

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 57,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ROTER APFEL ◀  
APRIKOSE ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
BRIOCHE ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
KREIDE ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

frisch & eindringlich  
Einzellagen in Verzey:  
Les Epinettes und Les  
Alouettes  
1970 bis 1990 gepflanzt  
Chardonnay (100%)  
2017  
kein Reservewein  
durchgeführt  
2 Gramm / Liter  
Februar 2021  
1.200 Flaschen  
Jahrgangschampagner,  
Blanc de Blancs, im Holz  
ausgebaut, Einzellage, für  
Fortgeschrittene  
12,00 Vol.%  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Pierre Deville in Verzy in der Montagne de Reims bringt seit 1963 Champagner unter dem eigenen Namen auf den Markt. In 2016 kam der junge Alban Corbeaux als jüngster Sproß der Familie zurück und leitete ein neues Zeitalter für Champagne Pierre Deville ein. Der Betrieb ist klein. Er verfügt über 5 Hektar Weinberge, wovon auch Trauben verkauft werden. In 2021 hat Alban mit der Unterstützung seines Vaters 15.000 Flaschen erzeugt. In 2022 sind es 22.000 und damit ist auch schon die angepeilte Höchstgrenze erreicht. Zu einer größeren Produktion ist in dem kleinen Weingut mitten im Dorf kein Platz. Bereits jetzt muss Alban mächtig improvisieren, um im Keller mit dem geringen Platz zurechtzukommen. Außerdem macht er praktisch alles selbst. Nur im Weinberg unterstützt ihn häufig noch sein Vater. Und zur Ernte kommen natürlich noch einige helfende Hände dazu.

## **Warum wir die Champagner von Alban Corbeaux bzw. Pierre Deville im Programm haben**

Der junge, weltoffene und äußerst sympathische Alban erzeugt Champagner genau nach unserem Geschmack! Viel Zeit im Weinberg, minimalistisches Arbeiten im Keller: spontane Vergärung, Ausbau im Holz, geringe Dosage. Und das in Verzy. Verzy und Verzenay zählen zu meinen liebsten Orten in der Champagne für Pinot Noir. Denn die Weinberge dieser Orte an der westlichen Montagne de Reims sind häufig auch nach Osten

Champagne Blanc de Blancs Copin Chardonnay von Champagne Pierre Deville ist ein großartiger Champagner, welcher aus Trauben der Einzellagen es Alouettes und Les Epinettes in Verzy besteht. Es handelt sich dabei um alte, eng bepflanzte Weinberge, deren Reben sehr tief wurzeln. Im Vergleich zu Blanc de Blancs von der Côte des Blancs sind Chardonnay Champagner von der östlichen Montagne des Reims kraftvoller und nicht ganz so mineralisch. So ist es auch bei Copin Chardonnay. Der im Holzfass vergorene Champagner ist intensiv und im besten Sinne zupackend. Er verfügt über eine wundervolle Balance von Säure, Herbe und aromatischer Frische.