

# REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MIXOLYDIEN N° 45



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grüner Apfel  
Limette  
Gruene Birne  
Weiße Blüten  
Aprikose  
Fenchel  
Haselnuss  
Kreide

## TYP

Blanc de Blancs  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2016 (65%), 2015 und  
2014

**Weinberg**

Einzellage La Moulin in  
Oger

**Anbau**

biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

35% Reserveweine aus  
2015 und 2014

**Dauer Hefelager**

56 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2022

**Jahresproduktion**

2.400 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

95/100

Der Champagner Mixolydien N° 45 ist ein reinsortiger Chardonnay aus der Lage Le Moulin in der Grand-Cru-Gemeinde Oger. Stéphane Regnault übernahm das Familiengut 2007, nachdem er als Luftfahrtingenieur in Paris und als Sommelier in London gearbeitet hatte. Seine drei Lagenweine tragen die Namen von Tonarten aus dem Jazz, eine Verbeugung vor seiner zweiten Leidenschaft, dem Saxofonspielen. Die Zahl im Namen ist die Summe der Jahrgänge, die in der Assemblage stecken. Stéphane baut jede Cuvée wie eine fortlaufende Solera weiter aus, gespeist überwiegend vom jüngsten Jahrgang und ergänzt um Reserve aus den Vorjahren.

Die Lage Le Moulin ist rein nach Osten ausgerichtet und fällt nur sanft ab. Eine vom Grasbewuchs strukturierte Deckschicht liegt über einer kreidreichen, recht tiefen Übergangsschicht, darunter liegt seidige, klüftige Kreide. Stéphane bewirtschaftet seine biologisch zertifizierten Weinberge ohne synthetische Pestizide, richtet die Arbeit nach den Mondphasen aus und setzt Pflanzenauszüge ein. Im Keller vergärt der Jahrgang spontan, teils im Stahltank, teils in gebrauchten Burgunderfässern. Der biologische Säureabbau läuft vollständig durch, danach reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe und kommt nahezu ohne Dosage auf die Flasche.

In der Nase wirkt er großzügig und floral, unterlegt mit Fenchel, Zitrusnoten und einem Anklang von Gebäck, dazu ein feiner Holzton aus dem Fassausbau. Am Gaumen zeigt er sich cremig und weich texturiert, getragen von einer präsenten Säure, die trotz des vollständigen Säureabbaus für Spannung sorgt. Reifes Kernobst und geröstete Nüsse treffen auf eine salzig-mineralische Textur. Im Abgang bleibt die kreative Note des Oger-Bodens lange haften.

# CHAMPAGNE STÉPHANE REGNAULT

## spannende, mineralische Blanc de Blancs mit musikalischer Tiefe

Wer Stéphane Regnaults Champagner einmal probiert hat, versteht den Vergleich mit Jazz: analytisch und doch erzählerisch, druckvoll und zugleich nuanciert. Auf 4 Hektar Grand-Cru-Kreideböden in Le Mesnil-sur-Oger und Oger entstehen Blanc de Blancs von bemerkenswerter Spannung – mineralisch, würzig-herb, mit einer Direktheit, die sofort fesselt. Dahinter steckt ein ungewöhnlicher Lebenslauf: Luft- und Raumfahrtingenieur, Sommelier in der Londoner Spitzengastronomie, dann erst die Rückkehr ins Heimatdorf. Erst nach über einem Jahrzehnt geduldiger Weinbergsarbeit brachte Stéphane 2018 seinen ersten Jahrgang heraus ... und das hat sich gelohnt!



Startschuss für „Champagne Stéphane Regnault“ war der erste Jahrgang 2014. Doch bevor Stéphane zum Winzer wurde, hatte er bereits einen bewegten Lebenslauf hinter sich: zunächst als Luft- und Raumfahrtingenieur in Paris, dann als Sommelier in London in der gehobenen Gastronomie. 2007 kehrte er in sein Heimatdorf Le Mesnil-sur-Oger zurück und übernahm das Familienweingut, dessen Trauben bis dahin an die örtliche Genossenschaft gingen. Er nahm sich mehr als ein Jahrzehnt Zeit, um die Parzellen wirklich zu verstehen, bevor er seine ersten Champagner abfüllte. Diese kamen 2018 erstmalig auf den Markt, und wiesen bereits eine Klarheit auf, die man sich nur durch jahrelange Geduld erarbeitet.

