

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE GRES



Champagne Elise Dechannes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 79,50 €

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

**AROMEN:**  
BRIOCHE ◀  
APRIKOSE ◀  
FENCHEL ◀  
SCHWARZER PFEFFER ◀  
PINK GRAPEFRUIT ◀  
HIMBEERE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergienhinweis**

Einzellage Val Preuse in  
Les Riceys

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2018

kein Reservewein  
durchgeführt

0 Gramm / Liter  
Januar 2022

1.849 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 Absolue Gres von Elise Dechannes ist ein weiterer Champagner, den sie in Amphoren ausbaut. Es sind nun aber kleinere Amphoren auf Granit statt Terracotta wie für Absolue Terre. Dadurch kommt der Grundwein mit wesentlich weniger Luft in Kontakt und die Entwicklung nimmt einen anderen Verlauf. Da der Grundwein für Absolue Gres und Absolue Terre identisch ist, ist der Vergleich der beiden Champagner äußerst interessant. Welcher der beiden ist Ihr Favorit?