

CHAMPAGNE



UN INSTANT, UN CHAMPAGNE...

CHAMPAGNE
CHAPUY



Ein Familienweingut *Unsere Geschichte*

„Tradition, Vision und weibliche Kühnheit für einen Champagner mit feinem Ausdruck.“



Heute befindet sich die Leitung von Chapuy bereits in der dritten Generation und in weiblichen Händen. Unterstützt wird das Streben nach Champagnern von höchster Qualität durch Arnold Chapuy, den Sohn des Begründers Serge.

Im Jahre 2003 ist die älteste Tochter von Arnold, Elodie, in den Familienbetrieb eingestiegen, um die Vermarktung und die Markenentwicklung in Frankreich und im Export zu übernehmen.

Aurore, die jüngste Tochter des Hauses, ist seit 2008 für den Weinanbau und die Weinbereitung verantwortlich.

Die Geschichte der Familie Chapuy ist sehr eng mit der von Oger verbunden. Tatsächlich wurde kurz nach der französischen Revolution ein Vorfahr zum Bürgermeister des Dorfes gewählt.

Seit mehr als einem Jahrhundert baut die Familie auf traditionelle Weise Wein an. Die aktuelle Marke Chapuy wurde erst im Jahre 1952 vom Serge Chapuy geschaffen, um den Champagner zu verkaufen.

Die Familie bewirtschaftet insgesamt 9 Hektar. Die Weinberge liegen in 3 verschiedenen Orten (Crus). Mehr als ein Drittel der Weinberge befindet sich in OGER (27 Parzellen), wo ausschließlich Chardonnay angebaut wird, ebenso wie in Barbonne-Fayel (1.7 Hektar), während die Weinberge in Monthelon aus Chardonnay, Meunier und Pinot Noir bestehen.

Oger *Ein «Terroir»*



“ *Ein Champagner von höchster Qualität mit Umweltzertifizierung* ”

Chapuy ansässig in Oger, besitzt einen großen Teil an „Grand Cru Lagen“. 17 der 319 Crus der Champagne haben die höchste Einstufung.

In der Weinanbauzone „Côte des Blancs“, deren Name von den weißen Chardonnay Trauben stammt, findet man nur 6 „Grand Cru Lagen“, zu denen Oger gehört. Die Grand Cru Lage Oger garantiert durch die perfekten Bedingungen des Terroirs **außerordentliche Qualität und Feinheit**.



Unsere Weinstilistik *Die Weinbereitung*

„Leichtigkeit, Pinesse und Frische.“



Alle unsere Champagner werden nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt.

Wir ernten unsere Trauben spät nach dem offiziellen Beginn der Weinlese, um den höchsten Zuckergehalt, und eine optimale aromatische Reife zu erreichen.

Die erste alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks statt. Um die Frische zu erhalten, wird bei allen Jahrgängen – Champagnern keine malolaktische Gärung vollzogen.

Eine gut sortierte Auswahl an Grundweinen über deren Alter unsere Kellermeisterin entscheidet, wird im Keller gelagert, bis sie zur Abfüllung vorbereitet und cuvéeiert werden. Diese Weine durchlaufen dann eine zweite Gärung in der Flasche, die man „prise de mousse“ nennt.

Frische leichte Champagner reifen zwischen 2 und 3 Jahren. Bei Jahrgangschampagnern wird mindestens eine Reifezeit von 5 Jahren eingehalten. Zusätzlich werden die Champagner nach der Degorgierung mindestens 3-6 Monate im Keller zur Beruhigung gelagert. Für den Dosage Likör wird Chardonnaywein verwendet.

„Premiumqualität in einer bewahrten Umwelt“

HVE Zertifizierung

Seit Februar 2019 haben wir die Zertifizierung «Haute Valeur Environnementale» Stufe 3 (HVE 3 „Hoher Umweltwert“), die höchste Stufe eines allgemeinen Systems zur Umweltzertifizierung von Weinbergen.

