FILAINE, ALEXANDRE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE CUVÉE DMY
BRUT

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

Aprikose
Orangenblüte
Himbeere
Kandierte Früchte
Kieselstein
Haselnuss
Brioche

TYP

ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (55%)
Jahrgänge	2021 (60%)
Weinberg	Weinberge in Damery
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% Reservewein von 2020
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2026
Jahresproduktion	1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	96/100

Hinter dem Champagner Cuvée DMY steht mit Fabrice Gass ein früherer Kellermeister von Bollinger, der unter dem Namen Alexandre Filaine ein winziges Projekt in Damery an der Marne führt. Knapp anderthalb Hektar, aufgeteilt in mehrere kleine Lagen, ergeben nur wenige tausend Flaschen im Jahr. Das Kürzel verweist auf Damery, sein Heimatdorf. In die Cuvée fließen Pinot Noir, Chardonnay und Meunier aus dem Ort, ergänzt um etwas Reservewein aus zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen. Meunier ist die Rebsorte, die Fabrice an der Marne besonders am Herzen liegt.

Damery liegt am rechten Ufer der Marne auf Lehm- und Kalkböden, auf denen Meunier traditionell gut gedeiht. Fabrice arbeitet ökologisch, seine Weinberge wirken auffallend lebendig und liefern Trauben mit von Natur aus hoher Säure. Gekeltert wird in einer einzigen alten Presse, der Ausbau erfolgt in sehr alten Holzfässern. Den biologischen Säureabbau unterbindet Fabrice bewusst, was die Spannkraft erhält. Die zweite Gärung läuft unter Naturkork statt Kronkorken (sur liège), anschließend reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe. Rütteln und Degorgieren übernimmt er selbst von Hand.

In der Nase mischen sich kandierte Orange und Aprikose mit einer würzigen Seite aus Mandel und Honig, dazu eine rauchige Nuance und feine Brioche aus dem Hefelager. Am Gaumen ist DMY vollmundig und gewinnt an Volumen, ohne schwer zu werden, von einer lebendigen Säure straff gehalten. Mineralität zieht sich über die Zungenränder bis in den hinteren Gaumen, der Abgang bleibt salzig und lang. Mit Luft tritt die rote Frucht klarer hervor. Sehr knapp dosiert, wirkt der Champagner nahezu trocken.

CHAMPAGNE FILAINE / GASS

minimalistische Mikroproduktion alter Schule



Cremige Textur, dichter Fruchtkern, dahinter eine präsente Säure, die diese Champagner über Jahre trägt. Im Abgang salzig mit langem Nachhall, in dem die alten Holzfässer und die zweite Gärung unter Naturkorken anklingen. Hinter Alexandre Filaine steht Fabrice Gass, der sein Handwerk fast drei Jahrzehnte im Keller von Bollinger gelernt und parallel in Damery sein eigenes Mikroprojekt aufgebaut hat. 1,5 Hektar an der Marne, organisch bewirtschaftet, in einer winzigen Scheune und im engen Keller verarbeitet wie vor hundert Jahren, alles in Handarbeit. Rund 5.000 Flaschen im Jahr, denen heute seine ganze Aufmerksamkeit gilt.

Der Name klingt nach einem Winzer, der aber so nicht existiert: **Fabrice Gass** hat seine Champagner nach den Großeltern Emmanuel Filaine und Marcelle Alexandre benannt. Fast drei Jahrzehnte hat er im Keller von Bollinger gearbeitet, eine seltene Schule in der Champagne, und nebenbei in Damery, am rechten Marne-Ufer unweit von Épernay, sein eigenes Mikroprojekt aufgebaut. Heute gilt **Alexandre Filaine** seine gesamte Aufmerksamkeit.
Damery liegt im Schatten der großen Cru-Dörfer. Auf der Échelle des Crus rangiert der Ort bei 89 Prozent, ein später Nachhall der Champagne-Aufstände von 1910, die hier ihren Anfang nahmen. Wer Fabrices Reben sieht, wird die Bewertung nicht ernst nehmen. 1,5 Hektar, verteilt auf rund acht winzige Parzellen, bewirtschaftet er allein, ohne Schild am Haus, ohne Vermarktungsapparat. Die Cuvées entstehen in einem Keller unter dem eigenen Wohnhaus, in einer Manier, wie man in der Champagne vor hundert Jahren gearbeitet hat. Konsequent, ruhig, mit der Erfahrung eines Mannes, der einen der größten Namen der Region von innen kennt.

