

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.

CHAMPAGNE FILAINE / GASS

minimalistische Mikroproduktion alter Schule

Cremige Textur, dichter Fruchtkern, dahinter eine präsenste Säure, die diese Champagner über Jahre trägt. Im Abgang salzig mit langem Nachhall, in dem die alten Holzfässer und die zweite Gärung unter Naturkorken anklingen. Hinter Alexandre Filaine steht Fabrice Gass, der sein Handwerk fast drei Jahrzehnte im Keller von Bollinger gelernt und parallel in Damery sein eigenes Mikroprojekt aufgebaut hat. 1,5 Hektar an der Marne, organisch bewirtschaftet, in einer winzigen Scheune und im engen Keller verarbeitet wie vor hunderten Jahren, alles in Handarbeit. Rund 5.000 Flaschen im Jahr, denen heute seine ganze Aufmerksamkeit gilt.



Der Name klingt nach einem Winzer, der aber so nicht existiert: **Fabrice Gass** hat seine Champagner nach den Großeltern Emmanuel Filaine und Marcelle Alexandre benannt. Fast drei Jahrzehnte hat er im Keller von Bollinger gearbeitet, eine seltene Schule in der Champagne, und nebenbei in Damery, am rechten Marne-Ufer unweit von Épernay, sein eigenes Mikroprojekt aufgebaut. Heute gilt **Alexandre Filaine** seine gesamte Aufmerksamkeit.

Damery liegt im Schatten der großen Cru-Dörfer. Auf der Échelle des Crus rangiert der Ort bei 89 Prozent, ein später Nachhall der Champagne-Aufstände von 1910, die hier ihren Anfang nahmen. Wer Fabrices Reben sieht, wird die Bewertung nicht ernst nehmen. 1,5 Hektar, verteilt auf rund acht winzige Parzellen, bewirtschaftet er allein, ohne Schild am Haus, ohne Vermarktungsapparat. Die Cuvées entstehen in einem Keller unter dem eigenen Wohnhaus, in einer Manier, wie man in der Champagne vor hunderten Jahren gearbeitet hat. Konsequenz, ruhig, mit der Erfahrung eines Mannes, der einen der größten Namen der Region von innen kennt.

Warum Champagner von Filaine / Gass?

Champagner aus einer Scheune in Damery, gemacht von einem Mann, der das Handwerk bei Bollinger gelernt hat. Das ist mehr als eine Anekdote. Fabrice arbeitet tatsächlich allein, vom Rebschnitt über die Spontanvergärung bis zum Degorgieren von Hand. Alte Holzfässer, keine Filtration, kein biologischer Säureabbau, kaum Schwefel. So entstehen dichte, cremige Champagner mit einer Säurespannung, die sie über Jahre tragen kann. Die Cuvées von Champagne Alexandre Filaine sind Kleinode und Erlebnisse. Und wir sind überglücklich, Ihnen jedes Jahr ein paar Flaschen davon anbieten zu dürfen.

Die Champagner

Das Programm von Champagne Alexandre Filaine besteht lediglich aus drei Champagnern. Den Einstieg bildet **Cuvée Spéciale**, ein Verschnitt aus allen drei klassischen Champagnerrebsorten mit Meunier als Tonangeber, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay. Offen, mit reifer Frucht, cremiger Textur und der für den Hausstil typischen Säurespannung im Hintergrund, die den Champagner wach hält. **Cuvée DMY**, deren drei Buchstaben für Damery stehen, beruht auf demselben Rebsortenverhältnis, durchläuft aber eine deutlich längere Reifephase und kommt knochentrocken in die Flasche, woraus mehr Mundtiefe und ein salziger Nachklang entstehen, ohne dass die lebhaftige Säure verloren geht. Die Tête de Cuvée heißt **Cuvée Sensuum Vertigo** und entsteht aus einem einzigen Jahrgang, mit Pinot Noir als Hauptanteil und kleineren Mengen Chardonnay und Meunier. Im Glas ein Champagner mit Schulter und Tiefe, dichtem Fruchtkern, feiner Perlage und einem langen, ruhigen Nachhall, der seine ganze Spannweite oft erst nach weiteren Jahren im Keller zeigt.

Winzer Fabrice Gass

Ort Damery, Vallée de la Marne

Weinberg biologisch (nicht zertifiziert)

Keller alte Korbpresse (2.000 kg), spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird nicht durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques

Größe 1,5 Hektar, 5.000 Flaschen

Weinberg und Keller

Die 1,5 Hektar Reben in Damery verteilen sich über rund acht Parzellen, alle organisch bewirtschaftet, ohne Zertifizierung, weil rund um Fabrices Weinberge die Nachbarn anders arbeiten. Er pflügt die Böden, verzichtet auf Herbizide und lässt zwischen den Reben Gras, Spargel und andere Pflanzen wachsen, die das Bodenleben in Gang halten. Die Erträge sind klein, die Trauben kommen mit auffallend niedrigem pH-Wert in den Keller, woraus sich der von selbst ausbleibende biologische Säureabbau erklärt. Fabrice arbeitet in seiner winzigen Scheune und dem engen alten Keller einfach so, wie es schon vor 100 Jahren geschah. Gepresst wird mit einer alten Korbpresse (mit nur 2.000 kg Fassungsvermögen), die Mostvergärung läuft spontan in Holzfässern, die Fabrice noch aus seiner Bollinger-Zeit mitgebracht hat, manche stammen aus den 1920er Jahren. Filtriert oder kältestabilisiert wird nichts, geschwefelt wird kaum. Die zweite Gärung in der Flasche findet unter Naturkorken statt, was den Champagnern eine andere Atmungsynamik gibt. Gerüttelt und degorgiert hat Fabrice jede einzelne Flasche selbst.