Alexis

Totem Blanc Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920383007

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	4 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kleine Gemüse-Quiches

Lachs Canapés

Club Sandwich

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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:
Die Hauscuvée bildet das stilistische Fundament des Betriebes: Die Assemblage aus ca. 70?% Meunier, 20?% Pinot Noir und 10?% Chardonnay stammt aus Parzellen in Troissy und Dormans von braunem Kalkstein mit kolluvialen Ablagerungen sowie sandig?steinigen Ton-Böden. Spontane Vergärung mit weinbergseigenen Hefen im Edelstahl, anschließend Reifung teils im Tank, teils in gebrauchten Holzfässern; rund 30?% stammen aus einer „réserve perpétuelle“ aus Fuderfässern. Mindestens zwei bis drei Jahre Hefelager in der Flasche, abgefüllt als Extra Brut mit moderater Dosage von 5?g/l. Totem ist die Visitenkarte des Weinguts: Meunier?geprägt, frisch und zugänglich und vom Terroir getragen.

Farbe:
Helles Strohgelb mit lebhafter Perlage.

Nase:
In der Nase ist der Totem Blanc blanc Extra Brut von A. Leconte eindeutig Meunier geprägt: Roter Apfel, Birne, feine nussige Anklänge, etwas Hefesüße ohne die obligatorischen Brioche?Exzesse. Dazu kommen elegante Zitrusnoten nach Zitronen- und Limettenzesten, ein Hauch weißer Pfeffer, Vetiver und helle Brotkrume; insgesamt eher würzig?frisch als opulent hefig.

Mund:

Im Antrunk saftig mit klarer Kernobst-Prägung und präzisem Meunier?Ausdruck. Frisch und animierend, mit lebhaftem Mousseux, zitrischer Spannung und einem nussig? salzigen Unterton, der von der kalkigen Basis stammt. Die Struktur ist geradlinig, mit gutem Grip und mittlerem Körper, der den Wein sowohl als Aperitif als auch am Tisch bella figura machen lässt.