Warum Champagner von Filaine / Gass?

Champagner aus einer Scheune in Damery, gemacht von einem Mann, der das Handwerk bei Bollinger gelernt hat. Das ist mehr als eine Anekdote. Fabrice arbeitet tatsächlich allein, vom Rebschnitt über die Spontanvergärung bis zum Degorgieren von Hand. Alte Holzfässer, keine Filtration, kein biologischer Säureabbau, kaum Schwefel. So entstehen dichte, cremige Champagner mit einer Säurespannung, die sie über Jahre tragen kann. Die Cuvées von Champane Alexandre Filaine sind Kleinode und Erlebnisse. Und wir sind überglücklich, Ihnen jedes Jahr ein paar Flaschen davon anbieten zu dürfen.

Die Champagner

Das Programm von Champagne Alexandre Filaine besteht lediglich aus drei Champagnern. Den Einstieg bildet **Cuvée Spéciale**, ein Verschnitt aus allen drei klassischen Champagnerrebsorten mit Meunier als Tonangeber, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay. Offen, mit reifer Frucht, cremiger Textur und der für den Hausstil typischen Säurespannung im Hintergrund, die den Champagner wach hält. **Cuvée DMY**, deren drei Buchstaben für Damery stehen, beruht auf demselben Rebsortenverhältnis, durchläuft aber eine deutlich längere Reifephase und kommt knochentrocken in die Flasche, woraus mehr Mundtiefe und ein salziger Nachklang entstehen, ohne dass die lebhafte Säure verloren geht.
Die Tête de Cuvée heißt **Cuvée Sensuum Vertigo** und entsteht aus einem einzigen Jahrgang, mit Pinot Noir als Hauptanteil und kleineren Mengen Chardonnay und Meunier. Im Glas ein Champagner mit Schulter und Tiefe, dichtem Fruchtkern, feiner Perlage und einem langen, ruhigen Nachhall, der seine ganze Spannweite oft erst nach weiteren Jahren im Keller zeigt.

Winzer	Fabrice Gass
Ort	Damery, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	alte Korbpresse (2.000 kg), spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird nicht durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques
Größe	1,5 Hektar, 5.000 Flaschen

Weinberg und Keller

Die 1,5 Hektar Reben in Damery verteilen sich über rund acht Parzellen, alle organisch bewirtschaftet, ohne Zertifizierung, weil rund um Fabrices Weinberge die Nachbarn anders arbeiten. Er pflügt die Böden, verzichtet auf Herbizide und lässt zwischen den Reben Gras, Spargel und andere Pflanzen wachsen, die das Bodenleben in Gang halten. Die Erträge sind klein, die Trauben kommen mit auffallend niedrigem pH-Wert in den Keller, woraus sich der von selbst ausbleibende biologische Säureabbau erklärt. Fabrice arbeitet in seiner winzigen Scheune und dem engen alten Keller einfach so, wie es schon vor 100 Jahren geschah. Gepresst wird mit einer alten Korbpresse (mit nur 2.000 kg Fassungsvermögen), die Mostvergärung läuft spontan in Holzfässern, die Fabrice noch aus seiner Bollinger-Zeit mitgebracht hat, manche stammen aus den 1920er Jahren. Filtriert oder kältestabilisiert wird nichts, geschwefelt wird kaum. Die zweite Gärung in der Flasche findet unter Naturkorken statt, was den Champagnern eine andere Atmungsdynamik gibt. Gerüttelt und degorgiert hat Fabrice jede einzelne Flasche selbst.