CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RESÉRVE

Champagne Yann Alexandre

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 39,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

BRAUNER NOUGAT
HASELNUSS
BRIOCHE
HONIG
HIMBEERE
GELBER APFEL
ROTER PFIRSICH
GRAPEFRUIT
WEISSE BLÜTEN
STEIN

Stil	hefebetont & tiefgründig
Weinberg	Weinberge in Coulommes-la-Montage, Villedommange und Vrigny
Rebsorten	Meunier (10%) Chardonnay (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (45%)
Jahrgänge	2013 (40%), 2012, 2011
Reserveweine	40% aus den beiden vorhergehenden Jahren
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021
Jahresproduktion	3.050 Flaschen
Typ	zum Aperitif, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Yann Alexandre aus Courmas in der Montagne de Reims kann mit Stolz auf die lange Weinbautradition der Familie zurückblicken. Bereits seit dem frühen 18. Jahrhundert bauen die Alexandres hier im Südwesten von Reims Wein an. Nach seinem erfolgreichen Önologiestudium in Beaune und Stationen im Bordeaux und Elsass kehrte Yann 1999 auf das elterliche Weingut zurück und sorgt seitdem für jede Menge frischen Wind.
Insgesamt verteilen sich die 6,5 ha Weinberge der Familie auf 9 Gemeinden. Nach der sanften Ganztraubenpressung baut Yann für seine eigenen Champagner nur die Cuvée aus. Besonders wichtig ist ihm dabei, den jeweiligen Lagencharakter der über 40 sehr unterschiedlichen Parzellen herauszuarbeiten. Er setzt dabei zum Großteil auf neutrale Edelstahltanks. Nur ein kleiner Teil der Grundweine wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, wie z.B. bei seinem hochklassigen Blanc de Blancs Millésimé. Den biologischen Säureabbau führt Yann nur vereinzelt durch. Sämtliche seiner charakterstarken Champagner lässt er mit einem besonders langen Hefelager von bis zu 80 Monaten reifen.
... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Champagne Premier Cru Brut Grande Resérve von Yann Alexandre ist ein Meisterwerk an Harmonie! Er ist nahezu perfekt balanciert und wunderbar zugänglich, ohne sich mit zu viel Süße anzubiedern. Wer sehr gute Champagner von großen Häusern mag, wird mit Grande Resérve seine große Freude haben. Der Champagner ist herrlich gereift, zeigt deutliche Noten von Brioche, Biskuit und Toastbrot, aber auch gelbe und rote Frucht sowie süßliche Nuancen von Honig, Haselnuss und Nougat.
Pursiten werden sich mit diesem Champagner auf den ersten Schluck vielleicht etwas schwertun und die Dosage für etwas zu hoch erachten. Doch bin ich mir sicher, dass Grande Resérve auf den zweiten und dritten Schluck gefällt. Alle, die harmonische, anspruchsvolle und zugängliche Champagner suchen, werden mit Grande Resérve dagegen gleich ihr Glück finden.