

FILAINE, ALEXANDRE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT CUVÉE SPÉCIALE



GESCHMACK

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

AROMEN

Bratapfel
Apfelschale
Zimt
Honig
Stein
Brioche
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2021 (70%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

30% von 2020
36 Monate
5 Gramm / Liter

Degorgiert Jahresproduktion

April 2024
3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Bettane & Desseauve	14/20
Jeb Dunnock	94/100

Champagne extra brut Cuvée Special von Alexander Filaine ist ein besonders reifer und cremiger Champagner, der sehr rund und komplex ist. Puristen würden sich eine geringere Dosage wünschen, obwohl diese nur 5 Gramm beträgt. Liebhaber von weichen Champagner werden große Freude mit Cuvée Special haben.

Fabrice Gass baut die Grundweine in alten Holzfässern aus, die er vor vielen Jahren unter anderem von Bollinger erhalten hat. Die ältesten Fässer sind über 90 Jahre alt. Die Vinifikation findet in einem sehr kleinen Keller in Damery im Vallée de la Marne statt und ist als äußerst minimalistisch zu bezeichnen. Gepresst wird mit einer alten Korbpresse, spontan vergoren und die Weine in den Holzfässern auf der Hefe gelagert, bis sie im Folgejahr recht spät ohne Filtration und Stabilisierung in die Flasche kommen. Nach eine Zeit auf der Hefe von mindestens drei Jahren erfolgt das Degorgieren manuell (à la volée). Sulfite setzt Fabrice im gesamten Prozess äußerst zurückhaltend ein.