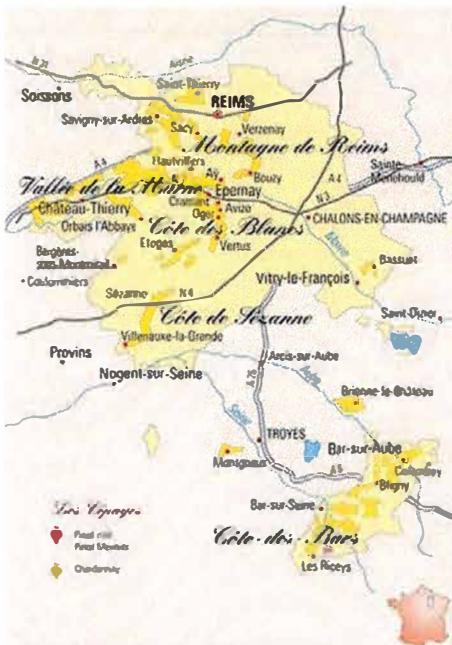


1936

Anerkennung der Appellation d'Origine Contrôlée Champagne (AOC). Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung legt die Regeln für die Herstellung eines Produkts für das französische Hoheitsgebiet fest.

1985

Der Name „Champagne“ ist prestigeträchtig, viele würden gerne von seiner Bekanntheit und seinem Image profitieren. 1985 erweitert das Comité Champagne daher seinen Schutzbereich. Ab jetzt ist jegliche Nutzung des Namens „Champagne“, die den Ruf des Champagner ausnutzt, verboten – auch außerhalb der Weinbranche. Dank des Comité ist die Bezeichnung „Champagne“ heute in über 121 Ländern anerkannt und geschützt.



7 REBSORTEN SIND ZUGELASSEN:

Es herrscht vorwiegend kühles Klima in der Champagne, daher sind die meisten Champagner ein Verschnitt aus verschiedenen Jahrgängen und eine Mischung der 3 Hauptrebsorten: Chardonnay (gibt Rückgrat), Pinot Noir (verleiht Körper) und Pinot Meunier (trägt „jugendlichen Übermut“ bei)



WELTWEIT AM STRENGSTEN REGULIERT:

Für die Herstellung gibt es strenge Regeln: u.a. mindestens 15-monatige Reifung auf der Hefe (je intensiver und länger der Hefekontakt, umso eleganter und feiner die Perlage; so entstehen die cremigen Biskuit- und Briochearomen)

ANBAUERGEIET (¼ der Rebfläche von Bordeaux):

Die Rebfläche des nördlichsten Anbaugebiets in Frankreich ist auf 35.000 ha begrenzt; die 3 wichtigsten Gebiete sind: Côte des Blancs | Montagne de Reims | Vallée de la Marne

FACHBEGRIFF | DEGORGIEREN:

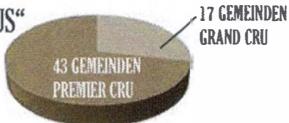
Durch Einfrieren des Flaschenhalses wird die Hefeablagerung herausgeschleudert

FACHBEGRIFF | DOSAGE:

Eine Mischung aus Wein und Zuckerlösung, welche als Ausgleich zum entstehenden Flüssigkeitsverlust durch das Degorgieren dient. Sie bestimmt auch die Geschmacksrichtung des Champagners: von extrem trocken bis hin zu süß. Allerdings kann der natürlich hohe Säuregehalt von Champagner eine Menge hinzugefügten Zucker vertragen, bevor tatsächliche Süße zu schmecken ist. Ohne Dosage dürfen Champagner genannt werden: Brut Nature, Extra Brut oder Zéro Dosage.

„ÉCHELLE DES CRUS“

(einige Klassifizierung in der Champagne)



CHARDONNAY:

gedieht am besten an den südlich bzw. östlich ausgerichteten Hängen der Côte des Blancs (südlich von Épernay)

PINOT NOIR (Spätburgunder):

braucht auf sich zugeschnittene Gebiete; wächst hauptsächlich an den tieferen Hängen der Montagne de Reims (Épernay, Reims); Pinot Noir Reben gedeihen auch in den wärmeren Weinbergen von Aube im Süden der Champagne

PINOT MEUNIER (Schwarzriesling):

ein fruchtiger, früh-reiferer Verwandter des Pinot Noir; er erreicht in der Champagne nahezu immer seine volle Reife und ist daher die am meisten verbreitete Rebsorte rund ums Marne-Tal und den Aisne Weinbergen im Norden



Gegründet im Jahr 1735 ist Champagne Mandois in dem als Premier Cru klassifizierten Dorf Pierry (3 km von Épernay entfernt) ansässig. Die 40 ha große Rebfläche, welche über 70% des Traubenerbeds des Hauses deckt, befindet sich vorwiegend in Pierry und Vertus (beides als Premier Cru klassifiziert) sowie in Chouilly (als Grand Cru klassifiziert). Die aus dem 18. Jahrhundert stammenden, 3,5 km langen Kellergewölbe, in denen die Champagner reifen, befinden sich unter der Kirche von Pierry – sie werden bewacht vom Geist des dort begrabenen Klosterbruders Oudart, einem Zeitgenossen von Dom Pérignon.