Der Respekt vor unserem Terroir ist für uns sehr wichtig. Deshalb haben wir diese Zertifizierung erhalten und wir erfüllen die folgenden Punkte:



[1] BIODIVERSITÄTSSCHUTZ

Respekt des Ökosystems, in dem der Weinberg angelegt wird: Die Biodiversität wird durch die Entwicklung des Weinbergs gefördert, so dass die Fauna und Flora erhalten bleibt.

[2] STRATEGIE DES PFLANZENSCHUTZES

Wir tragen zur Erhaltung der Schönheit der Weinbaulandschaften bei, zum Beispiel durch die natürliche Begrünung unserer Weinberge.

[3] KONTROLLIERTER DÜNGEMITTELEINSATZ

Der Eingriff in den Weinberg erfolgt nur, wenn es erforderlich ist. Dies kommt sowohl dem Planeten, als auch dem Verbraucher zu Gute.

[4] MANAGEMENT DER WASSERRESSOURCEN

Wir achten auf jeden Schritt der Weinherstellung, um unsere Auswirkung auf die Umwelt zu reduzieren. Wir interessieren uns für alternative, aber pragmatische Lösungen.



Sortiment Tradition

TRADITION Brut

Diese Cuvée hat im Bouquet die typischen fruchtigen Noten von Pinot Meunier. Im Mund ist er vollmundig dank des Pinot Noir und im Abgang ist diese Cuvée durch den Chardonnay voller Finesse und Frische.

Ein Champagner für jede sowohl zum Aperitif, als auch zum geselligen Beisammensein mit Freunden.

Rebsorten: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier



TRADITION Demi-Sec

Durch die höhere Versanddosage (45g/l Rohrzucker) beim Demi-Sec ist dieser Champagner etwas süßer als der Brut Champagner und eignet sich hervorragend für Desserts wie z.B. einer Mousse aus exotischen Früchten, Königs Kuchen mit kandierten Früchten oder auch als Begleiter zu einer Entenleberpastete oder Foie Gras.

Rebsorten: 30 % Chardonnay, 70% Pinot Noir



TRADITION Brut Rosé

Dieser elegante und köstliche Champagner hat eine wunderbare lachsrosa Farbe. Der Brut Rosé verströmt die Aromapalette des Pinot Noir und endet mit einer verführerischen Note.

Dieser Champagner ist ideal für Cocktails, aber auch als Essensbegleiter wie z.B. mariniertem Lachs oder auch mediterranen und würzigen Curry-Gerichten mit Krustentieren.

Rebsorten: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
darunter 15 % Pinot Noir aus Ambonnay (als Rotwein vinifiziert)



Sortiment Grand Cru



GRAND CRU Blanc de Blancs Brut Réserve

Die elegante Mischung der besten weißen Rebsorten der „Côte des Blancs“ enthüllt das feine Aroma des Chardonnays: weiße Blumen, Südfrüchte.

Der Champagner passt optimal als Aperitif, aber auch als Essensbegleiter zum Beispiel zu magerem Fisch mit einer leichten Zitronensoße oder Jakobsmuscheln mit Orangen-Zitronensauce.

Rebsorten: 100% Chardonnay Grand Cru



GRAND CRU Blanc de Blancs Extra Brut

Dieser Gourmet-Champagner, hat dank einer langen Reifung auf der Hefe Noten von leicht geröstetem Brot und getrockneten Früchten. Am Gaumen lebendig, kraftvoll und frisch Klassisch nach einem leichten Chardonnay. Durch die Zitrus und Mineralaromen wird dieser Champagner der perfekte Begleiter für Auster oder Krebstiere und Meeresfrüchten sein. Kaviar oder Sushi gesellen sich auch in idealer Weise zum Extra-Brut.

Rebsorten: 100% Chardonnay Grand Cru



GRAND CRU Blanc de Blancs Brut Réserve Millésimé

Der Grand Cru Blanc de Blanc entfaltet die typischen Noten des Chardonnay und wird getragen von den besonderen Noten und der Reife des ausgewählten Jahrgangs. Dieser Jahrgangs-Champagner zeigt viel Kraft und Substanz im Mund mit einem langen, harmonischen Abgang im perfekten Gleichgewicht zwischen Feinheit und Reife.

