LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT
BRUT NATURE 2016

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
Mandarine
Mango
Aprikose
Weiße Blüte
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Einzellage
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (5%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Mer sur Mont in Meurville
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	92 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Tyson Stelzer	92/100

Aus dem Aube-Dorf Meurville stammt der Champagner Blanc de Quatre Cépages, Mer sur Mont von Rémi Leroy, gekeltert überwiegend aus Pinot Noir, dazu Meunier und Chardonnay und zu einem kleinen Teil Pinot Blanc. Daher auch der Name: vier Rebsorten in einem weißen Champagner. Die Trauben kommen aus einer einzigen alten Lage gleichen Namens, mit über 60 Jahre alten Reben. Rémi übernahm das Familiengut nach dem Önologiestudium in Bordeaux und bewirtschaftet heute knapp neun Hektar mit dem Anspruch, jede Lage für sich sprechen zu lassen.

Die Böden gehen auf das Kimmeridgium zurück, kalkmergelig und durchsetzt von fossilen Austernschalen, wie man sie aus dem nahen Chablis kennt. Darauf spielt der Lagenname an, der sich frei mit „Meer über Berg“ übersetzen lässt. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Lese fällt betont reif aus, die Pressung bleibt behutsam und vieles läuft über die Schwerkraft. Vergoren und ausgebaut wird komplett im Burgunderfass, der biologische Säureabbau läuft vollständig durch. Danach reift der Champagner ausgesprochen lange auf der Hefe, verschlossen unter Kork und Agraffe (sur liège), und kommt ohne Dosage auf die Flasche.

In der Nase dominieren kandierte Zitrusfrüchte und Mandarinenschale, begleitet von weißen Blüten und einer leicht tropischen Anmutung. Am Gaumen wirkt der Champagner cremig und zugleich betont trocken, ohne süßenden Rahmen. Der Holzausbau und die lange Hefereife geben ihm eine weinartige Statur, ohne die Frucht zu verdecken. Mit etwas Luft legt der Champagner im Glas noch zu, die Frucht wird klarer und runder. So steht am Ende ein dichter, geradliniger Champagner, der seine alten Reben und das karge Terroir klar zur Geltung bringt.