Alexis

La Terre Mère, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920383001

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Butternut-Kürbis mit Raz-El Hanout und Gremolata

Gebratener Fisch mit Apfel-Lauch Gemüse

Perlhuhn aus dem Ofen mit Maronen, Äpfeln und Schalotten

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:
100% Pinot Meunier aus den zwei historischen Parzellen in Troissy, La Pièce des Cotéas mit westlicher Exposition, ca. 115–119?m, 0,25?ha und La Pièce des Uselants, Nord? bis Nordwestexposition, ca. 127–130?m, 0,10?ha), auf Sand- und Sandstein-Böden mit braunem kalkhaltigem Oberboden über sandig?steiniger Tonmergelbasis. Keine Trennung von Cuvée und Taille, spontane Vergärung im Fuder, 400?Liter?Fässern sowie Steinzeug-Amphoren, ohne Malolaktik und ohne Bâtonnage. Tirage im April 2020, rund 30 Monate Hefelager unter Agraffe, Dégorgement im Februar 2022. Abgefüllt als Extra Brut mit ca. 3?g/l Dosage.
Farbe:
Mittleres Strohgelb bis leicht Goldgelb mit feinem nussigem Schimmer und persistenter Perlage.

Nase:
Der La Terre Mère Extra Brut von A. Leconte brilliert mit seiner klassischen „Meunier?Nase“: geröstete Kastanien, roter angeschnittener Apfel und herbstlaubige Röstaromen, dazu kommen heller Nougat, Salzmandeln, Milchschokolade und Milchkaffee. Ergänzend zeigen sich getrocknete rote Früchte wie Cranberries oder rote Johannisbeeren, Apfelschale sowie ein Hauch Wachs nebst einem subtilen Karamell? und Biskuitton.

Mund:

Am Gaumen siegelt sich der warme Eindruck der Nase: mit saftigem Säurezug erinnert er aromatisch eher an Orange denn an Zitrone, aus der Schale eher die Öle denn der Saft. Breiter, würziger Fluss mit reichhaltiger Textur, die reife, extraktreiche Frucht verbindet sich mit kreidiger, feinkörniger Haptik, cremiger Hefewürze sowie etwas Heu und Backwerk im Hintergrund. Das Moussex wirkt fein, stützend und sorgt für Frische, während der Wein insgesamt warm, würzig und druckvoll am Gaumen pulsiert.