Alexis

Aria, Blanc de Blancs Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920383008

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Fenchel-Salat mit Zitrone und Olivenöl

Roher Wolfsbarsch mit Bagna Cauda und Zitrus

Geflügel mit Zitronenjus

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:
Blanc de Blancs aus 100?% Chardonnay, überwiegend aus der Einzellage „Les Longues Raies“ in Troissy im Vallée de la Marne, die auf einem Mosaik aus Kreide, Kalk, Mergel, Sand, Ton und karbonathaltigem Gestein mit braunem Lehm als prägendem Oberboden steht. Die Reben werden biologisch/biodynamisch bewirtschaftet. Die Vergärung erfolgt mit weinbergseigenen Hefen, der Ausbau ausschließlich im Holzfass (Barriques/Tonneaux), gefolgt von knapp drei Jahren Hefelager in der Flasche, Tirage im April 2020, dégorgiert wurde im Februar 2023, dosiert mit 3 Gramm.

Farbe:
Mittleres strohgelb mit lebendeiger Perlage

Nase:
Der Aria Blanc de Blancs Extra Brut von A. Leconte eröffnet in der Nase mit distinktiven Noten nach Austernschale, nasser Tafelkreide sowie zart zitrischen Noten, die an Zesten, Zitronenblüten und Lemoncurd erinnern, hinzu kommt etwas Kernobst und feine Brotkrume nebst gerösteten Haselnüssen und Mandeln.

Mund:

Im Antrunk straff mit salzig?kühlem Naturell und linearer, ultra-präziser Säureführung, markant mineralisch mit kalkig?pudrigem Trinkzug. Unterlegt von überraschend reichhaltigem Extrakt hat er am Gaumen einen fast fleischigen Biss, saftig, fruchtgetragen von Agrumen, Zitronen, Grapefruits und weißem Nougat. Das Mousseux ist präsent, etwas markanter mit vitaler Energie und zusätzlichem Grip und zitrisch?cremigem Nachhall.