REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE CHROMATIQUE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - MAGNUM 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
Gruene Birne
Limette
Aprikose
Weiße Blüte
Fenchel
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022 (70%), 2021
Weinberg	Weinberge in Mesnil-sur-Oger und Oger
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus 2021
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2025
Jahresproduktion	8.750 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	3/5
Gismondi on Wine	92/100

Angelehnt an die chromatische Tonleiter aus der Musiktheorie, bei der alle Noten zum Einsatz kommen, trägt der Champagner Chromatique von Stéphane Regnault diesen Namen aus gutem Grund: Er vereint Trauben aus sämtlichen Lagen des Betriebs, von den kreidebetonten Hängen in Le Mesnil-sur-Oger bis zu den gehaltvolleren Böden in Oger. Stéphane war zuvor Luftfahrtingenieur und Sommelier im Londoner Restaurant Le Pont de la Tour, bevor er 2007 in sein Heimatdorf Le Mesnil-sur-Oger zurückkehrte und als Erster seiner Familie begann, eigene Weine zu erzeugen. All seine Cuvées bestehen zu 100% aus Chardonnay von Rebstöcken, die überwiegend zwischen 40 und 60 Jahre alt sind.

Die vier Hektar Weinberge verteilen sich gleichmäßig auf die Grand-Cru-Gemeinden Oger und Le Mesnil, wo die Reben tief in Kreide wurzeln und dadurch ihre charakteristische Spannung entwickeln. Stéphane wirtschaftet zertifiziert biologisch, lässt sich von biodynamischen Ansätzen leiten und setzt auf Pflanzenpräparate statt synthetische Mittel. Im Keller kombiniert er Holz und Stahl: Ein Teil des Grundweins reift in gebrauchten Barriques, der Rest im Edelstahltank. Abgerundet wird der Champagner durch Reservewein aus dem Vorjahr der Ernte, der dem Wein Kontinuität und Reife verleiht. Der biologische Säureabbau verläuft vollständig.

In der Nase zeigt sich Chromatique von einer frischen, klar strukturierten Seite: Zitrusaromen und weiße Blüten öffnen sich zu Nuancen von reifem Steinobst und einem feinen Hauch Brioche, getragen von einer deutlichen, kreidigen Mineralität. Am Gaumen wirkt der Champagner präzise und druckvoll, die Perlage fein und gut integriert, die Säure lebendig ohne zu stechen. Der Abgang bleibt lang und geradlinig. Mit Chromatique hat Stéphane Regnault eine Art Visitenkarte seines Domaine geschaffen: zugänglich und direkt genießbar, aber mit echtem Tiefgang darunter.

CHAMPAGNE STÉPHANE REGNAULT

spannende, mineralische Blanc de Blancs mit musikalischer Tiefe



Wer Stéphane Regnaults Champagner einmal probiert hat, versteht den Vergleich mit Jazz: analytisch und doch erzählerisch, druckvoll und zugleich nuanciert. Auf 4 Hektar Grand-Cru-Kreideböden in Le Mesnil-sur-Oger und Oger entstehen Blanc de Blancs von bemerkenswerter Spannung – mineralisch, würzig-herb, mit einer Direktheit, die sofort fesselt. Dahinter steckt ein ungewöhnlicher Lebenslauf: Luft- und Raumfahrtingenieur, Sommelier in der Londoner Spitzengastronomie, dann erst die Rückkehr ins Heimatdorf. Erst nach über einem Jahrzehnt geduldiger Weinbergsarbeit brauchte Stéphane 2018 seinen ersten Jahrgang heraus ... und das hat sich gelohnt!

Startschuss für „Champagne Stéphane Regnault" war der erste Jahrgang 2014. Doch bevor Stéphane zum Winzer wurde, hatte er bereits einen bewegten Lebenslauf hinter sich: zunächst als Luft- und Raumfahrtingenieur in Paris, dann als Sommelier in London in der gehobenen Gastronomie. 2007 kehrte er in sein Heimatdorf Le Mesnil-sur-Oger zurück und übernahm das Familienweingut, dessen Trauben bis dahin an die örtliche Genossenschaft gingen. Er nahm sich mehr als ein Jahrzehnt Zeit, um die Parzellen wirklich zu verstehen, bevor er seine ersten Champagner abfüllte. Diese kamen 2018 erstmalig auf den Markt, und wiesen bereits eine Klarheit auf, die man sich nur durch jahrelange Geduld erarbeitet.
Regnault bewirtschaftet 4 Hektar Chardonnay, zu gleichen Teilen in Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Aus diesem Besitz hat er drei Einzellagen herausgearbeitet, denen er jeweils eine eigene Cuvée widmet. Der vierte Champagner versammelt alle Parzellen. Die Namensgebung der Cuvées verrät viel über den Mann: Stéphane Regnault ist Jazz-Saxophonist mit einer Leidenschaft, die tief in sein Denken über Wein eingesickert ist.

