



Das französische Département Aube grenzt das Côte d'Or an... Beide zählen wichtige Herden von Charolais Kühen auf

Champagne Olivier Horiot

Les Riceys

Olivier Horiot ([Link](#)) ist schlechthin eine unserer Entdeckungen der letzten Jahre in der Aube. Er ist einer jener aufstrebenden Winzer, welche Klein- respektive Kleinstauflagen von feinstem Terroir-Champagner erzeugen.

Seine Rebberge sind im südlichsten Teil der Champagne, der Region Côte der Aube, in der AOC Appellation Les Riceys, nahe zum Burgund gelegen. Die Weingärten sind auf unterschiedliche Spitzenlagen in Les Riceys verteilt, und nebst den im Champagner Anbauggebiet raren Rebsorten wie Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris und Pinot Blanc, mit den Klassikern Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay bepflanzt.

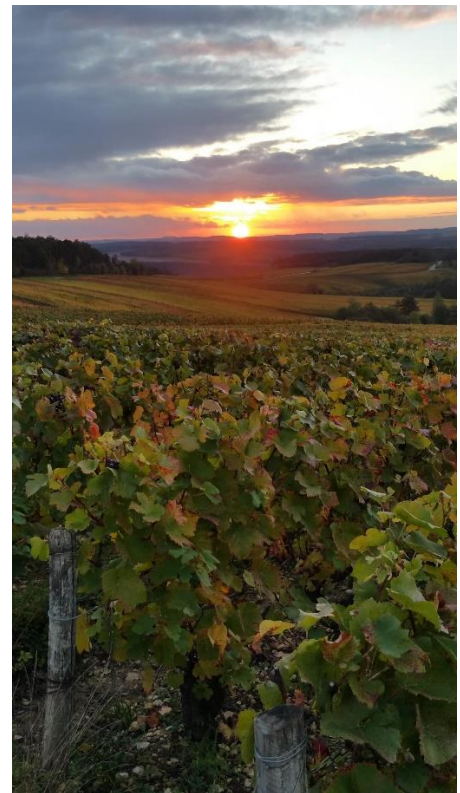
Die Rebstöcke sind im Schnitt rund 30 Jahre alt. Dominiert werden die Rebberge von Kalk und Lehm, wobei die Lage 'En barmont' den berühmten Kimmeridgian Kalk besitzt. Eine Bodenstruktur die man im nahen Chablis und Sancerre antrifft und da besonders mineralische Weine hervorbringt.

Betrifft man den Weinkeller des sympathischen Vignerons, dessen Vorfahren bereits im XVI. Jahrhundert Wein anbauten, so springt einem unweigerlich die Vielzahl der Burgunder Pièces ins Auge. In jeder Pièce befindet sich eine einzigartige Cuvée, da jede Parzelle einzeln gelesen, gepresst und vinifiziert wird.

Olivier Horiot ist der Überzeugung, dass der im Burgund gebräuchliche parzellenweise Ausbau des Weins auch in der Champagne zu den besten Ergebnissen führt. Die einzelnen Parzellen zeichnen sich durch eine vielfältige Bodenstruktur und ein ganz spezifisches Mikroklima aus, so dass die Weine aus den einzelnen Lagen unterschiedliche sehr individuelle Charaktere und Ausstrahlung besitzen.

Olivier Horiot ist einer der wenigen Vignerons des Champenois, der drei Top-Weine aus kontrollierter Herkunftsbezeichnung anbietet. Neben Spitzenchampagner erzeugt Olivier auch seltene Stillweine der Appellationen Côteaux Champenois und den Rosé des Riceys AOC aus den Lagen „en Valingrain und „en Barmont“.

Der Betrieb ist biozertifiziert, der Anbau ist seit 2013 kontrolliert und biodynamisch (Biodyvin) und ECOcert zertifiziert.



Les Riceys...

Die Weine

Die Champagner, welche wir hier bewerten, wurden, alle beim Winzer verkostet.

Cuvée Sève Blanc de Noirs, Brut Nature 2010

Die Rebstöcke befinden sich auf dem Weinberg «En barmont» von Les Riceys.

100 % Pinot Noir, rund 5 Jahre auf der Hefe, Zero Dosage. Goldgelbe Farbe mit hellroten Einschlüssen, sehr feine, intensive Perlage. In der ersten Nase lassen sich sehr feine Düfte schwarzer Johannisbeeren, Haselnuss, Pilze, Salz und eine gut präsente Mineralität wahrnehmen. In der zweiten Nase strömen uns Lime, dunkle Schokolade, Kaffee, Karamell mit Salz, Maroni, Nougat in die Nase. Komplex, mit einem Anflug von wunderbarem Reifefirn. Herrlich elegant mit Haselnuss, Fleur de Sel, Mandelpüree, Waldbeeren und reifen Zwetschgen. Noten feiner Zitronen und Limetten, ja sogar Amalfizitronen. Voller, körperreicher Gaumen, zu welchem der mittellange Abgang völlig in Harmonie steht. Weinig fruchtig, doch ein feines, betörendes Erzeugnis. **18.25/20** (94/100).

Zum Apéritiv im Flute, zum Essen im Weinglas trinken, 30 Minuten vorher öffnen bekommt dadurch aromatisch noch mehr Weinigkeit und eine verführerische Eleganz.