Rebsorten: 100% Chardonnay Grand Cru, Jahrgangswein



Unique *Trilogie*



“Drei Jahrgänge, drei Terroirs, eine gemeinsame Suche nach Authentizität”



Die Kollektion Unique verkörpert die Essenz unserer Vision: die Einzigartigkeit unserer Terroirs durch eine Trilogie parzellenspezifischer Cuvées zu offenbaren, hervorgegangen aus ein und demselben Erntejahr und mit höchstem Anspruch sowie großer Geduld vinifiziert.

Hervorgegangen aus einem nachhaltigen Weinbau und einem tiefen Respekt vor dem Lebendigen, bringen sie das subtile Gleichgewicht zwischen Boden, Jahrgang und unserem Know-how zum Ausdruck.

Unique Oger – Blanc de Blancs Grand Cru

Der Grand-Cru-Chardonnay, der diese Cuvée prägt, stammt von drei Parzellen im Herzen des Terroirs von OGER. Die alluvialen Böden werden mit dem Pferdeflug bearbeitet, um das tiefe Verwurzeln in der Kreide zu begünstigen.

Am Gaumen entfalten sich iodische und kreative Noten, begleitet von Aromen weißer Früchte, kandiertem Ingwer und reifer, pochierter Birne. Ohne malolaktische Gärung vinifiziert, offenbart dieser Brut Nature eine außergewöhnliche Finesse

Unique Monthelon – Blanc de Noirs

Dieser 100 % Meunier stammt von 60 Jahre alten Reben am unteren Hang der Côte de Monthelon, einst für Coteaux Champenois Rotwein genutzt. Auf ton- und lehmhaltigen Böden mit Kreide verwurzelt, schenkt dieses Terroir einen fruchtigen und frischen Wein

Dieser Brut Nature, ohne malolaktische Gärung vinifiziert und mit niedriger Dosage degorgiert, verkörpert die Fülle und Authentizität des Meunier – eine echte Hommage der beiden Schwestern Chapuy an den Großvater mütterlicherseits, der ein leidenschaftlicher Botschafter dieser einheimischen Rebsorte war.

Unique Barbonne – Blanc de Blancs

Auf der Parzelle ‚Les Dormans‘ in Barbonne-Fayel, im Herzen des Sézannais, gedeiht der Chardonnay auf tiefen und fruchtbaren Böden in Reben, die 1967 gepflanzt wurden. Dieses Terroir liefert einen vollmundigen und strahlenden Wein, geprägt von exotischen Noten wie Mango, Litschi, Passionsfrucht und Grapefruit.

Der Geschmack zeigt sich frisch und großzügig und reflektiert das Gleichgewicht eines außergewöhnlichen Jahrgangs. Ohne malolaktische Gärung vinifiziert, verführt dieser Extra Brut durch seine Frische und aromatische Fülle.

Livrée Noire Cuvée Prestige

“ *La Livrée Noire ist ein außergewöhnlicher Wein auf dem Höhepunkt seiner Reife, mit einer bemerkenswerten Ausgewogenheit, die dem Ruf der großen Champagner gerecht wird.* ”

Diese Spitzencuvée von wunderbarer Ausgewogenheit mit 45% Chardonnay und 55% Pinot Noir aus Grand Cru Lagen braucht den Vergleich zu berühmten Champagnern nicht scheuen. Diese Cuvée mit entsprechender Brut Dosage ist facettenreich, gut strukturiert und elegant, abgerundet durch feinem Schmelz.

Diesen Champagner sollten Sie zu besonderen Gelegenheiten mit Weinkennern genießen, als Aperitif oder auch zu Wildgeflügel oder mit Honig mariniertem Gänsebraten.
Rebsorten: 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir,
Grands Cru, Jahrgangsweine.



