

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 57,90 €



**AROMEN:**  
HIMBEERE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
HASELNUSS ◀  
KARAMELL ◀  
HONIG ◀  
WEISSER NOUGAT ◀  
VANILLE ◀  
KREIDE ◀  
WALDBODEN ◀



<b>Stil</b>	kraftvoll & komplex Einzellagen in Verzy: Les Queues des loges, Les Monts de Bruyeres und La porte des Grands Champs
<b>Weinberg</b>	
<b>Alter der Reben</b>	1990 gepflanzt
<b>Rebsorten</b>	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2017
<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein durchgeführt
<b>Biolog. Säureabbau</b>	
<b>Dosage</b>	2 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	September 2020
<b>Jahresproduktion</b>	1.000 Flaschen Jahrgangschampagner, Blanc de Noirs, Einzellage, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
<b>Typ</b>	
<b>Alkohol</b>	12,00 Vol.%
<b>Trinktemperatur</b>	10 bis 12°C
<b>Allergenhinweis</b>	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 Copin Pinot Noir von Champagne Pierre Deville besteht zu 100% Pinot Noir Trauben aus den Weinbergen Les Queues des Loges, Les Monts de Bruyeres und La Porte des Grands Champs der Grand Cru Gemeinde Verzy. Es sind alte Weinberge mit kalkhaltigen Tonböden, die Alban Corbeaux seit einigen Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Die Grundweine werden in gebrauchten Barriquefässern spontan vergoren. So entsteht ein beeindruckender körperreicher, intensiver und strukturierter Champagner, der vor allem als Essensbegleiter von mittelintensiven bis kräftigen Speisen eine hervorragende Wahl ist.