

STÉPHANE FÈVRE COMPOSITION

Champagne | Blanc de Noirs | Extra Brut

Composition ist die Assemblage-Cuvée im Sortiment von Stéphane Fèvre: Während Eproué, Bicheret und Val Barmont jeweils den Namen einer einzelnen Lage tragen, vereint dieser Blanc de Noirs Pinot Noir aus mehreren ausgewählten Parzellen des Dorfes. Er stammt vollständig aus der Ernte 2022, ist biologisch zertifiziert und mit 12 % Volumen abgefüllt; die Auflage umfasst 3’413 nummerierte Flaschen. DOSAGE UND AUSBAU: Nach schonender Pressung vergor der Most mit indigenen Hefen und durchlief den biologischen Säureabbau auf natürliche Weise; anschliessend reifte er elf Monate in Eichenfässern auf der Feinhefe. Der Wein wurde weder geschönt noch kältestabilisiert noch filtriert. Am 27. Juli 2023 für die zweite Gärung auf Flaschen gezogen, wurde er am 27. März 2025 degorgiert, mit einer Dosage von 2 g/l im Extra-Brut-Bereich. BEIM SERVIEREN: Kühl, aber nicht eiskalt servieren, im Weissweinglas statt in der Champagnerflöte. Zur Charcuterie als Aperitif oder bei Tisch zu gebratenem Geflügel, Pilzgerichten oder kräftigerem Fisch wie Steinbutt mit Beurre blanc.

Tasting notes

CHAMPAGNE STÉPHANE FÈVRE Die Familie von Stéphane Fèvre baut seit dem späten 18. Jahrhundert in Ville-sur-Arce im Département Aube Reben an. 1888 entwickelte sein Urgrossvater Emile einen Weinbergpflug, der die Bodenbearbeitung veränderte; 1911 erlebte die Familie den Aufstand der Winzer der Aube, die um den Erhalt der Appellation Champagne kämpften. Als Stéphane 2012 übernahm, verzichtete er sofort auf Herbizide, um die Böden wiederzubeleben; 2017 folgte die Umstellung auf biologischen Anbau. Pinot Noir macht rund 80 % der Rebfläche auf Ton-Kalk-Böden aus.