Champagne *Zusammenspiel*

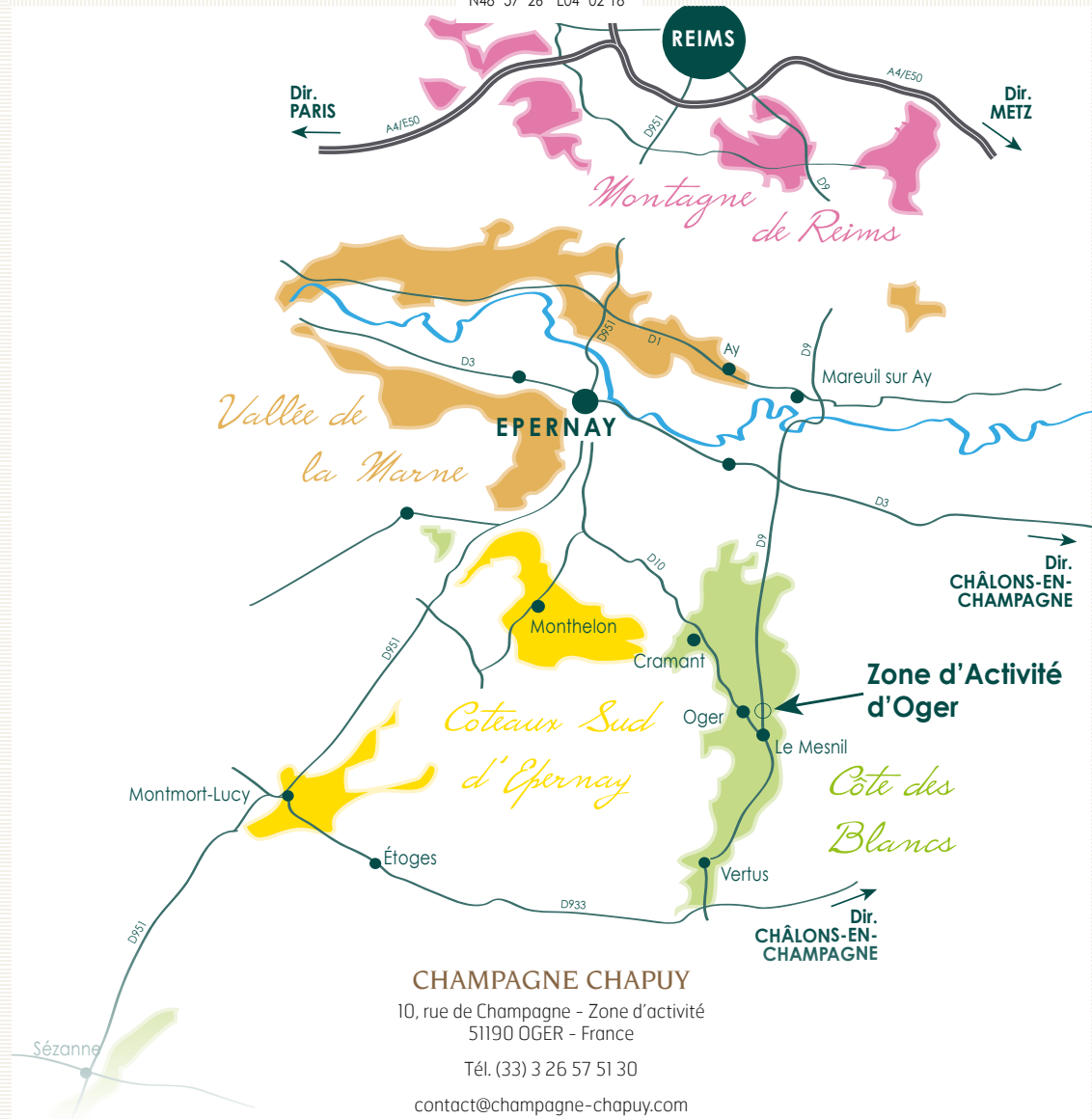


“Jeder Moment, jedes Gericht verdient seinen eigenen Champagner...”



Die breite Palette unserer Champagner mit ihrem großen Aromenspektrum kann ganze Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert ideal begleiten.

GPS Coordinates
N48° 57' 26" E04° 02' 18"





CHAMPAGNE CHAPUY

www.champagne-chapuy.com