

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  
2.057 bouteilles – 100 magnums  
Dégorgement en Mars 2024  
Brut Nature, 0 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

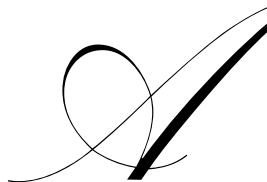
# BRUT NOIR



*L'Assemblage de nos parcelles  
vieilli entre 4 et 5 ans en cave*

~

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  
12.733 bouteilles – 100 magnums  
Dégorgement en Mars 2024  
Liqueur «faite Maison »  
Brut sans année, 7 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

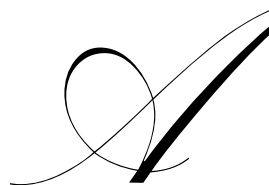
# GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU



## *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

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

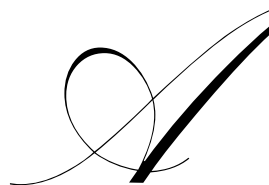


# COURMAS 2018 BLANC DE BLANCS



*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 Juillet 2024  
Extra-brut, 4 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

# SOUS-LES-ROSES 2018

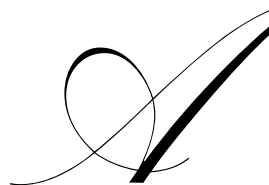
## BLANC DE NOIRS



*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

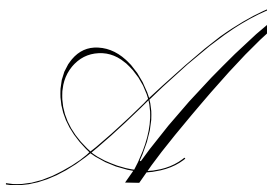
# BLANCHES TERRES ROSÉ PREMIER CRU



*Champagne rosé d'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 Juillet 2024  
Extra Brut, 6 g/l



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



# TERRES DES CLOS 2022

## CÔTEAUX-CHAMPENOIS



*Coteaux-champenois de la parcelle Terres des Clos  
Village de Marfaux, Vallée de l'Ardre*

~

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