REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE LYDIEN N° 80
GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - MAGNUM

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
Limette
Gruene Birne
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Brioche
Kreide

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018 (65%), 2017 bis 2014
Weinberg	Einzellage Le Chemin de Flavigny in 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	50% Reservewein aus 2015 bis 2016
Dauer Hefelager	47 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	2.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100

Den Namen für den Champagner Lydien N° 80 lieferte eine Tonleiter, denn Stéphane Regnault greift selbst gern zum Saxofon und tauft seine Cuvées nach Jazzskalen. Vor dem Weinbau arbeitete er als Ingenieur in der Luft- und Raumfahrt und später als Sommelier in London, ehe er 2007 an die Côte des Blancs zurückkehrte und nach und nach das Familienweingut übernahm. Die Chardonnay-Trauben für diese Abfüllung stammen ausschließlich aus der Grand-Cru-Lage Chemin de Flavigny in Oger, allesamt von alten Reben.

Die Einzellage Chemin de Flavigny liegt voll nach Süden ausgerichtet an einem sanften Hang in Oger, wo die Reben unter einer sehr leichten Deckschicht im kompakten, leicht zerklüfteten Kreideuntergrund wurzeln. Stéphane verzichtet auf synthetische Pflanzenschutzmittel, richtet sich nach den Mondzyklen und behandelt die Reben mit Pflanzentees und Auszügen. Vergoren wird spontan, der Jahrgangswein reift in Fässern, ergänzt um Reserveweine aus einer fortlaufenden Solera, deren Jahrgänge summiert die Zahl im Namen ergeben. Der biologische Säureabbau läuft vollständig ab. Ein langes Hefelager und minimale Dosage prägen den herben, präzisen Stil.

Offen und ausdrucksstark zeigt er sich schon in der Nase, wo Zitrusnoten auf weiße Blüten und einen feinen Hefeton treffen, der an frische Brioche erinnert. Am Gaumen wirkt der Blanc de Blancs cremig und zugleich straff, mit einer kühlen mineralischen Spannung und einer salzigen Ader, die weit in den Abgang reicht. Eine reife Frucht nach Apfel und Birne macht ihn saftig, ohne die geradlinige Art zu verlieren. Der Nachhall bleibt lang, kreidig und herb.

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