

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE LYDIEN N° 29



Champagne Stéphane Regnault

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
FENCHEL  
ZITRONE  
LIMETTE  
APFELSCHALE  
WEISSE BLÜTEN  
GRUENE BIRNE  
KREIDE  
KALKSTEIN



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

eigenwillig & begeistertend  
Le Chemin de Flavigny,  
Oger  
Chardonnay (100%)  
2015 und 2014 (14%)  
15% aus dem Vorjahr  
durchgeführt  
1 Gramm / Liter  
Mai 2020  
3250 Flaschen  
Blanc de Blancs,  
Jahrgangschampagner,  
Einzellage, für  
Fortgeschrittene, im Holz  
ausgebaut  
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.

Lydien N° 29 ist ein reiner Chardonnay Champagner von Stéphane Regnault, dessen Trauben aus dem Weinberg „Chemin de Flavigny“ in Oger stammen. Chardonnay von der Côte des Blancs (in der Oger liegt) garantiert Frische, Salzigkeit, Mineralität und Zitrusfrucht. Lydien erfüllt diese Erwartungen auf das Allerbeste! Der Champagner fasziniert uns. Er ist eigenwillig, fordernd, herb und salzig. Einsteiger werden sich mit Lydien, der übrigens nach einer Jazz Tonleiter benannt ist, möglicherweise schwer tun. Champagner Enthusiasten und Liebhaber charakterreicher Blanc de blancs werden ihn lieben.

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