

HENRI ABELÉ

50, rue de Sillery, 51100 Reims
Tel. 03.26.87.79.80, Fax: 03.26.87.79.81
www.henriabele.com

mf.lagarde@champagne-abele.com
abele@ebc.net

Besitzer: Freixenet

Präsident: Pedro Bonet

Chef de Caves: Hervé Ruin

keine eigenen Weinberge

Produktion: 400.000 Flaschen

Importeur: Ferrer (D)

Besuch nur für professionelle Kunden
nach Vereinbarung: Mo.-Do. 9-12 +
14-17 Uhr

1757 gründete der aus Lüttich stammende
Théodore Vander Veken ein Champagner-
haus. 1903 kauft Henri Abelé das Haus
Vander Veken, das von da an als „Abelé -

Vander Veken“ firmierte. 1985 wurde das
Haus von Freixenet übernommen.

87 ► Henri Abelé Brut

jeweils ein Drittel Chardonnay, Pinot
Noir und Pinot Meunier; gute Konzentra-
tion im Bouquet, feine rauchige Noten,
etwas gelbe Früchte; klar und eindringlich;
füllig und harmonisch im Mund, herrlich
viel Frucht, etwas gelbe Früchte, feiner
Biss

2006: 87 Punkte

89 ► Henri Abelé Brut Rosé

40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir und
30 % Pinot Meunier; rauchig und konzentriert
im Bouquet, herrlich eindringlich und
dominant; kraftvoll im Mund, stoffig,
jugendlich, süffig, lang, mit Zukunft

AGRAPART & FILS

57, avenue Jean Jaurès, 51190 Avize
Tel. 03.26.57.51.38, Fax: 03.26.57.05.06

www.champagne-agrapart.com

info@champagne-agrapart.com

Besitzer: Pascal und Fabrice Agrapart

Rebfläche: 9,7 ha

Produktion: 95.000 Flaschen

Importeur: Kierdorf (D)

Besuchszeiten: Mo.-Sa. nach Vereinbarung
(9-12 + 14-17 Uhr)

1894 hat Arthur Agrapart, der Urgroßvater
der heutigen Besitzer, das Haus in
Avize gegründet. Die Weinberge der
Brüder Pascal und Fabrice Agrapart –
ausschließlich Chardonnay in 62 Parzellen
– liegen an der Côte des Blancs, vor allem
in Avize, aber auch in Oger, Cramant und
Oiry. Die Reben sind im Durchschnitt 35
Jahre alt. Die gesamte Ernte wird über die
Flasche vermarktet, etwa 40 Prozent wird
exportiert.

Die Weinberge werden biologisch be-
wirtschaftet, allerdings ohne Zertifizierung,
eine kleine Parzelle wird versuchsweise
mit einem Pferd bearbeitet, der davon
erzeugte Wein – etwa 3.000 Flaschen –
wird gesondert angebaut und unter dem
Namen „Vénus“ (der Name des Pferdes)
als eigene Cuvée vermarktet. In einer
Parzelle wurden inzwischen die sechs

Rebsorten – Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne und
Petit Meslier – zusammen gepflanzt, 2007
brachte diese Parzelle den ersten Ertrag.
Auch daraus soll zukünftig ein eigenständiger
Champagner erzeugt werden. Die
Weine werden mit den natürlichen Hefen
vergoren und – nach Parzellen getrennt –
teils in Eichenholzfässern ausgebaut, teils
im Edelstahl. alle durchlaufen die malolaktische
Gärung. Der einfache Brut und der
Rosé werden mit jeweils etwa 8 Gramm
je Liter dosiert, alle anderen Weine mit
etwa 5 Gramm.

Die Champagner von Pascal und Fabrice
Agrapart sind kraftvoll und konzentriert,
bestechen durch ihre Reintönigkeit, ihre
feine Mineralität und Nachhaltigkeit –
Terroir-Champagner! Sie haben deutlich
an Komplexität hinzugewonnen und
werden in den kommenden Jahren sicher
noch weiter zulegen.

