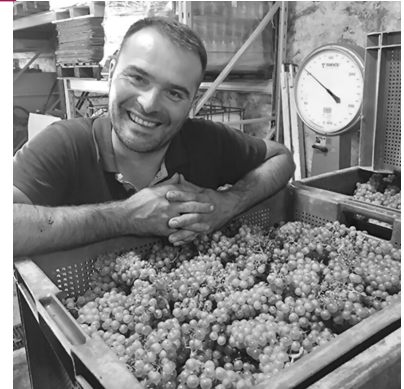


Champagne Sanchez-Le Guédard

Frankreich, Champagne

Winzerchampagner aus Cumières. Das nur 5,5 ha große Weingut von Sébastien Sanchez ist im Herzen des Vallée de la Marne zu Hause. Épernay, neben Reims das zweite Zentrum der Champagner-Produktion, ist nur wenige Kilometer entfernt. Doch Sébastien hat nicht nur im Vallée de la Marne Weinberge, er hat auch Lagen in der Montagne de Reims und an der Côte des Blancs im Portfolio. Wie überall im Vallée de la Marne ist Pinot Noir auch hier die wichtigste Rebsorte, ergänzt von Pinot Meunier (bei uns Schwarzriesling). Chardonnay macht nur 10 % der Gesamtproduktion aus, kommt dafür aber zum Teil aus den Grand Cru-Lagen von Oger an der Côte des Blancs. Im Keller verbindet Sébastien Sanchez, der einige Jahre im Burgund gearbeitet hat, moderne Technik behutsam mit den althergebrachten Methoden seiner Heimat. Die traditionelle Champagnerpresse aus Holz gehört ebenso dazu wie der Ausbau der Chardonnay-Grundweine in 300 Liter-Eichenfässern burgundischer Machart. Die gesamte Champagnerproduktion von 45.000 Flaschen wird per Hand gerüttelt. Champagne Sanchez-Le Guédard ist in dritter Generation ein sogenannter Récoltant-Manipulant. So lautet die offizielle Bezeichnung für Winzer, die aus den eigenen Trauben ihre eigenen Champagner erzeugen. Sébastians Großvater wagte vor über 60 Jahren diesen mutigen Schritt in die Unabhängigkeit. Sein Enkel sieht es genauso: „Ich bin Winzer, also mache ich Winzerchampagner.“ Immer mehr dieser kleinen, unabhängigen Betriebe arbeiten biologisch zertifiziert.



Winzer

Sébastien Sanchez

Region

Champagne

Biokontrolle

/ FR-BIO-01

Rebsorten

Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay