

CHAMPAGNE

Yann Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
COURMAS

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 contacté « 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 Gimonnet

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 Laberte Frères à Chavois-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 Aÿ, s’avère ainsi le coup de cœur des « étoilés et bistrot » sauce champenoise. Au rang des chambres d’hôtes, ont été remarqués le Clos 1753 à Écuil et le Clos des terres soudées à Virgny ; du côté des bars à vins, L’Épicerie Au bon manger et

The Glue Pot à Reims se taillent la part du lion. Aux creux de vins à Troyes, Symbiose à Épernay et l’Assiette champenoise à Tinqueux se distinguent parmi les restaurants et Au 36... à Haurvilliers 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 RIBBIET



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



Le retour dans mon village en 1999 après des études en Agronomie, Viticulture et Œnologie à Beaune, Rouffach et Avize, et une formation à Rilly-la-Montagne en Champagne, à Lutry en Suisse et à Saint-Avit-de-Soulège dans le Bordelais.

Une rencontre avec Séverine en 1995, qui partage ma passion du vin depuis et me rejoint en 2009.
Entre temps, 2 vendanges heureuses en 2001 et 2002, Augustin et Tom.

Au Vignoble. La volonté de limiter l'impact des activités sur l'environnement. Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE).
La recherche du caractère de chaque parcelle et l'objectif de raisins mûrs et sains.

Les Vins. Respecter l'histoire, ma région, l'équilibre, ... Faire des Champagnes propres à une envie, à un instant. Veiller à chaque détail.

Etre certain que chacun d'entre eux soit un plaisir pour celle ou celui qui le déguste,
que ce moment reste important et suscite l'envie de le renouveler, et de le partager !

*Back to my village after studying agronomics, vine-growing and oenology in Beaune, Rouffach and Avize,
and training in Rilly la Montagne, Champagne, in Lutry, Switzerland, and in Saint-Avit-de-Soulège in the Bordeaux region.*

*I met Séverine in 1995 and have been sharing my passion for wine with her ever since.
In the meantime, we had two particularly successful harvests named Augustin and Tom in 2001 and 2002.*

*In the vineyard, I aim at controlling the impact of our operations on the environment.
My efforts have been rewarded and certified High Environmental Value (HVE) Level 3.
I always try to put forward the characteristics of each and every plot of land and reach perfect grape maturity and health.*

*My wines reflect the history of the region and my sense of balance. They also reflect a particular wish at a particular period of time.
No detail is left to chance.*

I need to be certain that each wine I make will bring pleasure to the one who tastes it and stimulate the desire to share it !

Yann

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

Le sens de l'équilibre

L'équilibre entre la terre et la plante, le travail du sol, le choix des variétés et de leur conduite selon le terroir...

L'intervention humaine, à chaque étape, pour la précision...

L'importance de suivre l'évolution quotidienne du végétal, comme un jardin...

La maturité et l'état du fruit avant le pressurage, pour être au plus juste du cépage et de son terroir...

La vinification parcellaire pour distinguer chaque potentiel de chaque vin...

Une somme de détails qui prend son sens lorsqu'ils sont assemblés : mon sens de l'équilibre.

The sense of balance

*Between the earth and the vine, the soil preparation,
the choice of grape varieties as well as their training according to the terroir...*

Precision requires human intervention at every stage...

Like in one's own garden, watching the vine growth cycle is essential...

Respect for the terroir and variety needs a strict control of grape maturity and condition before pressing...

Vinification plot by plot allows to make the best of each wine...

All those details, once gathered, make up my sense of balance.

Yann

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

Courmas, Petite Montagne de Reims

Yann, 9^{ème} génération de vignerons, 3^{ème} génération de champagnisateurs

6,30 hectares, 27 parcelles réparties sur 9 Crus aux terroirs différents
Une moitié en Pinot Meunier, un tiers en Chardonnay et le reste en Pinot Noir

Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau 3 depuis 2015

Le respect de la biodiversité, la gestion des amendements, de la ressource en eau, une stratégie phytosanitaire écologique

L'enherbement depuis 1999 et le charruage de toutes les parcelles

Pour que les racines plongent et la vigne devienne autonome, pour ne plus utiliser d'herbicide, pour stopper l'érosion, pour que les intrants soient retenus par l'herbe, la réapparition de la Tulipe de Vigne (*Tulipa Silvestri*)

Les moutons dans les vignes depuis 2018

Les amendements organiques

Un entretien de fond qui permet à la vigne de se développer seule et de prendre les éléments dont elle a besoin

Les travaux de la vigne faits à la main

Palissage, taille en vert (ébourgeonnage), cisailage pour éliminer les entre-cœurs, pour éclaircir la vigne et assurer l'aération et la maturation des raisins

Le respect de l'ordre des vendanges pour la maturité optimale de chaque parcelle

Le tri des raisins à la parcelle, le soin à la coupe

Le pressurage parcellaire, la décantation par gravité et la vinification indépendante de chaque jus

Chaque cépage, chaque cru et chaque parcelle sont vinifiés séparément, trouver l'équilibre et la fraîcheur à l'assemblage

Obtenir des bulles fines

En ne retenant que les premiers jus, les Cuvées
En maintenant une température constante en cave pour une prise de mousse lente
En faisant longuement vieillir sur lies

Le bouchage en liège naturel, le repos après la liqueur

Yann, 9th generation of vinegrowers, 3rd generation of Champagne makers

*6,30 hectares, 27 plots of land in 9 crus with different soils
One half Meunier, one-third Chardonnay, Pinot Noir for the rest*

High-Value Environmental Certification Level 3 since 2015

Plant health strategy, fertilizers and amendments management, respect for biodiversity, water resource management

Cover cropping since 1999 and ploughing in every single plot

*The vine deepens its roots and becomes self-sufficient, erosion is stopped and the inputs are held back and made available for the next crop, the reappearance of the Tulipe de vigne (*Tulipa Silvestri*)*

Sheeps in the vines since 2018

Organic amendments

The thorough maintenance of the soil allows for the self-development of the vine which takes everything it needs

Manual work

Vine training, green pruning (disbudding) and shearing of lateral shoots to thin the vine out and ensure the ripening of the grapes

Harvesting of the different plots one after the other to ensure perfect grape ripeness Selective harvesting, vine cutting with a lot of care

Individual pressing of each plot, gravity decanting and vinification of each juice individually

Each variety, each growth and each plot is vinified separately in order for the blending to be balanced and fresh

Fine bubbles

*Only the juices from the Cuvées are kept
The cellar temperature is kept even for a slow bottle fermentation
Long ageing on lees*

Natural cork, resting 3 months at least after dosage



BRUT NOIR



Le brut sans année de la Maison, vieilli entre 4 et 5 ans en cave
Our « classic » Champagne, ageing 4 or 5 years in cellar

Brut Noir, parce-que c'est une dominante de raisins noirs et parce-que l'habillage est noir depuis 1964
Brut Noir because of predominance of black grapes and black label since 1964 (at least !)

45% Meunier, 40% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Vendanges 2018, 40% de Vins de réserve
Harvest 2018, 40% Reserve Wines

Fermentation malo-lactique
Malolactic fermentation

Brut sans année, 7 g/l
No vintage, 7 g/l

14.352 bouteilles
300 magnums



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

ROCHE MÈRE BRUT NATURE



La roche-mère est la roche qui constitue le fondement du sol. C'est l'origine du terroir.
The « Roche-Mère » is the bedrock originally composing the soil, the essence of the terroir.

45% Meunier, 40% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Vendanges 2017, 40% de Vins de réserve
Harvest 2017, 40% Reserve Wines

Fermentation malo-lactique
Malolactic fermentation

Brut Nature, 0 g/l

3.599 bouteilles



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU



5 parcelles de Coulommès-la-Montagne, Villedommange et Vrigny
5 plots from Coulommès-la-Montagne, Villedommange and Vrigny

45% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 10% Meunier

Vendanges 2014, 40% de Vins de réserve
Harvest 2014, 40% Reserve Wines

Fermentation en fût de chêne
Alcoholic fermentation in oak barrels

Brut, 6 g/l

3.000 bouteilles



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

« COURMAS » BLANC DE BLANCS 2016



3 parcelles de Courmas

100% Chardonnay

Vendanges 2016
Harvest 2016

Fermentation en fût
Alcoholic fermentation in oak barrel

Brut, 4 g/l

1.000 bouteilles



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

**BLANCHES TERRES
BRUT ROSÉ PREMIER CRU**



**Champagne rosé d'assemblage,
Chardonnay pour le vin blanc et Pinot Noir pour le vin rouge « fait maison »
Champagne blending,
White wine from Chardonnay only and red wine « home made » from Pinot Noir**

96% Chardonnay, 4% Pinot Noir

Vendanges 2019, 45% de Vins de Réserve
Harvest 2019, 45% Reserve Wines

FA en fût de chêne, pas de fermentation malo-lactique
Alcoholic fermentation in oak barrel, no malolactic fermentation

Brut Rosé, 6 g/l

2.059 bouteilles



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

**SOUS LES ROSES
BLANC DE NOIRS 2017**



**Champagne d'une seule parcelle, Sous les Roses (Courmas)
Champagne from one plot, Sous les Roses (Courmas)**

60% Pinot Noir, 40% Meunier

Une seule vendange, 2017
Harvest 2017

Fermentation alcoolique en fût de chêne, pas de fermentation malo-lactique
Alcoholic fermentation in oak barrels, no malolactic fermentation

Vieillessement sur liège
Natural cork ageing (before disgorging)

Extra Brut, 4 g/l

2.216 bouteilles



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

TERRES DES CLOS 2022 CÔTEAUX-CHAMPENOIS



Coteaux-champenois d'une seule parcelle, Terres des Clos (Marfaux)
Coteaux-champenois from single plot, Terres des Clos (Marfaux)

Pinot Noir

Vendanges 2022

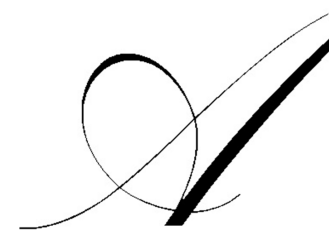
En cours de vinification



Marfaux, lieu-dit Terres des Clos



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



www.champagneyannalexandre.fr
champagneyannalexandre@orange.fr
3, rue Saint-Vincent – 51390 COURMAS (France)
+33(0)681 03 81 79

