Alexis

Ageius, Ay Grand Cru Extra Brut

2017, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920383006

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Sellerie mit Nussbutter und Bröseln

Thunfisch Tataki mit Sesam und Wakame Salat

Kalbskotelette mit heller Jus und jungen Gemüsen

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 Noir aus der Einzellage La Fosse in Aÿ Grand Cru, einer süd?südöstlich exponierten Steillage mit rotem Ton?Oberboden über Kreide, bepflanzt 1985. Jahrgang 2017, Ausbau und Reife in 400?Liter?Tonneaux ohne malolaktische Gärung, Tirage im März 2018 und anschließendes Hefelager von knapp fünf Jahren, Reifung unter Naturkork, degorgiert im Januar 2023. Abgefüllt als Extra Brut mit sehr dezenten 2 Gramm Dosage.
Farbe:
Strahlendes Strohgelb mit leicht kupfernem Reflex und steter Perlage.

Nase:
Dunkelfruchtig und zugleich fein ist er in der Nase skizziert von rotem Apfel und mürber Apfelschale, Orangenschalen und Grapefruitzesten, hinzu kommen heller Nougat, Nüsse und gesalzener Buttertoast. Unterlegt von Noten nach Austernschale, nassem Stein und etwas Rauch geben ihm Hefegebäck und ein Hauch Kräuter und Wachs seine kühle, leicht oxidative und salzig wirkende Tiefe bei gleichzeitig tänzerischem Naturell.

Mund:

Im Antrunk zeigt sich der 2017 Ageius Aÿ Grand Cru Extra Brut von A. Leconte kernig und strukturiert: Markante Frucht mit deutlicher Orangenschale, rotem Apfel und einem Anklang von Kumquat wird getragen von kräftiger, durch das lange Hefelager flauschig abgepufferter Phenolik. Salzig mit jodigen Akzenten erinnert er an Algen und Austern direkt an der Küste, hinzu kommt etwas Brotkruste, heller Nougat und Salzkaramell ohne süß zu wirken. Das feine Mousseux stützt den Wein mit seiner wolkig cremigen Textur und langem, salinen Nachhall.