

REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LYDIEN N° 99



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

Brioche
Weißbrot
Hefe
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Apfelschale
Kreide
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2019 (80%), 2018 bis 2014
Einzellage Le Chemin
de Flavigny in Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

20% Reservewein aus
2014 bis 2018

Dauer Hefelager

47 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

Jahresproduktion

2.100 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Champagne Lydien von Stéphane Regnault, ist ein weiterer grandioser Blanc de Blancs Champagner von dem jungen Vigneron. Die Trauben stammen aus der Einzellage Le Chemin de Flavigny in Oger. Es ist ein Weinberg, der sich leicht nach Süden neigt (7% Gefälle). Die Oberfläche ist lásst Stéphane natürlich begrünt. Der Oberboden besteht aus Ton, Lehm und etwas krümeliger Kreide. Darunter findet sich nach einigen Zentimetern stark durchfurchter Kreidefels. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch, mit dem zusätzlichen Einsatz biodynamischer Praktiken. Die Gärung verläuft spontan und der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Rund 50% des Weins vergärt in Edelstahl tanks und 50 in gebrauchten Eichenfässern. Aus den beiden Vorjahren stammt der Reservewein, der rund 20% ausmacht. Lydien ist markant, frisch und enorm mineralisch. Es ist eine faszinierende "Champagner-Persönlichkeit", die als Aperitif anspruchsvoll ist und als Essensbegleiter begeistert.