Warum Champagner von Stéphane Regnault?

Was Stéphanes Champagner so unverwechselbar macht, ist die Konsequenz, mit der er das Einzellagenprinzip denkt und lebt. Keine Cuvée klingt wie die andere, obwohl alle vier von denselben Grand Cru-Kreideböden stammen und mit denselben Methoden bereitet werden. Der ingenieurmäßige Blick auf Präzision und die musikalische Offenheit für Klang und Nuance fließen bei Regnault zusammen. Das ergibt Champagner, die analytisch sind, ohne kalt zu wirken, und erzählerisch, ohne ins Schwärmerische zu kippen. Seine unbefangene Herangehensweise fasziniert und zeigt sich auch in seinen Champagnern: Insgesamt eher jugendlich in ihrer Stilistik, sehr präzise und spannungsgeladen, außerdem mineralisch und druckvoll.

Die Champagner

Als leidenschaftlicher Jazz-Saxophonist benennt Stéphane seine Cuvées nach Tonleitern des modalen Jazz, wie er von Miles Davis geprägt wurde. Im modalen Spiel kann der Musiker eine Phrase endlos variieren, dieselben Töne auf immer neue Weise gestalten. Genau so, sagt Regnault, verhält sich der Chardonnay auf seinen verschiedenen Parzellen: dieselbe Rebsorte, dieselbe Kreide, und doch spricht jede Lage ihre eigene Sprache. Um diese Identität über die Zeit hinweg zu bewahren und zu vertiefen, arbeitet er mit lagenspezifischen Reserveweinen, die er in einem Solera-System zusammenführt. Dabei wird jedes Jahr ein Teil der Solera für die Assemblage verwendet und mit Wein des neuen Jahrgangs derselben Einzellage aufgefüllt. Die Nummern, die jede Abfüllung trägt, sind keine willkürliche Codierung, sondern folgen einer festen Formel: Sie ergeben sich aus der Addition der Erntejahre, die in der Flasche vereint sind. Der Lydien Nº 45 beispielsweise enthält die Ernten 2014, 2015 und 2016, und 14 + 15 + 16 ergibt eben 45.
Chromatique versammelt alle Parzellen des Weinguts, Reben vom Fuß der Kreideböden im Mesnil-sur-Oger ebenso wie Lagen aus dem reichhaltigeren Boden von Oger. Wie die chromatische Tonleiter im musikalischen Sinne alle zwölf Halbtöne nutzt, setzt diese Cuvée auf das gesamte Klangspektrum der Weinberge und zeigt das breiteste Bild des Terroirs.
Mixolydien stammt von der Parzelle Le Moulin, die auf der Grenze zwischen Oger und Le Mesnil-sur-Oger liegt. Sie ist nach Osten ausgerichtet, mit sanfter Neigung und gut strukturiertem Oberboden, der über einer tief reichenden Kreideschicht liegt. Der Champagner spiegelt diesen Übergangscharakter wider: weich im Ansatz, dabei mit deutlicher Mineralität im Rücken. Aus der Parzelle Chemin de Flavigny, die steil nach Süden ausgerichtet ist, entsteht **Lydien**. Diese exponierte Lage bringt Spannung und Schärfe in den Wein, eine Direktheit, die ihn von den anderen Parcellaire-Champagnern sofort unterscheidet.
Der Dorien kommt aus der Lage Les Hautes Mottes in Mesnil-sur-Oger, einer muldenartigen Südlage, wo der feine Oberboden fast unmittelbar auf besonders reine, kompakte Kreide trifft. Von allen drei Einzellagenchampagnern ist er derjenige, der die Tiefe der Grand-Cru-Gemeinde am unmittelbarsten ausdrückt.

Winzer	Stéphane Regnault
Ort	Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	4 Hektar, 30.000 Flaschen