

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 14



Champagne Stéphane Regnault

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 59,00 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
FENCHEL ◀  
ZITRONE ◀  
LIMETTE ◀  
WEISSE BLÜTEN ◀  
GRUENE BIRNE ◀  
KREIDE ◀  
BRIOCHE ◀



**Stil**  
**Weinberg**  
**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Reserveweine**

frisch & salzig  
Ton und Kalk  
Chardonnay (100%)  
2014  
kein Reservewein

**Vinifikation & Ausbau**

40% im Holzfass ohne  
malolaktische Gärung,  
60% im Edeltank mit  
malolaktischer Gärung  
teilweise durchgeführt

**Biolog. Säureabbau**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

1 Gramm / Liter  
Januar 2019  
1700 Flaschen  
Blanc de Blancs,  
Jahrgangschampagner,  
Einzellage, im Holz  
ausgebaut, für  
Fortgeschrittene

**Typ**

**Alkohol**  
**Trinktemperatur**  
**Allergenhinweis**

12,00 Vol. %  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Startschuss für die Champagne Stéphane Regnault war der erste Jahrgang im Jahr 2014. Stéphane hatte bis dahin bereits einen bewegten Lebenslauf hinter sich, ist Autodidakt und im weitesten Sinne Quereinsteiger. Seine Karriere begann er als Luft- und Raumfahrtingenieur in Paris, wechselte dann in die Weinwelt und arbeitete kurze Zeit in London als Sommelier in High End Restaurants. Das klingt zunächst nach einem krassen Wechsel, Stéphane ist jedoch mit Wein aufgewachsen und hatte somit bereits eine Beziehung dazu. Die Familie besitzt Weinberge im Grand Cru Dorf Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Sein Vater bewirtschaftet die Weinberge, lässt die Champagner aber in der örtlichen Genossenschaft herstellen. 2007 kehrte Stéphane in seinen Heimatort zurück und schloss sich seinem Vater an. Somit hat er zwar keine klassische Ausbildung durchlaufen, kennt die Weinberge und die Arbeit dort aber von Kindesbeinen an. Das Weingut umfasst knapp 5 ha, die zu 100% mit Chardonnay bestockt sind und überwiegend aus 40 bis 60 Jahre alte Reben bestehen. Die Champagner Linie seines Vaters gibt es weiterhin, Stéphane begann jedoch auch eigene Champagner herzustellen, heute etwa 5.000 Flaschen pro Jahr. Mit seiner Rückkehr wurden die Weinberge nach und nach auf biologischen Anbau umgestellt, 2020 erfolgte die Zertifizierung. Der Fokus liegt demnach klar im Weinberg, Stéphane Regnault versucht seinen Weinen so gut wie möglich ihren Lauf zu lassen, um so das Terroir und die Typizität nicht unnötig zu beeinflussen.

"Mixolydien" ist ein Blanc de Blancs Champagner den Stéphane Regnault aus Trauben seines Weinbergs „Moulin“ in Le Mesnil-sur-Oger gewinnt. Die Erträge hält er gering und die Bewirtschaftung erfolgt biologisch. Da die Nachbarn rund um die wenigen Zeilen von Stéphanes Weinberg noch konventionell arbeiten, ist an eine biologische Zertifizierung nicht zu denken. Der Grundwein von "Mixolydien" wird fast zur Hälfte in gebrauchten Barriques ausgebaut, die malolaktische Gärung wird unterbunden und die Tirage erfolgt erst spät im frühen Sommer. So entstehen nach über 3 Jahren auf der Hefe, ein sehr eigenständiger, frischer und äußerst ausdrucksstarker Champagner. Begeisterte Freunde von kernig-komplexen Charakterchampagner werden begeistert, Einsteiger aber eher überfordert sein.

**Warum wir die Champagner von Stéphane Regnault im**