Gebratene Kalbfleischgerichte und ein saftiger Kapaun sind eine wahre Träumerei dazu. Nicht zu vergessen das gelungene Tête a Tête...

REMO's wird diese Champagner und möglicherweise auch den Rosé Les Riceys AOC anbieten.



Champagner Cuvée „Cinq Sens“ 5 Cépages Brut Nature

Lese 2011, 42 Monate Hefe, 0 g/l Dosage, 5 Trauben, 5 Lagen, 5 Fässer. Ein akribisch vinifizierter Champagner!

Strohgelbe Farbe mit Ockertönen, brillant. Sehr langsame, feine Perlenkette mit eher grober Mousse. In der ersten Nase lassen sich eine leichte Butternote sowie Sahne mit Salzblüten und Karamell wahrnehmen. Die zweite Nase wird durch weisse Blüten, weisse Früchte, reifes Kernobst, Holunderblüten und Zimt geprägt, wobei das Ganze mit der Zeit an Intensität verliert.

Mineralischer und würziger Gaumen, ausgewogene Säure, wenig Fruchtigkeit eher mehr Gewürze. Aktuell holzbetont, Curry, Koriander, Nelke, Gras, komplex, jedoch recht kurz anhaltender Abgang. **17/20** (89/100).

Schliesslich erweist sich dieser Champagner als rassiger, würziger Essensvorbereiter. Also perfekt zum Aperitif und unseres Erachtens kein optimaler Essensbegleiter.





Morgendliches Nebelmeer über den Rebärten von Les Riceys im Oktober 2017

Champagner Cuvée Métisse Noirs & Blancs Extra Brut, NV

Vendange 2013, 80% Pinot Noir und 20% Pinot Blanc Vrai mit 15 % Réserveweinen [Weine aus anderen Jahrgängen, Anm. d. Red.], für 24 Monate auf der Hefe, Dosage 2 g/l.

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feines, volles Perlenspiel. Die erste Nase zeigt sich zurückhaltender, als man es bestimmt erwartet hätte. Zitrusnoten, Kräuter, mineralische Komponenten und Holz kommen zum Vorschein. Nach genügendem Schwanken strömen dann Düfte von Butter, Brot, Kräuter, Holz, Pilze, Moos aus dem Glas aus. Vollmundige, komplexe Struktur, mit Zitrusnoten, feine Säure, Sternfrucht, Guave und Melone, Zuckerrohr und Dörrgemüse, feine, etwas verhaltene Würze, feiner Minzetouch. Feingliedrig, luftig und elegant, jedoch etwas kurz, feine Säure **17.75/20** (92/100).

Ein Risotto mit Pilzen ist ein exzellenter Begleiter. Dieser Wein darf ruhig 1-2 Stunden vorher geöffnet werden. Als Apéritiv im Flûte, als Essensbegleiter idealerweise im Weinglas serviert.



Insider Information:

In der Champagne speziell in der Aube Region, ist das umgangssprachlich, den Pinot Blanc als Pinot Blanc Vrai, «wahrer weisser» zu bezeichnen. Beide sind also als Synonyme eingesetzt und gebraucht. Das Wort wird verwendet, um die Rolle der Traubensorte im Wein zu unterstreichen.

Somit soll die Qualität des Weins hervorgehoben werden. Es ist bei Horiot genauso wie mit der Verwendung des Begriffs «Sève» für «Jus», dt. Saft.

Ähnlich wird auch der Begriffszusatz Fromenteau für die Rebsorte Pinot Gris, in der Champagne auch eine alte Traubensorte, vielfach gebraucht. «Fromenteau» kommt aber auch im Elsass zum Zuge.

Champagner Cuvée Sève Rosé de Saignée Brut Nature «en Barmont»

Vendange 2010, 100 % Pinot Noir, Zero Dosage, 5 Jahre auf der Hefe.

Dunkles Rosarot mit leichten Braunreflexen, volle spritzige Perlage mit grosser, fester Mousse.

Eine einladende Nase mit Kirschlikör, Himbeeren, Waldbeeren, Grünnoten von Gras, Brombeeren, dann in der zweiten Nase Holunder, Honigmelone, reifer Apfel und reife Birne, Brennnessel, Maraschino und Weichselkirschen sowie Maroni. Rundum eine sehr elegante, verführerische Nase ohne aromatischen Überschwang.

Wirkt wunderbar trocken, ohne es zu sein, komplexer, vollmundiger Wein, zeigt sich recht fruchtig mit Pink Grapefruit und weissem Kernobst, leichte Whisky-Malznote, Torf, Holzgewürze, Tabaknoten, gefolgt von Schokolade und Rosinen (Ernte 2010). **18/20** (93/100).

Hier steht der Wein im Vordergrund. Ein Essensbegleiter von bester Provenienz und zu dunklen Fleischgerichten, sei es Rind, Lamm oder Wild. Vor allem aber zu Reh... Reh Carpaccio, Reh Tatar, Rehrücken, Ganze Rehkeule.



Autoren: Jean François Guyard & REMO's / rdmm
12. November 2017

Lektorat: Andi Spichtig

Fotos: REMO's / rdmm

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.



Herbstlicher Pinot Noir im Aube