



Alexis Limar

Diese junge Domaine, gegründet von **Alexis Limar**, existiert erst **seit 2023**. Er übernahm die Rebflächen seines Großvaters, der in den Ruhestand ging. Die Weinberge liegen in den Ortschaften **La-Neuville-aux-Larris, Cuchery und Belval-sous-Châtillon** (Vallée de la Marne) sowie im Grand Cru-Ort **Mailly-Champagne** (Montagne de Reims). Hier bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau **Jeanne** auf **3 Hektar** Pinot Noir, Meunier und Chardonnay.

Das Winzerhandwerk lernte Alexis am Viti Campus in Avize, und konnte das Wissen im großväterlichen Betrieb vertiefen. So tragen die **ersten beiden Champagner von Alexis aus dem Jahrgang 2018** bereits seine Handschrift. Der Großvater ließ im auch freie Hand, als er beschloss, **komplett auf den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden im Weinberg zu verzichten**. Wo es geht, verzichtet er auf schweres Gerät und konzentriert sich im wahrsten Sinne des Wortes auf die Handarbeit.

Im Keller werden die Weine spontan vergoren, weder geschönt noch filtriert und bekommen eine **lange Hefelagerzeit**. Zunächst baute Alexis alles im Stahltank aus, verwendet aber seit 2023 für Gärung und Ausbau **ausschließlich kleine burgundische Holzfässer**.

Alexis Limars Champagner sind **niedrig dosiert**, und betonen **Mineralität und Frische**. Eine zurückhaltende Frucht und feine Hefenoten lassen ausbalancierte, schlanke und **ausgesprochen elegante Champagner** entstehen.



Champagner:

Nos Terres Amoureuses



100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau:

Ganztraubenpressung, Edelstahl, malolaktische Gärung, ungeschönt und unfiltriert

Flaschenreife: ca. 3 Jahre

Südliche Ausrichtung

La Pieds dans la Terre Millésime



70% Chardonnay
30% Meunier und Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau:

Ganztraubenpressung, Edelstahl, malolaktische Gärung, ungeschönt und unfiltriert

Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Südliche Ausrichtung

"Getting back to basics, a wine that tells the story of earth, nature and our hands."

Coteaux Champenois Blanc 2023

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: 18 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Holzfass, malolaktische Gärung, ungeschönt und unfiltriert

Fakten:

R.M., La Neuville aux Larris, Vallée de la Marne, 3ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!