86 ► Coteaux Champenois Blanc Vieilles Vignes

rauchige Noten im Bouquet, klare wenn
auch zurückhaltende Frucht, gute Kon-
zentration; kraftvoll im Mund, kompakt,
etwas zurückhaltende Frucht, gute Struk-
tur (17 €)

88 ▶ Agrapart Brut Blanc de Blancs Grand Cru

zwei Drittel aus dem Jahrgang 2000, ein Drittel im Holzfass gelagerter Reservewein aus dem Jahrgang 1999, drei Jahre auf der Hefe ausgebaut; feine Frische im Bouquet, klare Frucht, ganz dezent Zitrus, auch blumige Noten; gute Harmonie im Mund, wunderschön klar, feine Süße, Frische und Biss (2004)

89 ▶ Agrapart „Les 7 Crus“ Brut Blanc de Blancs

jeweils zur Hälfte aus den Jahrgängen 2004 und 2003 (2003 alles Grand Cru); frisch und fruchtbetont im Bouquet, rauchig, reife Frucht, weiße Früchte, herrlich reintonig; füllig und harmonisch, reife Frucht, gute Struktur, wunderschön kraftvoll, harmonisch, lang (17 €) ☺

90 ▶ Agrapart „Terroirs“ Brut Blanc de Blancs Grand Cru

2003 und 2002; gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, reife gelbe Früchte, herrlich eindringlich; kraftvoll im Mund, geradlinig, herrlich reintonig, gute Struktur, Länge, feine Mineralität im Abgang (19 €) ☺

2006: 90 Punkte (Basis 2000)

90 ▶ Agrapart Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

zwei Drittel aus dem Jahrgang 1999, ein Drittel aus Jahrgang 1998, vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Dosage 5 g/l; gute Konzentration im Bouquet, reife klare Frucht, herrlich reintonig; füllig und klar im Mund, zupackend, viel Nachhall (2004)

91 ▶ Agrapart Mineral Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2000

Trauben jeweils zur Hälfte aus Cramant (Barriqueausbau) und Avize (Edelstahl); klar und konzentriert im Bouquet, herrlich viel Frucht, faszinierend reintonig, gelbe Früchte; füllig und stoffig im Mund, herrlich viel Substanz und Kraft, geradlinig, enorm nachhaltig (25 €) ☺

90 ▶ Agrapart Mineral Brut Blanc de Blancs Grand Cru 1998

ganz faszinierendes Bouquet, herrlich konzentriert, viel reife Frucht, dominant, etwas gelbe Früchte, dezent mineralische Noten im Hintergrund; füllig und kraftvoll im Mund, herrlich stoffig und zupackend, Substanz, Nachhall, feine Mineralität, Länge

90 ▶ Agrapart Brut Millésime 1996 Blanc de Blancs Grand Cru

20 % des Weines in Tonneaux vergoren, sechs Jahre auf der Hefe ausgebaut, Dosage 5 g/l; reife Frucht im Bouquet, ganz dezente Vanillenote, gute Konzentration, dann ganz leicht blumige Noten; gute Fülle im Mund, herrlich kraftvoll, etwas Brotkruste, Haselnüsse, enorm jugendlich, enorm nachhaltig, herrlich aggressiv, braucht noch Zeit (2004)

90 ▶ Agrapart Brut Millésime 1995 Blanc de Blancs Grand Cru

20 % des Weines in Tonneaux vergoren, sechs Jahre auf der Hefe ausgebaut, Dosage 5 g/l; herrlich konzentriert im Bouquet, feiner dezenter Toast, wunderschön reintonig; gute Fülle und Harmonie im Mund, klar und zupackend, herrlich eindringlich, wunderschön lang, nachhaltig (2004)

92 ▶ Agrapart Brut Millésime 2002 L'Avizoise Blanc de Blancs Grand Cru

viel reife Frucht im Bouquet, rauchig, gelbe Früchte, mineralische Noten, herrlich eindringlich; füllig im Mund, stoffig, dominant, faszinierend viel Frucht, feine Mineralität, viel Kraft und Substanz, reintonig, nachhaltig, noch enorm jugendlich, mit Potenzial (92+? Punkte) (35 €)

92 ▶ Agrapart Vénus Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2001

herrlich konzentriert im Bouquet, feine mineralische Noten, weiße Früchte, faszinierend klar und eindringlich; klar und kraftvoll im Mund, viel reife Frucht, gute Struktur, reintonig, mineralische Noten, enorm lang und nachhaltig (55 €)

92 ▶ Agrapart Brut Millésime 1983 Blanc de Blancs Grand Cru

degorgiert 2002; rauchige Noten im Bouquet, viel Würze, Toast, faszinierend reintonig; wunderschön harmonisch im Mund, sehr elegant, feine Frucht, faszinierend klar und lang, enorm nachhaltig (2004)

