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

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

Reife Birne
Grapefruit
Himbeere
Passionsfrucht
Weiße Blüte
Kieselstein
Rauch
Brioche

TYP

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

STIL

zugänglich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% von 2020
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024
Jahresproduktion	3.000 Flaschen

BEWERTUNG

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

Der Champagner Cuvée Spéciale von Alexandre Filaine ist das Werk von Fabrice Gass, der die Marke nach langen Jahren bei Bollinger als eigenes Projekt aufgebaut hat. Seine knapp anderthalb Hektar liegen in Damery im Vallée de la Marne, verteilt auf mehrere kleine Lagen. In die Cuvée kommen die drei klassischen Rebsorten der Champagne, wobei Pinot Noir den Ton angibt. Aus dem großen Haus hat Fabrice eine Vorliebe für alte Fässer mitgenommen, von denen einige noch aus den 1930er-Jahren stammen und von Bollinger einst ausrangiert wurden.

Die Böden in Damery sind von Ton und Kalk geprägt, ein Terrain, auf dem sich besonders Meunier wohlfühlt. Fabrice arbeitet weitgehend ökologisch, auch wenn umliegende, konventionell bewirtschaftete Flächen eine streng biologische Linie verhindern. Gepresst wird auf einer alten vertikalen Presse, danach klärt sich der Most im Stahltank und vergärt in betagten Bollinger-Fässern mit eigenen Hefen. Der biologische Säureabbau findet nicht statt, dafür sorgt die hohe natürliche Säure der Trauben. Die zweite Gärung läuft unter Kork, anschließend reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe. Rütteln und Degorgieren erledigt Fabrice von Hand.

In der Nase zeigt sich reife Birne neben Passionsfrucht, dazu geröstete Haselnuss, ein Hauch Brioche und weiße Blüten, abgerundet von Zitrusnoten und einer feinen rauchig-steinigen Note. Am Gaumen wirkt der Champagner vollmundig und fleischig, ohne dabei die Präzision zu verlieren, getragen von lebendiger Säure und feinperliger Mousse. Der Abgang bleibt lang und herzhaft. Stilistisch erinnert das an die Bollinger-Champagner früherer Tage, was angesichts Fabrices Vita kein Zufall ist.

CHAMPAGNE FILAINE / GASS

minimalistische Mikroproduktion alter Schule



Cremige Textur, dichter Fruchtkern, dahinter eine präsente 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 hundert 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 hundert Jahren gearbeitet hat. Konsequent, 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 Champane 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 lebhafte 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, Schönung 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 Atmungsdynamik gibt. Gerüttelt und degorgiert hat Fabrice jede einzelne Flasche selbst.