Regnault bewirtschaftet 4 Hektar Chardonnay, zu gleichen Teilen in Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Aus diesem Besitz hat er drei Einzellagen herausgearbeitet, denen er jeweils eine eigene Cuvée widmet. Der vierte Champagner versammelt alle Parzellen. Die Namensgebung der Cuvéés verrät viel über den Mann: Stéphane Regnault ist Jazz-Saxophonist mit einer Leidenschaft, die tief in sein Denken über Wein eingesickert ist.

## Die Champagner

Als leidenschaftlicher Jazz-Saxophonist benennt Stéphane seine Cuvéés nach Tonleitern des modalen Jazz, wie er von Miles Davis geprägt wurde. Im modalen Spiel kann der Musiker eine Phrase endlos variieren, dieselben Töne auf immer neue Weise gestalten. Genau so, sagt Regnault, verhält sich der Chardonnay auf seinen verschiedenen Parzellen: dieselbe Rebsorte, dieselbe Kreide, und doch spricht jede Lage ihre eigene Sprache. Um diese Identität über die Zeit hinweg zu bewahren und zu vertiefen, arbeitet er mit lagenspezifischen Reserveweinen, die er in einem Solera-System zusammenführt. Dabei wird jedes Jahr ein Teil der Solera für die Assemblage verwendet und mit Wein des neuen Jahrgangs derselben Einzellage aufgefüllt. Die Nummern, die jede Abfüllung trägt, sind keine willkürliche Codierung, sondern folgen einer festen Formel: Sie ergeben sich aus der Addition der Erntejahre, die in der Flasche vereint sind. Der Lydien N° 45 beispielsweise enthält die Ernten 2014, 2015 und 2016, und 14 + 15 + 16 ergibt eben 45.

**Chromatique** versammelt alle Parzellen des Weinguts, Reben vom Fuß der Kreideböden im Mesnil-sur-Oger ebenso wie Lagen aus dem reichhaltigeren Boden von Oger. Wie die chromatische Tonleiter im musikalischen Sinne alle zwölf Halbtöne nutzt, setzt diese Cuvée auf das gesamte Klangspektrum der Weinberge und zeigt das breiteste Bild des Terroirs.

**Mixolydien** stammt von der Parzelle Le Moulin, die auf der Grenze zwischen Oger und Le Mesnil-sur-Oger liegt. Sie ist nach Osten ausgerichtet, mit sanfter Neigung und gut strukturiertem Oberboden, der über einer tief reichenden Kreideschicht liegt. Der Champagner spiegelt diesen Übergangscharakter wider: weich im Ansatz, dabei mit deutlicher Mineralität im Rücken. Aus der Parzelle Chemin de Flavigny, die steil nach Süden ausgerichtet ist, entsteht **Lydien**. Diese exponierte Lage bringt Spannung und

## Warum Champagner von Stéphane Regnault?

Was Stéphanes Champagner so unverwechselbar macht, ist die Konsequenz, mit der er das Einzellagenprinzip denkt und lebt. Keine Cuvée klingt wie die andere, obwohl alle vier von denselben Grand Cru-Kreideböden stammen und mit denselben Methoden bereitet werden. Der ingenieurmäßige Blick auf Präzision und die musikalische Offenheit für Klang und Nuance fließen bei Regnault zusammen. Das ergibt Champagner, die analytisch sind, ohne kalt zu wirken, und erzählerisch, ohne ins Schwärmerische zu kippen. Seine unbefangene Herangehensweise fasziniert und zeigt sich auch in seinen Champagnern: Insgesamt eher jugendlich in ihrer Stilistik, sehr präzise und spannungsgeladen, außerdem mineralisch und druckvoll.

Schärfe in den Wein, eine Direktheit, die ihn von den anderen Parcellaire-Champagnern sofort unterscheidet. Der Dorien kommt aus der Lage Les Hautes Mottes in Mesnil-sur-Oger, einer muldenartigen Südlage, wo der feine Oberboden fast unmittelbar auf besonders reine, kompakte Kreide trifft. Von allen drei Einzellagenchampagnern ist er derjenige, der die Tiefe der Grand-Cru-Gemeinde am unmittelbarsten ausdrückt.

<b>Winzer</b>	Stéphane Regnault
<b>Ort</b>	Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs
<b>Weinberg</b>	biologisch
<b>Keller</b>	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
<b>Größe</b>	4 Hektar, 30.000 Flaschen