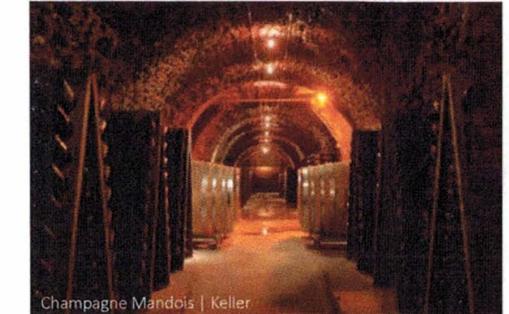
An den Toren der Côte des Blancs gelegen, ist das Haus ein wahrer Spezialist des Chardonnays, dessen Anteil an der gesamten Rebfläche über 70% beträgt. Das Geheimnis liegt im besonderen Terroir der Mandois Weinberge, die von einem Kreideboden von unglaublicher Reinheit profitieren (der Kalkgehalt liegt zuweilen bei 98%). An manchen Stellen reichen die Wurzeln der Rebstöcke bis zu 30 Meter tief um diese herrliche Mineralität zu schöpfen, welche die Chardonnays des Hauses zur Perfection in sich vereinen. Eine Seltenheit bei Champagne Mandois ist der 1,5 ha große „Clos Mandois“ – ein ummauerter Rebberg – von denen es in der Champagne nur eine Handvoll gibt. Der Großteil der dort wachsenden Pinot Meunier Reben wurde bereits 1963 gepflanzt.



Seit 2020 sind 32 ha der knapp 40 ha Mandois Reben bio-zertifiziert: damit ist das Haus aktuell im Besitz einer der größten bio-zertifizierten Rebflächen in der Champagne.

Im Jahr 2000 produziert Claude Mandois, Winzer in der 9. Generation, um die 500.000 Flaschen. Die Jahrtausend-wende läutet eine neue Philosophie im Hause Mandois ein: künftig soll noch stärker auf naturnahe Anbaumethoden gesetzt werden. Claude's Versuchsfeld wird die Monopol-lage „Clos Mandois“: konsequenter Verzicht auf Unkrautvernichter, Begrünung jeder zweiten Rebzeile, Wiedereinführung des Pflügen zwischen den Rebzeilen (einst in den 1960er Jahren aufgegeben).

2017 wird sein Vorhaben noch konkreter mit dem Beginn der Umstellung auf den biologischen Weinbau. 2020 ist es schließlich soweit: 32 ha der knapp 40 ha Mandois Reben sind bio-zertifiziert.



CHAMPAGNE | CHAMPAGNE MANDOIS



Champagne Mandois | Reben

Bezeichnend für den Stil des Hauses sind Finesse und Eleganz. Die Dosage ist bei allen Cuvées niedrig und auf allen Flaschen wird das Degorgier-Datum angegeben: höchste Transparenz im Streben nach höchster Qualität.

Zahlreiche internationale Preise & Auszeichnungen

- * 2003 wird Claude Mandois zum Winzer des Jahres durch den Guide der Sommeliers ("Guide Fleurus des Vins") gewählt
- * 2009 wurde sein Blanc de Blancs Brut Premier Cru Jahrgang 2004 zum besten Chardonnay der Welt gekürt ("Meilleurs Chardonnay du Monde")
- * Von der Spitzengastronomie Frankreichs hochgeschätzt, ist Champagne Mandois offizieller Partner der "Winner's Academy of Bocuse d'Or" (gegründet durch Paul Bocuse ist "Bocuse d'Or" der prestigeträchtigste internationale Kochwettbewerb).

Eine weitere Besonderheit bei Champagne Mandois ist die Herstellung der Großflaschen. Während die Masse an Großflaschen durch die sog. "Méthode de Transversage" hergestellt wird, bei welcher lediglich Champagner aus Standardflaschen in Großflaschen umgefüllt wird, erfolgt bei Champagne Mandois die Herstellung der Big Bottles ausschließlich in ihrer Originalflasche:



Champagne Mandois



Champagne Mandois

Bei Champagne Mandois die Herstellung der Big Bottles zu 100% in ihrer Originalflasche: jeder einzelne der insgesamt 50 Arbeitsschritte wird in ein und derselben Flasche ausgeführt

Von der Auslösung der zweiten alkoholischen Gärung bis hin zur Dosage wird jeder einzelne der insgesamt 50 Arbeitsschritte in ein und derselben Flasche ausgeführt. Dadurch wird höchste Qualität und optimale Reifungsbedingungen der Großflaschen garantiert.



Champagne Mandois | Großflaschen

WERBEMATERIAL CHAMPAGNE MANDOIS:



Gläser



Champagner-Schale "Transparent Ice Bowl"



Schale "Luxury Ice Bowl"



Kühler transparent



Kühler silber



Kühler "White Bucket"



Schürze | Kühlmanschette



Verschluss