

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COEUR DE NOIR



Champagne Elise Dechannes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 62,50 €



AROMEN:
PINK GRAPEFRUIT ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
SCHWARZER PFEFFER ◀
WALNUSS ◀
KAMILLENBLÜTE ◀
ORANGENBLÜTE ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergienhinweis

Einzellage Champ
Méchain in Les Riceys
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2014
kein Reservewein
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Januar 2022
1.787 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 extra brut Coeur de Noir ist ein weiterer reinsortiger Pinot Noir Champagner von Elise Dechannes. Die Trauben stammen von der Einzellage Champ Méchain in Les Riceys. Der Champagner ist deutlich älter und lag länger auf der Hefe, als die anderen Champagner von der charismatischen Winzerin.

Als ich den Champagner das erste Mal verkostete, bzw. ein Glas davon trank, war ich äußerst überrascht. Denn beim ersten Schluck ging der Champagner so gar nicht zu mir. Er wirkte reif und komplex, was natürlich sehr positiv ist. Jedoch hinterließ er am Gaumen ein anhaltendes, trocknendes Gefühl, das mir nicht gefiel, das ich auch von anderen Champagnern, die es dann nicht in unser Programm schaffen, kenne. Doch dann entwickelte sich der Champagner im Glas mehr und mehr und offenbarte einen Reichtum an Aromen von Blüten, Walnuss und getrockneter Früchte. Im Mund wirkte Coeur de Noir nun fest, druckvoll und überaus spannungsgeladen, aber nicht mehr austrocknend. Die Entwicklung der Aromen brachten den Champagner in die Balance. Umwerfend ist zudem der überaus lange Abgang. Jeder Schluck entpuppte sich als großes Vergnügen. Solch eine Entwicklung habe ich bei einem Champagner noch nie wahrgenommen.