



# Champagne Eric Legrand Brut Réserve

CHAMPAGNE | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Champagne  
Eric Legrand



**SERVEER T°**  
8-10°C



**WIJNBOUW**  
In conversie naar  
duurzame wijnbouw



**DRUIVEN**  
Pinot Noir & Chardonnay



**GLAS**  
Riedel Champagne



**DRINKVENSTER**  
2026

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**



**BODY**



**MINERAAL**



**COMPLEX**



**FUNKY**



ROND

WITTE BLOEM

PEER

NOOTACHTIG

AGRUM

## FOOD



**FOODPAIRING**

APERÓ

OESTER

SCHELPDIER

SALADES



FRIS



**KAAS**

GRUYÈRE

NOOTACHTIG

GOUDA

CHEDDAR

PARMEZAAN

## AWARDS



Concours des Champagnes  
du Vignoble : Médaille d'Or



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De fermentatie, malolactische fermentatie en 6 tot 8 maanden durende rijping gebeuren in inox cuves. Dit wordt gevolgd door een 36 maanden durende rijping 'sur lattes'. Deze Champagne bestaat voor 70% uit de basiswijn van het oogstjaar en wordt voor 30% aangevuld met reservewijnen uit oudere oogstjaren. Hij krijgt een dosage van 8 gram per liter.



### WIJNGAARD

De druiven komen van fossielrijke heuvelflanken in de Côtes des Bar die hun oorsprong kennen in het Kimmeridgien. De bodem is rijk aan kalksteen. Zijn percelen liggen op hellingen die zuidelijk tot zuidoostelijk zijn georiënteerd en waar de zon van de ochtend tot de late namiddag haar weldoende zonnestrallen op richt.

### WIJNBOUWER: ERIC LEGRAND

Eric Legrand erfde als kleinzoon van een Aubeis-wijnboer in Celles-sur-Ource zijn wijngaarden, en tevens de lokroep voor het cultiveren ervan. Hij slaagde erin om 12 hectare aan percelen te verzamelen, waar zijn bruisende expertise vandaag de dag de vrije loop krijgt. Edouard, die in 2012 zijn vader vervoegde, neemt nu ook deel aan zijn gepassioneerde zoektocht. Hij draagt zijn artistieke gevoeligheid aan, en samen met Eric zoekt hij naar oude druivensoorten en onderzoekt hij nieuwe perspectieven. In de zoektocht van Eric Legrand neemt de natuur onmiskenbaar een centrale plaats in. Zijn kennis van de wijnbouw inspireerde hem tot de uitbouw van een cyclisch systeem voor het cultiveren van de wijngaard. Zo zijn de nieuwe aanplantingen voor de uitbreiding en vervanging van oude stokken afkomstig van zijn beste wijnstokken. Zijn druivensoorten vormen zijn grootste inspiratiebron: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc en 5% Meunier onttrekken hun aroma's op het klei- en kalkhoudende terroir van de Côtes des Bar. Zijn wijngaarden liggen op zuidelijk tot zuidoostelijk georiënteerde flanken waar de zon van de ochtend tot de late namiddag haar weldoende zonnestrallen op richt. Eric Legrand beoefent er een kwalitatieve, beredeneerde, en vooral niet-systematische wijnbouw.

## LOCATIE



**LAND**  
Frankrijk

**REGIO**  
Champagne

**APPELLATIE**  
Champagne



**KLIMAAT**  
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