88 ▶ Agrapart Brut Rosé Cuvée des Demoiselles

frisch und fruchtbetont im Bouquet, gelbe Früchte und rote Früchte, sehr eindringlich; klar und zupackend im Mund, herrlich geradlinig, kraftvoll, jugendlich, feiner Nachhall (23 €)

2006: 86 Punkte (Basis 2001)

DE L'ARGENTINE

Coop. Viticole l'Union Vandières
Cédex 318, 51700 Vandières
Tel. 03.26.58.68.68, Fax: 03.26.58.68.6
www.champagnedelargentine.fr

contact@champagnedelargentine.fr /
delargentine@wanadoo.fr

Mitglieder: 130

Rebfläche: 180 ha

Besuchszeiten: Mo./Di./Do./Fr. 9-12 + 14-
17 Uhr, im August und Dezember ge-
schlossen

Panoramasaal für Seminare, Ausstellun-
gen, Essen....

Die Genossenschaft von Vandières wurde
1956 gegründet, die Marke De
l'Argentine 1974. Die Weine werden im
Edelstahl ausgebaut, alle durchlaufen die
malolaktische Gärung.

86 ▶ De l'Argentine Brut Tradition

82 % Pinot Meunier, 12 % Chardonnay
und 5 % Pinot Noir; frisch und klar im
Bouquet, fruchtbetont, feine Würze;
frisch und klar auch im Mund, unkompli-
ziert, harmonisch, süffig (13,80 €)

87 ▶ De l'Argentine Brut Réserve Spéciale

74 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier und
16 % Chardonnay; reife Frucht im Bou-
quet, gelbe Früchte, herrlich eindringlich,

etwas Mirabellen; frisch und füllig im
Mund, harmonisch, klare Frucht, elegant,
gute Struktur, feine Frische im Abgang
(14,80 €)

86 ▶ De l'Argentine Brut Rosé de Saignée

reinsortiger Pinot Meunier, Jahrgang 2004;
gute Konzentration im Bouquet, reife
süße Frucht, feine rauchige Noten, Kir-
schen, herrlich eindringlich; wunderschön
klar und elegant im Mund, feine Frische,
etwas Tannine und Biss (15 €)

90 ▶ De l'Argentine Brut Blanc de Blancs Millésime 1995

konzentriert im Bouquet, herrlich ein-
dringlich, reife gelbe Früchte, Mirabellen,
feine rauchige Noten im Hintergrund,
dezent Schafgarbe, Brioche, etwas Tro-
ckenfrüchte; füllig und harmonisch im
Mund, viel reife Frucht, herrlich dominant,
lang (16,10 €) ☺

88 ▶ De l'Argentine Brut Millésime 1997

85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay;
gute Konzentration im Bouquet, feine
Würze, klare reife Frucht; gute Fülle im
Mund, rauchige Noten, ganz fein Brot-
kruste, harmonisch gereift, gute Struktur
(17,20 €)

ARISTON FILS ET ASPASIE

4 et 8, Grande Rue, 51170 Brouillet
Tel. 03.26.97.43.46, Fax: 03.26.97.49.34
www.champagneaspasie.com

contact@champagneaspasie.com

Besitzer: Remi Ariston

Rebfläche: 12 ha

Produktion: 110.000 Flaschen

Besuchszeiten: Mo.-Sa. 9-12 + 14-17 Uhr,
10:30 + 14 bevorzugt nach Vereinbarung,
So. + Feiertage geschlossen (3. August-
woche geschlossen)

Gästezimmer

Seit über 200 Jahren baut die Familie
Wein in Brouillet an. Remi Ariston hat
den Betrieb 1964 übernommen und führt
ihn heute zusammen mit seinem Sohn

Paul-Vincent. Sie bauen Chardonnay,
Pinot Meunier und Pinot Noir an, die
Reben sind bis zu 35 Jahre alt.

Die Weine von Ariston Fils sind alles
andere als stromlinienförmig; Sie sind
eigenwillig, alle recht lange auf der Hefe
ausgebaut, eignen sich besser zum Essen,
denn als Aperitif.

85 ▶ Ariston Fils Brut Carte Blanche

40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir und
30 % Pinot Meunier, fünf Jahre auf der
Hefe ausgebaut; reife Frucht im Bouquet,
Brioche, rauchige Noten; füllig im Mund,
eindringlich, reife Frucht, eigenwillig
nachhaltig (2004)