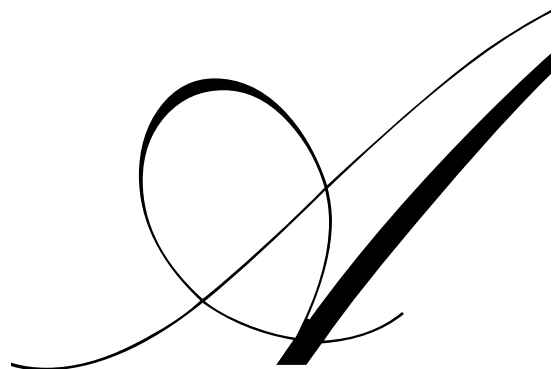
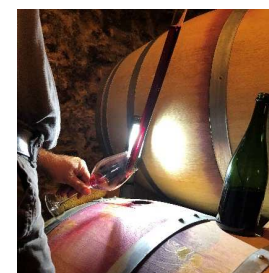
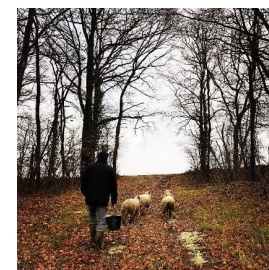




CHAMPAGNE

Yann Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
COURMAS



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

ROCHE MÈRE BRUT NATURE



*La Roche Mère (Bedrock) est la roche qui constitue
le fondement du sol. C'est l'origine de notre terroir.*

~
Vendanges 2020, 40% de Vins de réserve
45% Meunier, 40% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Petite Montagne de Reims, Massif de Saint-Thierry & Vitryat
Fermentation Alcoolique en Cuve Inox
Fermentation Malo-Lactique
Tirage en Mai 2021
3.803 bouteilles - 100 magnums
Dégorgement en Mars 2024
Brut Nature, 0 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

BRUT NOIR



*L'Assemblage N° 22 de notre Vignoble
vieilli entre 4 et 5 ans en cave*

~
100% de Vins de réserve
45% Meunier, 40% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Petite Montagne de Reims, Massif de Saint-Thierry & Vitryat
Fermentation Alcoolique en Cuve Inox
Fermentation Malo-Lactique
Tirage en Mai 2022
16.917 bouteilles - 100 magnums
Dégorgement en Juillet 2024
Liqueur « faite Maison »
Brut sans année, 7 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

Le Guide des Meilleurs Vins de France

1 Étoile depuis 2019

RECONNAISSANCE

Yann Alexandre, vigneron "coup de cœur" de la RVF

Le guide 2020 vient de sortir. Le vigneron de Courmas a été distingué, à l'instar d'autres confrères champenois.

Joli coup de projecteur. Le jeune vigneron indépendant de Courmas, dans la montagne de Reims, vient d'être consacré « vigneron coup de cœur » 2020 par le guide de la Revue des vins de France, paru ce 22 août. Certifié Haute valeur environnementale de niveau 3, Yann Alexandre a repris l'exploitation en 1999 après des études en agronomie, viticulture et œnologie en Bourgogne, Alsace et Champagne et des formations dans sa région mais aussi dans le Bordelais et en Suisse.

Il entre également dans le cercle quelque peu fermé des 47 domaines à obtenir une étoile cette année dont cinq en Champagne. À ses côtés donc, les champagnes Doyard à Vertus, Pierre Gimmonet

9

Le nombre de domaines champenois accédant à une étoile (5) et à deux étoiles (1) et entrant pour la première fois dans le guide (3).



Yann Alexandre est vigneron indépendant à Courmas, dans la Marne. C. H.

à Cuis, Alfred Gratien à Épernay et Laherte Frères à Chavot-Courcourt. Seule une marque champenoise accède à la deuxième étoile : le champagne Rodez à Ambonnay. Dans la catégorie « nouveaux domaines », entrant donc pour la première fois dans le guide, on note champagne Langlet à Gland, champagne Ruppert-Leroy à Bar-sur-Aube et champagne Suenen à Cramant. Au chapitre de la Champagne, il n'y a pas que les domaines où l'on produit des bulles qui ont tapé dans l'œil de l'équipe de la Revue des vins de France. Les endroits où on aime les déguster, les apprécier mais aussi en apprendre les subtilités ont aussi été mis en avant. La villa Bissinger, à Ay, s'avère ainsi le coup de cœur des « étoilés » et bistros sauce champenoise. Au rang des chambres d'hôtes, ont été remarqués le Clos 1753 à Écuil et le Clos des terres soudées à Vignay ; du côté des bars à vins, L'épicerie Au bon manger et

The Glue Pot à Reims se taillent la part du lion. Aux crieurs de vins à Troyes, Symbiose à Épernay et l'Assiette champenoise à Tinquex se distinguent parmi les restaurants et Au 36... à Hautvillers est le seul caviste conseillé. La rentrée littéraire n'est pas terminée puisque fin août, la vendange 2020 du guide Bettane & Desseauve et début septembre, le millésime 2020 du guide Hachette emboîteront le pas du livre vert. ■ CLAUDE HORNMEYER



