

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DORIEN N° 14



Champagne Stéphane Regnault

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE
LIMETTE
APFELSCHALE
WEISSE BLÜTEN
GRUENE BIRNE
KREIDE
BRIOCHE



Stil

Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

reichhaltig &
spannungsgeladen
Les Hautes Mottes
Chardonnay (100%)
2014
kein Reservewein
durchgeführt
1 Gramm / Liter
Mai 2020
4200 Flaschen
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
Einzellage, im Holz
ausgebaut, für
Fortgeschrittene
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.

Der Blanc des Blancs Champagner Dorien N°14 von Patrick Regnault ist ein beeindruckendes Paradebeispiel für Einzellagen-Champagner von der Côte des Blancs. Der Weinberg Les Hautes Mottes in Mesnil-sur-Oger fällt sanft nach Süden ab. Die Struktur ist sehr feinkörnig und gleichmäßig und besteht aus Kreide und tonhaltigem Lehm. Patrick bearbeitet seinen Weinberg biologisch und nachhaltig. Im Keller lässt er den Grundwein spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriquefässern und Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Auf Schönung und Filtration verzichtet er weitgehend.

Auf diese Weise entsteht ein großartiges Champagner-Monument mit einer strahlenden Kraft, feiner Komplexität und beeindruckender Cremigkeit.

Warum wir die Champagner von Stéphane Regnault im