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.

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