

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY



Champagne Elise Dechannes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
PINK GRAPEFRUIT ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
APRIKOSE ◀  
FENCHEL ◀  
BRIOCHE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Weinberge mit Ton- und Kalkböden

1980 gepflanzt

Chardonnay (100%)

2017

kein Reservewein

durchgeführt

0 Gramm / Liter

Dezember 2021

1.235 Flaschen

Blanc de Blancs, 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 unbeschwerten 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 Blancs brut nature von Elise Dechannes ist ein Chardonnay Champagner mit besonders viel Spannkraft, Frische und Tiefgang. Großteils baut Elise die Grundweine in Edelstahltanks aus. Nur ein kleiner Teil kommt zum spontanen vergären und anschließenden Lagern ins Barriquefass. So fällt der Champagner nicht zu opulent aus. Deshalb verzichtet sie auch auf Battonage, so weit wie möglich. Nur wenn unliebsame Töne während der Lagerung auftreten, rührt sie die Hefe im Fass auf, sodass diese gleich wieder verschwinden. Ansonsten füllt sie die Fässer auf, sobald etwas Wein verdunstet. Und das war es dann schon. Elise verzichtet auf Filtration, Schönung und fügt nur ganz minimal Schwefel hinzu.