

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ESSENTIELLE



Champagne Elise Dechantes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 48,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
QUITTE ◀  
MIRABELLE ◀  
WEISSER PFIRSICH ◀  
APFELSCHALE ◀  
HIMBEERE ◀  
PINK GRAPEFRUIT ◀  
ORANGENBLÜTE ◀  
WEISSDORNBLÜTE ◀  
BRIOCHE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

2019

kein Reservewein

durchgeführt

18 Monate

0 Gramm / Liter

Januar 2022

8.498 Flaschen

Blanc de Noirs, Ohne

Jahrgang, für

Fortgeschrittene, zum

Aperitif, Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Elise Dechannes betreibt ihr Weingut ganz im Süden der Champagne, an der Côte des Bar. Les Riceys ist die Ortschaft mit der größten Weinbergsfläche (knapp 900 Hektar) und den meisten Champagner Winzern (über 40) der gesamten Region Champagne. Zudem ist der Ort bekannt für seine stillen Rosé Weine. Elise hat nicht schon immer davon geträumt, Champagner zu erzeugen. Denn sie zog es vor, die Region zu verlassen und Karriere im Banksektor zu machen. Doch 2008 kam sie nach dem frühen Tod ihrer Mutter zurück und arbeitete mit Ihrem Vater und Bruder. Doch das ging nicht lange gut. Die Familienmitglieder hatten unterschiedliche Vorstellungen über die prinzipielle Arbeitsweise. Elise interessierte sich für den biologischen und biodynamischen Anbau. Und so beschloss man, getrennte Wege zu gehen. Elise erhielt ihren Anteil an Weinbergen (4,5 Hektar) und startet ihr eigenes Weingut. Und dieser Start ist ihr außerordentlich geglückt!

## **Warum wir die Champagner von Elise Dechannes im Programm haben**

Uns beeindruckt die Lebendigkeit, Energie und kraftvolle Frische, welche die Champagner von Elise Dechannes ausstrahlen. Es sind keine Champagner von der Stange für den unbeschwertem Genuss. Es sind viel mehr eigenständige, charakterreiche und unverwechselbare Weine, die Aufmerksamkeit benötigen. Aber dann belohnen sie, sofern man sie aus einem großen Glas bei höheren Temperaturen genießt, mit einer beeindruckenden Tiefe,

Champagne Blanc de Noirs brut nature Essentielle von Elise Dechannes ist ein reiner Pinot Noir, dessen Trauben aus dem Ort Les Riceys stammen. Les Riceys liegt ganz im Südwesten der Côte des Bar und ist der größte Ort der Champagne hinsichtlich seiner Rebfläche (ca. 900 Hektar) und Zahl an selbstvermarktenden Winzer (über 40). Zudem ist der Ort bekannt für Rosé de Riceys, einem stillen Roséwein, der in den sehr guten Varianten ungemein tiefgründig und langlebig ist. Das Jahr 2019 war warm. Und somit fällt Essentielle enorm reif, mild und fruchtbetont aus. Gleichzeitig ist der Champagner aber auch strukturiert, elegant und fein balanciert. Essentielle ist vielseitig: Er macht eine äußerst gute Figur als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu zahlreichen Fischgerichten, kann herrlich zu Gegrilltem getrunken werden oder auch zu Pasta, Risotto und Co.