



Champagne Grand Cru,
Blanc de Blancs

Seit 1947
in Avize,
Frankreich.



Unsere Geschichte

1947, nach dem Zweiten Weltkrieg, gründete Marcel Tailleur die Champagnermarke der Familie: TAILLEUR DESAUTELS - Desautels war der Mädchennamen seiner Frau Julienne.

Das Ehepaar stammte aus dem Dorf Oger, wo es gemeinsam an Weinbergen arbeitete, die sie teilweise gekauft und von ihren jeweiligen Eltern auf dem Oger-Gebiet geerbt hatten.

Ihr einziger Sohn Claude arbeitete mit ihnen.

Sie mussten sich dann im Dorf Avize niederlassen, wo sie ein Haus kauften, das ihren Bedürfnissen für ihren Betrieb entsprach.

Ihre unmittelbaren Nachbarn, Jules und Lucienne Remy, waren ein Winzerehepaar einer renommierten Champagnermarke, die selbst Eigentum auf den Böden von Avize

und Cramant erworben hatten.

Ihre einzige Tochter Antoinette heiratete 1954 Claude.

Zusammen kauften sie auch einige Parzellen von Weinbergen auf dem Gebiet von Avize; so besteht unser Weinberg mit einer sogenannten durchschnittlichen Fläche zu 50% aus Reben auf Oger, 38% auf Avize und 12% auf Cramant.

1970 übernahm das Ehepaar den väterlichen Champagnerhandel, musste aber die Marke aus administrativen Gründen ändern: Der Champagner Tailleur Desautels wurde der Champagner TAILLEUR REMY.



Le champagne

Die Côte des Blancs ist das Herz der Region um Epernay, der Ort, an dem die prestigeträchtigsten Champagner dank der Geschicklichkeit und Tradition der talentiertesten Winzer geboren werden und wo die berühmten Häuser ihre Keller haben. Die Côte des Blancs verdankt ihren Namen der Farbe der dort angebauten Rebsorte Chardonnay, der einzigen in der Champagne zugelassenen weißen Rebsorte. Die in

diesem Gebiet produzierten Champagner tragen die Bezeichnung «weiß von weiß» und erweisen sich als beliebte Weine, die nach Meinung von Kennern von Lebendigkeit und Geist durchdrungen sind, mit leichten und zarten Aromen, Symbolen von Finesse und Eleganz.

Nur 6 Dörfer an dieser Küste können den als "Grand Cru" klassifizierten Champagner

produzieren, der wertvollste Name von allen. Avize- das Dorf oder das Haus TAILLEUR-REMY wurde 1954 geboren- ist zwischen ihnen. So kann der Champagne TAILLEUR-REMY auf die Appellationen Blanc des Blancs und Grand Cru ausgedehnt werden, die für höchste Qualität stehen.

Um sicherzustellen, dass Sie den be Champagner konsumieren, müssen Sie seine Herkunft kennen.



Seit seinen Ursprüngen, ein heiliger Wein

Bis ins Mittelalter kümmern sich in den Ländern der Christenheit die Ordensleute um den Weinberg: Der Wein wird während der Messe geweiht und getrunken. Das Zusammentreffen von Geographie und Geschichte wird den Weinen der Champagne ein außergewöhnliches Schicksal bieten. Es war Saint Rémi, Bischof von Reims, der in einer Villa in der Nähe des heutigen Epernay, umgeben von

Weinbergen, lebte, der Clovis taufte, als er konvertierte. So wurde der erste König Frankreichs in der Champagne gekrönt und die Weine der Champagne an einem Weihnachtsabend 496 geweiht. Einige Jahrhunderte später verband die Ehe von Jeanne de Navarre mit Philippe le Bel endgültig das Schicksal der Grafschaft Champagne mit dem der französischen Krone.

Von 898 bis 1825 wurden die Könige von Frankreich in Reims im Herzen der Champagne gekrönt. Die Zeremonien, nach den Berichten, die gemacht wurden, wurden alle von Festen begleitet, wo die Weine des Champagners flossen. Sehr schnell für ihren Geschmack und ihre Finesse geschätzt, werden diese Weine zu den Ehren der Monarchen, die in die Region kommen, angeboten. Franz I. erhielt mehrere

"Münzen", auch Maria Stuart, die durch die Stadt der Krönungen gingen; wir sprechen von Hunderten von Pinten, die Ludwig XIV. für seine Krönung angeboten wurden. Seit dem 12. Jahrhundert hat der Ruf der Champagne Weine Grenzen überschritten und ihr Prestige wächst weiter. So wurde am 14. Juli 1790 zum Fest der Föderation auf dem Champ de Mars nur die Champagne als würdig erachtet, die

Die seltene Emotion der ersten Male

Revolutionäre zu ermutigen. Einige Jahre später berichten alle anwesenden Fürsten auf dem Wiener Kongress von der Allgegenwart der Champagne von September 1814 bis Juni 1815.

Von Partys bis zum Abendessen hatte der Kongress Spaß: "Der Geist funkelte wie der Wein des Champagners" und es war in der Tat die erste verbindende Verbindung der Teilnehmer. In der Folge verankerte die Champagne viele der großen Verträge und bis vor kurzem die von Maastricht.