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU



Parcelles de la Petite Montagne de Reims

Vendanges 2018, 30% de Vins de réserve
50% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Meunier
Parcelles de Coulommès-la-Montagne et Villedommange
Fermentation Alcoolique en partie en fût de chêne
Fermentation Malo-Lactique partielle
Tirage en Mai 2019
2.418 bouteilles - 21 jéroboams
Dégorgement en Juillet 2024
Extra-Brut, 6 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

BLANCHES TERRES ROSÉ PREMIER CRU



*Champagne rosé, l'assemblage d'un vin blanc 100% Chardonnay
et d'un vin rouge « fait maison » 100% Pinot Noir*

Vendanges 2021, 45% de Vins de Réserve
96% Chardonnay, 4% Pinot Noir
Fermentation Alcoolique en fût de chêne
Pas de Fermentation Malo-Lactique
Tirage en Mai 2022
2.564 bouteilles
Dégorgement en Août 2025
Extra Brut, 6 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



Allemagne ~ Champagne&Co | Schreiblehner Wein | Tischmacher Wein
Arménie ~ DV LLC
Australia ~ Emperor Champagne
Chine ~ Surunite
Corée du Sud ~ Hitejinro
Croatie ~ Enozoik
Danemark ~ Le Bon Goût
Espagne ~ Lavinia
Etats-Unis ~ Schatzi Wines
Hong Kong ~ Azul Capital
Italie ~ Atelier Vini E Cultura | Wine Terroir
Malaisie ~ In Vino Frances Veritas
Royaume-Uni ~ Scala Wine
Singapour ~ Inflorescence Asia
Suède ~ Savino
Suisse ~ Drunken Grapes | Les Vins d'Auteurs
Taïwan ~ Le Wine
Vietnam ~ Inflorescence Asia

Atomix, New-York
Agliami🌸, Croatie
L'Arnsbourg🌸, Alsace
L'Assiette Champenoise🌸🌸, Reims
Bürgenstock Resort, Suisse
Ceresio🌸, Italie
Auberge Le Grand Cerf🌸, Champagne
Les Crayère, Le Jardin🌸, Reims
Les Crayères, Le Parc🌸, Reims
Le Foch, Reims
Mater🌸, Séoul
Le Millénaire🌸, Reims
67 Pall Mall, Singapour
Pater Noster Light House, Suède
Piazza Duomo🌸🌸, Italia
Le Verbois🌸, Champagne



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

COURMAS 2018

BLANC DE BLANCS



*3 parcelles de Courmas :
Les Carreaux , Les Grèves , Les Leussonnes*

Vendanges 2018
100% Chardonnay
Fermentation Alcoolique en fût de chêne
Pas de Fermentation Malo-Lactique
Tirage en Mai 2019
2.532 bouteilles
Dégorgement en Mars 2024
Extra-brut, 4 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

SOUS-LES-ROSES 2018

BLANC DE NOIRS



*Champagne d'une seule parcelle ,
Sous - les - Roses (Courmas)*

Une seule vendange, 2018
60% Pinot Noir, 40% Meunier
Fermentation alcoolique en fût de chêne
Pas de fermentation malo-lactique
Vieillissement sur liège, Natural cork ageing (before disgorging)
Tirage en Mai 2019
2.540 bouteilles
Dégorgement en Juillet 2023
Extra Brut, 4 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

TERRES DES CLOS 2022

CÔTEAUX-CHAMPENOIS



*Côteaux - champenois de la parcelle Terres des Clos
Village de Marfaux, Vallée de l'Ordre*

Vendanges le 21 Septembre 2022
100% Pinot Noir

Egrappage (destemming) pour sélectionner les plus belles grappes
Pas de foulage (crushing)
Macération à froid

Séparation des jus de goutte (free-run juice) et de serre (press-juice)
Élevage en fût de chêne pendant 12 mois
Mise en bouteille en Novembre 2023



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



Champagne Yann Alexandre

Terres des Clos 2019

Sur la commune de Marfaux, une parcelle à forte densité en sélection massale. Ce **2019**, égrappé et élevé quatorze mois, est marqué par un fruit frais, avec une pointe animale, une matière mûre en bouche, avec un boisé délicat, de la sapidité, des tanins vifs mais bien fondus. Acidité crayeuse pour KV, bouche bien déliée pour PCi, de l'allonge pour RL. Ce vin a fait l'unanimité sur son style et ses origines.

Note moyenne du vin : 90/100 - Écart-type : 0,5

Caractère champenois : 8/9

~



• Brut Noir by Yann Alexandre (Brut, €35)

Champagne Non-Vintage (45% Meunier 40% Chardonnay 15% Pinot Noir): flagship of this small Recoltant Manipulant, it expresses itself with assertiveness mixed with grace and finesse. An elegant wine, produced in a protective manner with long refinements (at least five years for the Brut Noir) and with low dosages, from 6-8 gl. Subtle palate and sharp acidity that promise to keep time. Balance between texture and fruit that leaves a long and chalky finish. One of the most representative champagnes of the region.



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE