



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

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 Gimonet

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 bistrots sauce champenoise ». Au rang des chambres d'hôtes, ont été remarqués le Clos 1753 à Écueil et le Clos des terres soudées à Vrigny ; 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 Tinqueux 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

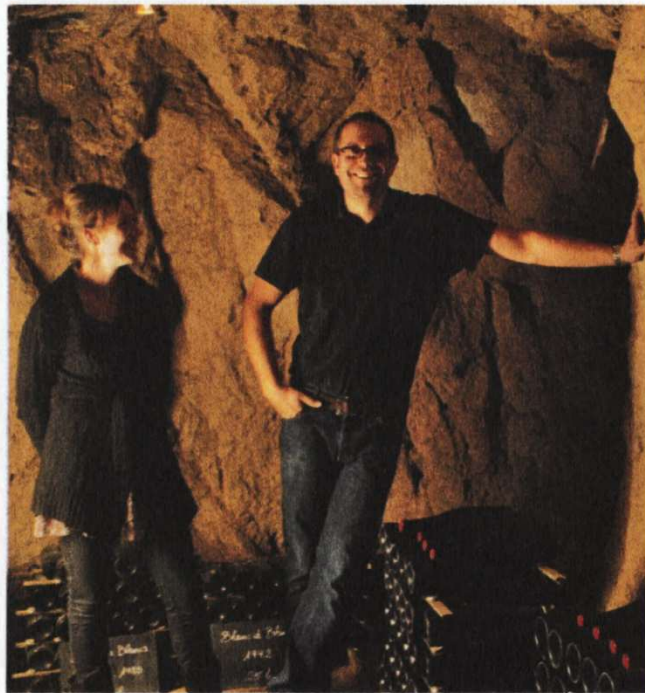


CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

Le coup de cœur d'Alexis Goujard:

SÉVERINE ET YANN ALEXANDRE

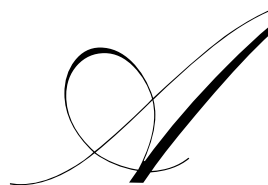
CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



LE TEMPS AU SERVICE DE LA BULLE

Nous suivons le parcours de Yann Alexandre depuis plusieurs années et c'est avec un grand enthousiasme que nous saluons les progrès accomplis. Ce domaine de Courmas, en Montagne de Reims, se distinguait déjà dans le peloton de tête de notre Guide rouge des bonnes affaires, tout comme dans les pages de La Revue du vin de France. Son travail rigoureux menait sans aucun doute à des champagnes précis, mais un peu académiques. Aujourd'hui, Yann Alexandre a franchi un cap indiscutable en affirmant leur expression. Solidement épaulé par son épouse Séverine, le vigneron méticuleux continue à élaborer avec un grand soin

ses champagnes dominés par des meuniers, qui offrent une douce alchimie entre une bulle impeccable et un équilibre serein : la combinaison d'un raisin mûr, nourri tranquillement par cinq à sept ans sur lattes, et d'un dosage très modéré... Cette quiétude découlant du vieillissement en cave leur permet de se distinguer de nombreux champagnes commercialisés trop jeunes et vifs. La gamme est désormais sans faute, à commencer par le blanc de blancs 2011, brillamment exécuté dans ce millésime où la plupart des vins accusent arômes végétaux et dureté, sans oublier l'excellent coteaux-champenois, façonné avec une grande délicatesse. **A. G.**



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

LA REVUE DES VINS DE FRANCE
1 étoile



GAULT&MILLAU
Le Livre des Champagnes
2024



Roche Mère Brut Nature
96/100

BETTANE&DESSEAUVE
Prix Plaisir 2024



Brut Noir





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.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large loop followed by a diagonal stroke.

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE