LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT 2022

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
Erdbeere
Roter Apfel
Grüner Apfel
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

milde Säure
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2022, 15% 2021 - 2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Alter der Reben	1998 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	15% Reserveweine
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024
Jahresproduktion	10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Der Champagner Extra Brut von Rémi Leroy verbindet die Kraft des Pinot Noir mit der Eleganz von Chardonnay und der Frische von Meunier zu einer ausdrucksstarken Cuvée, die den charaktervollen Stil der Côte des Bar authentisch zum Ausdruck bringt. Die Trauben stammen aus den Familienlagen in Meurville, Bergères und Fontaine, wo Rémi auf knapp zehn Hektar mit großer Sorgfalt arbeitet. Nach seinem Studium der Önologie und Viticulture in Bordeaux kehrte er 2006 in seine Heimat zurück, um aus den besten Parzellen des Familienbetriebs außergewöhnliche Champagner zu keltern. Rémi pflegt einen weinigen Stil, der mehr Wein als klassischer Champagner sein möchte.

Die Weinberge liegen auf den typischen Kimmeridgian-Kalksteinböden der Côte des Bars, die sie mit dem nahegelegenen Chablis teilen. Rémi bewirtschaftet seine Lagen nach biologischen Prinzipien mit Fokus auf niedrige Erträge und optimale Reife. Nach schonender Pressung vergären die Moste in kleinen Edelstahltanks und gebrauchten Burgunderfässern von renommierten Erzeugern wie Hubert Lamy. Ein bedeutender Anteil an Reserveweinen aus einer seit 2009 gepflegten Solera verleiht der Cuvée zusätzliche Komplexität und Tiefe. Die Weine werden ungeschönt und unfiltriert abgefüllt, die Dosage bleibt bewusst sehr zurückhaltend im Extra Brut-Bereich.

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus knackigen roten und grünen Äpfeln, saftigen roten Beeren und hellen Zitrusnoten, begleitet von feinen Hefeanklängen und einem Hauch Brioche. Am Gaumen zeigt sich eine lebendige, fast vibrierende Textur mit präsenter Frische und deutlicher Kalksteinmineralität, die dem Champagner Struktur und Spannung verleiht. Die feine Mousse trägt saftige Fruchtaromen, die mit leicht salzigen Nuancen und einer subtilen Hefigkeit spielen. Der Abgang ist lang, mineralisch geprägt und von angenehmer Salzigkeit durchzogen, die zum nächsten Schluck einlädt.

Dieser charaktervolle Champagner passt hervorragend zu Meeresfrüchten und rohem Fisch, zu Austern oder Ceviche ebenso wie zu gebratenen Jakobsmuscheln. Auch zu gereiften Käsesorten oder gebratenem Geflügel macht er eine gute Figur. Der Extra Brut eignet sich sowohl als anregender Aperitif als auch als ebenbürtiger Essensbegleiter und zeigt eindrucksvoll, was die Côte des Bar zu bieten hat. Wer authentische, terroir-geprägte Champagner mit Charakter und Tiefe sucht, findet hier einen verlässlichen Begleiter für viele Gelegenheiten.

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