Es wird immer von allen in der Welt gefordert, die die Bedeutung eines historischen Moments betonen wollen. Sogar Königin Pomaré von Tahiti forderte laut Pierre Loti mehrere Fässer von Champagner, um die Weihe eines

heidnischen Tempels auf ihrer Insel zu markieren. Champagner ist seit zwei Jahrhunderten ein Symbol für Exzellenz auf den Speisekarten großer königlicher Hochzeiten. Er war der magische und spektakuläre Gast der großen Weltausstellungen von 1889 und 1900 in Brüssel und Paris; und im Laufe der Zeit bestätigte er sein Bild von außergewöhnlichem Wein. Heute ist er mehr denn je aufgerufen, die Seltenheit oder Größe eines Ereignisses zu unterscheiden.

Seit Clovis sind die Weine der Champagne mit Taufen verbunden geblieben: Sie und nur sie sind eingeladen, das Glück der ersten Male zu weihen. Es wird nicht allen Weinen gegeben, zu kommen und den Rumpf der schönsten Boote der Welt zu

segnen, wenn sie gestartet werden. Ob es das Großbritannien 1843 heißt, Frankreich oder... Mein Traum! Er war offensichtlich während der Eröffnungsflüge der Concorde und zur Zeit der Kreuzung der französischen und englischen Abschnitte des Kanaltunnels dort.

Er war sicherlich gut bedient, als Maurice Herzog mit seinem Team "die" Flasche des Sieges nach der Besteigung der Annapurna teilte. Es ist auch Champagner, den Pierre Mazeaud 1978 an der Spitze des Everest trank, wie es vor ihm das Team der Gelben Kreuzfahrt von André Citroën auf dem Dach der Welt 1931 getan hatte. Es ist ein schönes erstes Mal für Jean-Loup Chrétien, dass seine Reise in der sowjetischen Raumkapsel. Kaum zurück auf der Erde bittet er um ein Glas Champagner, getreu

einer Tradition, die von den Pionieren der Luftfahrt initiiert wurde.

ES IST AUCH DER WEIN DER LETZTEN ZEITEN

In der Conciergerie wartete Philippe d'Orléans 1793 darauf, vor dem revolutionären Gericht zu erscheinen. Begierig darauf, seine letzten Momente zu genießen, fordert er, ruhig ein paar Flaschen des Weins der Könige zu probieren. Einige Jahre später war Napoleon in Russland; er besiegte die Zarenarmee in Smolensk. Die lokalen Adligen werden in der Champagne "köstlich, obwohl französisch" getröstet.

BRUT TRADITION



Glänzendes Gold mit grünen Reflexen, feiner und anhaltender Schaum, zarte Nase von weißen Blüten. Der Gaumen ist frisch und florell und entwickelt Aromen von Linden und Weißdorn. Ein frischer Wein mit dem Chardonnay-Stil.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Zusammensetzung
100% Chardonnay, mehrjährige Montage; 75cl Flasche.

32,00* €

EXTRA BRUT



Gold Stroh, feiner und zarter Schaum, zitronige Nase. Mund mit nervösem und direktem Angriff, voller fester und wilder Mund, klarer Abgang. Echter, schamloser Chardonnay. Perfekt zu Meeresfrüchten.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Zusammensetzung
100% Chardonnay Grand Cru, mehrjährige Montage; 75cl Flasche.

34,00* €

MILLESIME



Das Kleid ist von einem sehr blassen Gold und begleitet ein zartes Sprudeln. Die Nase ist von großer Komplexität: Sie mischt Finesse und Eleganz des Chardonnay mit Entwicklungsnoten, mit einem leicht gillierten und rauhigen Charakter.

Der Gaumen ist gut strukturiert und erinnert an die Feinheit der Nase, mit einer Balance zwischen Frische und Reichtum.

Grand cru - blanc de blancs

Zusammensetzung
100% Chardonnay Jahr 2018; 75cl Flasche.

34,00* €

Unsere Produkte

ROSE'



Zarte, lachsige Farbe, feiner und anhaltender Schaum, zarte Nase von kleinen roten Früchten (Sauerkirsche, Himbeere). Offener und fruchtiger Angriff. Cremiger Abgang. Fein und verführerisch für Aperitif und Cocktails.

Ein Herztou. Zwischen Geist und Reinheit.

Grand cru

Zusammensetzung

52% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 16% Rouge;
75cl Flasche.

34,00*€

MAGNUM



Das Kleid ist von einem sehr blassen Gold und begleitet ein zartes Sprudeln. Die Nase ist von großer Komplexität: Sie mischt Finesse und Eleganz des Chardonnay mit Entwicklungsnoten, mit einem leicht gillierten und rauchigen Charakter.

Der Gaumen ist gut strukturiert und erinnert an die Feinheit der Nase, mit einer Balance zwischen Frische und Reichtum.

Grand cru - blanc de blancs

Zusammensetzung

100% Chardonnay Jahr 2018; 1,5l Flasche.

60,00*€

BRUT (DEMIE)



Glänzendes Gold mit grünen Reflexen, feiner und anhaltender Schaum, zarte Nase von weißen Blüten. Der Gaumen ist frisch und florell und entwickelt Aromen von Linden und Weißdorn. Ein frischer Wein mit dem Chardonnay-Stil.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Zusammensetzung

100% Chardonnay, mehrjährige Montage;
375ml Flasche.

17,00*€

*Preise können sich je nach Menge und Versand ändern.

Preise auf dem Weingut (2024): Brut Tradition 19,50€; Extra Brut: 23€; Millesimé 23€; Rosé 23€; Magnum 50€; Brut Tradition (Demi-bouteille):12€; Ratafia 13€



Wo Sie uns finden können

Tailleur-Remy et Filles
218, rue des Gris
51190
Avize,
France

chantail@wanadoo.fr

www.champagnetailleurremy.fr

