

# REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DORIEN 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  
Apfelschale  
Weiße Blüten  
Gruene Birne  
Kreide  
Brioche

## 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  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

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

**Weinberg**

Einzellage Les Hautes  
Mottes in Le Mesnil-sur-  
Oger

**Anbau**

biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

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

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
56 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

1 Gramm / Liter  
März 2022  
2.400 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 95/100

Champagne Dorien N° 45 ist ein weiteres Meisterwerk vom jungen Stéphane Regnault. Die Trauben stammen aus der legendären Einzellage Les Hautes Mottes in Le Mesnil sur Oger. Es ist ein nach Süden ausgerichteter Weinberg in einer leichten Mulde. Die obere Lage des Bodens ist von krümeliger Kreide und Humus überzogen. Stéphane lässt als Begrünung Klee wachsen. Nach wenigen Zentimetern erreicht man bereits den kompakten Kreidefels. Wie in all seinen Weinbergen arbeitete Stéphane biologisch und verzichtet auf synthetische Pestizide, arbeiten nach den Mondzyklen und bringt die Wirkstoffe von Kräutern in Form von Infusionen aus.

Der Most vergärt spontan und wird zu 60% in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Der Anteil an Reserveweine beträgt 15% und stammt aus dem Vorjahr.

Auf diese Weise entsteht ein terroir-geprägter Blanc de Blancs Champagner mit einer enormen Strahlkraft, Frische, Salzigkeit und Präzision, der unnachahmlich kühl und klar ist.