Alexis

Arietis, Vandières, Brut Nature

750 ml

France,

9920383002

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratener Blumenkohl mit Gewürzen

Gegrillter Fisch mit Zitrone, Knoblauch und Chili

Gegrillte Wachteln mit langem Pfeffer und Mandarinenschale

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Das Familienweingut im Vallée de la Marne mit Sitz in Troissy?Bouquigny wird in sechster Generation von Alexis Leconte geführt. Die Wurzeln des Betriebs reichen bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück, aus dem späteren Familienbetrieb Champagne Xavier Leconte wurde ab 2015 schrittweise Champagne Alexis Leconte. Heute bewirtschaftet Alexis rund 10 Hektar in etwa 40 Parzellen in Troissy, Dormans, Mareuil?le?Port, Vandières und Aÿ als klassischer vigneron?propriétaire ausschließlich mit eigenen Trauben. Der Rebsortenspiegel ist mit rund 70?% klar Meunier?geprägt, dazu kommen etwas Pinot Noir und Chardonnay. Die Reben stehen auf einem heterogenes Bodenmosaik aus Sand, Sandstein, Lehm, Mergel und kalkreichen Lagen, in denen einzelne Lieux?dits (Cotéas, La Perchotte, La Forzie, Les Longues Raies, La Fosse) gezielt separat gelesen und ausgebaut werden. Nach ersten Schritten zurück zur organischen Bewirtschaftung ab 2013 stellte Alexis den gesamten Betrieb auf biodynamische Prinzipien um, was in der Demeter?Zertifizierung 2023 resultierte. Alexis arbeitet mit Begrünung, tiefer Pflugarbeit und orientiert alle Arbeiten an den Mond ? und Jahreszyklen. Im Keller setzt er auf spontane Vergärung und lange Hefekontaktzeiten in einer Vielzahl von Gebinden: gebrauchte 228?, 400? und 500?Liter?Fässer, Beton, alte Fuder, Sandsteinamphoren und eigens entwickelte liegende „Eggs“.

Info zum Wein:
Parzellenwein aus 100?% Pinot Meunier, gelesen in den Lieu?dits La Perchotte und La Forzie in Vandières am rechten Marne?Ufer. Die Reben wachsen auf einem komplexen Bodenmix aus kalkigem Mergel, Ton und Sand, der für kühle, präzise Meunier?Weine mit klarer Mineralik steht. Vergärung mit weinbergseigenen Hefen und Ausbau in 400?Liter?Tonneaux, ohne malolaktische Gärung, anschließend rund 24 Monate Hefelager in der Flasche; degorgiert als Brut Nature ohne Dosage. Ziel ist eine straffe, hochpräzise Meunier?Interpretation mit Fokus auf Struktur, Säurespannung und salziger, kreidig wirkender Mineralität, weniger auf opulente Würze.

Farbe:
Helles bis mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage.

Nase:
Der Arietis Vandières Brut Nature von A. Leconte duftet nussig mit würziger Kontur und Anklängen von Muskatblüte und weißem Pfeffer, eingebettet in kühle, kreidige Noten. Dazu kommt sein cremiger, zitrusbetonter Kern, der an Vanille?Butter und die Palette der Agrumen in der Patisserie dekliniert: Zitronencreme, grüne Mandarine nebst Bitterorangenlikör, Grapefruitzesten sowie und weißer Tee. Der Gesamteindruck ist eindeutig auf der hellen Seite, klar und präzise mit ätherischem Naturell.

Mund:

Im Antrunk ultra fein mit sehr feingliedrigem Mousseux und straffem, kühlem Naturell mit klar kreidigem, fein gezeichnetem phenolischen Eintrag, der ihm seinen kernigen Biss und weit gespannte Länge gibt. Zitrische Aromen treffen auf Kernobst, Kapstachelbeere und einen Hauch Hopfensprosse, unterlegt von zarter Rauchnote. Die reife Säure wirkt messerscharf und ist maßgelbliches Parameter des leichtfüßigen Gesamteindrucks, fokussiert und präzise mit schwerelosem Nachhall.