

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2016

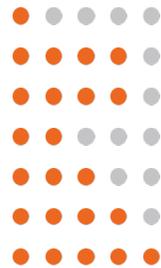


Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 59,80 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
GRUENE BIRNE ◀
QUITTE ◀
ROTER APFEL ◀
BRIOCHE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
KALKSTEIN ◀
ZEDERNHOLZ ◀



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergienhinweis

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

1996 gepflanzt

Chardonnay (100%)

2016

kein Reservewein

durchgeführt

1 Gramm / Liter

April 2021

Blanc de Blancs,
Jahgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagne Rémi Leroy an der Côte des Bars wurde mit dem Jahrgang 2013 als eigene Marke gegründet. Sein Vater hatte bereits nach einer Erbschaft an Land im Ort Meurville mit Weinanbau begonnen und sich nach und nach vergrößert, die Trauben jedoch an andere Champagner-Häuser verkauft. Rémi besuchte zunächst die Weinbauschule in Avize und ließ sich anschließend in Bordeaux als Agraringenieur und Önologe ausbilden. Es folgten Stationen bei einem Weingut auf Korsika und bei Biowinzern in der Champagne, unter anderem auch bei Roederer. 2008 kehrte Rémi zurück ins Familienweingut und begann 2009 mit der Arbeit für eigene Champagner. Dafür wurde auch ein Kelterhaus und eine Cuvérie gebaut. Mit einer kleinen Menge gestartet, produziert Rémi Leroy heute auf 10 ha Rebfläche etwa 55.000 bis 60.000 Flaschen.

Warum wir die Champagner von Rémi Leroy im Programm haben

Der junge Rémi Leroy ist hoch motiviert, dennoch hat er eine ruhige und gelassene Art und bereits vielfältige Erfahrungen gesammelt, um zielstrebig seine Vision für seine Champagner umzusetzen. Das Ergebnis sind kraftvolle und dennoch frische Champagner, mit einer reifen und intensiven Frucht sowie angenehm ausbalancierte Hefenoten. Somit druckvoll und jugendlich, gleichzeitig aber auch cremig und zugänglich. Nicht ohne Grund also einer der jungen Sterne am Winzer-Himmel der Champagne, der in den nächsten Jahren sicher noch mehr

Die Chardonnay Trauben für den Champagner Blanc de Blancs von Champagne Rémi Leroy werden komplett in Barriques ausgebaut. Es erfolgt eine Reife auf der Feinhefe mit Batonnage. Die malolaktische Gärung wird durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisierung wird vor der Tirage, die im Mai 2016 erfolgt, verzichtet. Degorgiert wird der Champagner knapp fünf Jahre später. Der Blanc de Blancs ist geschmeidig, frisch und intensiv. Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Mandeln und Honig sind als Aromen zu finden. Er begleitet sehr gut Geflügel, gegrillten Fisch, intensives Gemüse, Risotto oder auch Hartkäse wie Comté.