

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT - JEROBOAM (3 LTR.)



## 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  
Grapefruit  
Erdbeere  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

## TYP

zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (25%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (75%)  
2016, 25% 2015 - 2013  
Kimmeridgien-Böden  
1998  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
durchgeführt  
Edelstahltank  
20% aus 2009 bis 2013  
72 Monate  
5 Gramm / Liter  
Juli 2023

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100

# CHAMPAGNE RÉMI LEROY

## saftige & mineralische Champagner mit jugendlicher Frische

Rémi Leroy's Champagner vereinen Kraft und Finesse, zeigen reife, saftige Frucht und eine Cremigkeit, die von jugendlicher Frische begleitet wird. Sie sind zugänglich und gleichzeitig tiefgründig, druckvoll ohne zu überbordern – Champagner, die sich nicht in den Vordergrund drängen, aber nachhallen. Rémi kehrte 2008 ins Familienweingut zurück, als sein Vater noch Trauben an große Häuser verkaufte. Nach Stationen bei Biowinzern gründete er 2013 seine eigene Marke. Heute bewirtschaftet er 10 Hektar an der Côte des Bars, arbeitet biologisch und lässt die kargen Ton-Kalk-Böden in seinen Champagnern sprechen. Bei aller Tiefe und Charakterstärke steht die Trinkfreude im Mittelpunkt.



Als Rémi Leroy 2008 ins Familienweingut zurückkehrte, hatte sein Vater bereits über Jahre Trauben an große Champagnerhäuser verkauft. Rémi aber wollte mehr. Nach Ausbildungen zum Agraringenieur und Önologen in Avize und Bordeaux sowie Stationen auf Korsika und bei Biowinzern in der Champagne hatte er eine klare Vision für eigene Champagner. 2009 begann er mit der Arbeit daran, ließ ein Kelterhaus und eine Cuvérie bauen und gründete 2013 seine eigene Marke. Heute bewirtschaftet er an der Côte des Bars in Meurville 10 ha Rebfläche. Seine Champagner verbinden Kraft mit Frische, zeigen reife und intensive Frucht und ausbalancierte Hefenoten. Sie sind druckvoll und zugänglich zugleich, jugendlich und dennoch cremig. Was als kleine Produktion begann, hat sich zu einem Sortiment entwickelt, das die Vielfalt der Côte des Bars mit eigener Handschrift interpretiert.

## Die Champagner

Die beiden Kerncuvées bilden das Fundament des Sortiments und zeigen zwei Facetten derselben Grundidee. Im **Extra Brut** überwiegt Pinot Noir, ergänzt durch einen stetig gewachsenen Anteil an Chardonnay für mehr Finesse und Ausgewogenheit. Die Cuvée vereint Geradlinigkeit mit Weichheit, eine puristische Note mit erstaunlicher Zugänglichkeit. Parallel dazu tritt der **Brut Nature** noch reduzierter auf und zeigt die Handschrift von Rémi Leroy in ihrer klarsten Form. Beide Champagner arbeiten mit etwa 30% Reserveweinen, ohne dabei ihre jahrgangstypische Prägung zu verlieren. Sie sind vielseitig einsetzbar und gleichzeitig charakterstark genug, um auch für sich allein zu bestehen. Den **Rosé Extra Brut** kellert Rémi Leroy als Assemblage mit 15 bis 20% Rotwein. Das Ergebnis zeigt Frucht, Frische und Druck, dazu einen Grip durch die Tannine, der ihn zu einem hervorragenden Begleiter für kräftigere Speisen macht. Anders als der Rosé Extra Brut präsentiert sich der Rosé Demi Sec mit einer sanfteren, süßeren Facette und erweitert das Spektrum um eine zugänglichere Variante, die besonders zu Desserts oder als Aperitif ihre Stärken ausspielt.

Die beiden **Millésimés Blanc de Noirs** bzw. **Blanc de Blancs** zeigen die reinsortige Seite des Sortiments und markieren den Übergang zu den anspruchsvolleren Champagnern. Beide Jahrgangschampagner gewinnen durch ausgeprägte Frische und Struktur, profitieren vom Holzeinsatz und entwickeln mit weiterer Flaschenreife zusätzliche Komplexität und Tiefgründigkeit. Der Blanc de Blancs wird vollständig im Holz ausgebaut und zeigt eine präzise, mineralische Seite, während der Blanc de Noirs die kraftvolle Eleganz des Pinot Noir aus Meurville verkörpert. Der **Rosé de Saignée Les Crots** stammt aus einer Einzellage und wird als reiner Pinot-Noir-Saft ohne Weißwein-Zugabe gekellert.

## Warum Champagner von Rémi Leroy?

Rémi Leroy arbeitet mit einer Ruhe, die seiner Entschlossenheit keinen Abbruch tut. Seine vielfältigen Erfahrungen bei verschiedenen Weingütern fließen in Champagner ein, die zwischen Jugendlichkeit und Cremigkeit, zwischen Struktur und Zugänglichkeit wandeln. Es sind Champagner mit Haltung und Tiefe, die sich nicht aufdrängen, aber in Erinnerung bleiben. Seine Weine zeigen Präzision ohne Kühle und Kraft ohne Übermaß. Das Terroir der Côte des Bars mit seinen kargen Ton-Kalk-Böden kommt in jedem Champagner zur Geltung, ohne dass die Trinkfreude leidet. Das macht ihn zu einem Winzer, dessen Entwicklung man mit Neugier verfolgen sollte.

Die Saignée-Methode verleiht ihm Intensität und Struktur, die Herkunft aus einer spezifischen Parzelle macht ihn zu einem Terroir-Champagner mit eigenem Charakter. Den Abschluss bildet der Blanc de **Quatre Cépages Mer sur Mont**, der vier Rebsorten vereint und damit eine besondere Position im Sortiment einnimmt. Diese Cuvée repräsentiert Komplexität und zeigt, wie verschiedene Sorten sich ergänzen und zu einem vielschichtigen Ganzen werden können.



<b>Winzer</b>	Rémi Leroy
<b>Ort</b>	Meurville, Côte des Bars
<b>Weinberg</b>	Haut Valeur Environnementale (HVE)
<b>Keller</b>	pneumatische Presse, Gärung in Edelstahltanks, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen Holzfässern
<b>Größe</b>	10 Hektar, 55.000 Flaschen