

WEIN WEINGUT

Extra Brut Rémy Leroy

Jahrgang	Non Vintage
Trauben	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Herkunft	Côte de Bar
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	-
Gärung	in Stahl und gebrauchtem Holz
Filtration	grob
Ausbau	3-5 Jahre auf der Flasche gereift
Weinstil	Schaumwein



WEIN

Reife Aprikosen treffen auf frische Williams-Birnen, dazu Brioche und Blechkuchen, unterlegt von Kalkstein. Am Gaumen packend und intensiv, mit perfekter Perlage. Frucht und Würze halten sich gekonnt die Waage, ein Hauch Butterblechkuchen bleibt bis zum langen Nachhall. Der Signatur Champagner von Rémi - ein Statement-Wein ohne Kompromisse.

Méthode Traditionelle / traditionelle Flaschengärung

Bei dieser Schaumweinherstellung wird Wein mit Zugabe von Zucker und Hefen in Flaschen gefüllt und verschlossen. Die Hefen vergären den zugefügten Zucker und es entsteht Kohlensäure, welche im Wein eingeschlossen bleibt. Der Schaumwein lagert danach auf der Hefe für mehrere Monate/Jahre und entwickelt dabei die typischen Aromen (Brioche, Nuss). Danach werden sie degoriert (Hefe-Depot entfernt) und die Flaschen mit einem Zucker-Weingemisch (Dosage) aufgefüllt.

WEINGUT

Im Süden der Champagne befindet sich die Subregion Côte des Bar, die tektonisch und klimatisch eher dem Chablis als der Champagne ähnelt. Meurville, ein kleines Dorf im Nordosten, ist die Heimat von Rémi. Er übernahm im Jahr 2009 die 9 Hektar seines Familienbesitzes. Bis dahin wurden die Trauben immer an namhafte Champagnerhäuser verkauft. Seit seiner Rückkehr werden sie nun selbst vinifiziert und biologisch bewirtschaftet. Die Reben, bestehend aus 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 10% Pinot Meunier, wachsen an sanften Hängen aus Kimméridgien-Kalk und auf einem Plateau aus Portland-Kalk. Letzteres ist charakteristisch für die Meurville-Region und verleiht den Weinen eine unglaubliche Komplexität und Tiefe. Im Keller erfolgt eine spontane Gärung, und durch eine sehr sanfte Pressung (die Ganztraubenpressung ist gesetzlich vorgeschrieben) kann der Einsatz von Schwefel auf ein Minimum (<20g/l) reduziert werden. Seine Champagner begeistern durch ihre füllige und komplexe Art, und man fragt sich jedes Mal, wie er das ohne oder nur mit minimaler Dosage erreicht.

Bewirtschaftung: biodyn in Umstellung

Fläche: 9.6h

Ø Regen: 900 mm

Ø Temperatur: 10,2

Böden: Klimeridge Kalk

Topographie: hügelig

Klima: kontinental

Weinstil: klassisch

BLUME WEIN

www.blume-wein.ch

BLUME WEIN