LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE
MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2019

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

Zitrone
Grapefruit
Gelber Apfel
Honig
Ingwer
Kalkstein
Haselnuss
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
mittlere Barriquenote

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Kimmeridgién-Böden
Alter der Reben	durchschnittlich 30 Jahre
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Millésime Blanc de Blancs brut nature kommt aus Meurville im Süden der Champagne, an der Côte des Bar, und ist reinsortiger Chardonnay von alten Reben aus eigener Sélection massale. Rémi Leroy übernahm das Familiengut, dessen Trauben über Generationen an große Häuser verkauft wurden, und erzeugt seit gut einem Jahrzehnt einen Teil davon unter eigenem Namen. Ausgebildet als Önologe in Bordeaux, hat er den Anbau Schritt für Schritt hin zu weniger Eingriffen verschoben. Der Chardonnay zeigt sich hier anders als an der Côte des Blancs, deutlich weniger fruchtbetont.

Die Reben wurzeln überwiegend auf Kimmeridge-Kalkmergel, dazu kommt ein Anteil jüngerer Portlandium-Kalkböden, karg und kalkgeprägt, geologisch näher an Chablis als am Norden der Champagne. Die Lese erfolgt bei voller Reife. Rémi arbeitet biologisch, mit Begrünung, organischem Dünger und schonender Bodenbearbeitung. Gepresst wird sanft auf einer traditionellen Coquard-Presse, danach vergärt der Most vollständig in gebrauchten burgundischen Fässern, spontan mit den eigenen Hefen. Der biologische Säureabbau läuft durch. Das Hefelager dauert fast vier Jahre, die abschließende Abfüllung erfolgt ohne jede Dosage.

In der Nase eine feine reduktive Spur, die nach kurzem Luftkontakt weicht und gelbem Apfel, Honig, kandiertem Ingwer, Mandel und hellen Zitrusfrüchten Platz macht. Am Gaumen treibt der Champagner geradlinig nach vorn, getragen von einer zupackenden Perlage. Eine klare Säure hält ihn straff und wach. Der Abgang bleibt salzig, erinnert an zerstoßene Muschelschalen und trägt eine feine zitrische Bitternote. Der vollständige Holzausbau gibt dem Wein seine Dichte, ohne ihn schwer wirken zu lassen. Mit etwas Flaschenreife legt der Blanc de Blancs noch weiter zu.

CHAMPAGNE RÉMI LEROY

saftige & mineralische Champagner mit jugendlicher Frische



Rémi Leroys 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.

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 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 gekeltert. 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.



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