DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES COPINS 50 50
GRAND CRU EXTRA BRUT 2019

GESCHMACK

Süße	gering	●●●●○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●●○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang



AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Schwarze Johannisbeere
Himbeere
Aprikose
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
deutliche Süße
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge in Verzy
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	1.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Mit dem Champagner Les Copins 50/50 liefert Champagne Pierre Deville eine Cuvée zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Noir von alten Reben in Verzy, einer der Grand-Cru-Gemeinden der Montagne de Reims. Der Name verweist auf die beiden reinsortigen Schwester-Cuvées Copin Chardonnay und Copin Pinot Noir, die hier vereint werden. Die Einzellagen reichen in ihren Pflanzjahren bis 1963 zurück, weitere kamen in den 1970er- und 80er-Jahren dazu, was den Stil deutlich prägt. Hinter dem kleinen Familiengut von rund fünf Hektar steht heute Alban Corbeaux, vierte Generation, der den Betrieb seit 2016 mit eigener Handschrift führt.

Verzy liegt auf der nordöstlichen Seite der Montagne de Reims: kühles Klima, kreidegeprägter Boden. Im Weinberg arbeitet Alban biologisch und mit biodynamischen Impulsen, im Keller geht es minimalistisch zu. Die Trauben vergären spontan mit den eigenen Hefen, die der Winzer wenige Tage vor der Lese aus den ersten Trauben heranzieht. Die Grundweine reifen in gebrauchten Barriquefässern, der biologische Säureabbau läuft natürlich ab. Filtration und Schönung entfallen, Schwefel wird nur in kleinsten Mengen eingesetzt. Anschließend reift der Champagner rund drei Jahre auf der Hefe, die Dosage am Ende bleibt minimal.

In der Nase wirkt der Champagner warm und einladend, mit feinen Zitrusnoten und einer dezenten Würze. Am Gaumen tritt zuerst der Chardonnay deutlich hervor, klar und straff, dann legt der Pinot Noir nach mit dunkler Beerenfrucht und kraftvollem Druck. Der Holzausbau gibt Volumen und Tiefe, ohne sich aufzudrängen. Eine kühle, präzise Säure trägt das Ganze, die Mousse bleibt fein, der Abgang lang und weinig. Ein Champagner mit klarem Charakter und gutem Reifepotenzial, der das Terroir von Verzy ohne Umwege ins Glas bringt.

CHAMPAGNE PIERRE DEVILLE

überzeugende Charakter-Champagner von Alban Corbeaux



Zupackend, intensiv und mit herrlicher Würze treffen die Champagner von Pierre Deville mitten ins Herz. Spontan vergoren und im Holzfass ausgebaut zeigen sie sich charakterstark, dabei immer von feiner Frische getragen. Die kühlen Lagen von Verzy bringen Pinot Noir und Chardonnay mit straffer Eleganz hervor, die sich mit minimaler Dosage zu präzisen Weinpersönlichkeiten fügen. Seit 2016 führt Alban Corbeaux das kleine Familienweingut in vierter Generation. Der junge, weltoffene Winzer hat dem 1963 von seinem Urgroßvater Pierre Deville gegründeten Betrieb eine neue Richtung gegeben: biodynamisch im Weinberg, minimalistisch im Keller, authentisch im Glas.

Als Alban Corbeaux 2016 nach seinem önologischen Studium und Praktika in burgundischen Kellern ins Familienweingut zurückkehrte, stand für ihn eines fest: Er wollte Champagner mit einer eigenen, unverwechselbaren Identität erzeugen. In Verzy, einer Grand-Cru-Gemeinde am nördlichen Rand der Montagne de Reims, fand er dafür die idealen Voraussetzungen. Das Weingut, benannt nach seinem Urgroßvater Pierre Deville, der 1963 begann, eigene Champagner zu erzeugen, führt er heute in vierter Generation.
Auf 5 Hektar Rebfläche, die auf 36 Parzellen ausschließlich in Verzy verteilt sind, wachsen zu 60% Pinot Noir und zu 40% Chardonnay. Die Produktion ist bewusst klein gehalten und wird rund 20.000 Flaschen nicht übersteigen, denn mehr lässt der winzige Keller mitten im Dorf nicht zu. Alban macht praktisch alles selbst, von der Arbeit im Weinberg bis zum Dégorgement. Nur sein Vater Christophe unterstützt ihn noch im Weinberg, zur Lese kommen ein paar helfende Hände dazu. Seit 2016 bewirtschaftet er die Weinberge biologisch und biodynamisch. Neben Champagner erzeugt er auch einen Coteaux Champenois Rouge.

Warum Champagner von Pierre Deville?

Alban erzeugt Champagner genau nach unserem Geschmack! Er verkörpert eine junge Generation von Winzern in der Champagne, die kompromisslos auf Qualität und Terroir setzt. Seine Champagner entstehen mit minimalem Eingriff im Keller: spontane Vergärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in gebrauchten Barriques, sehr niedrige Dosage. Das Besondere an Verzy ist die Ausrichtung vieler Weinberge nach Osten und teilweise nach Norden. Dadurch fallen die Pinot Noirs frischer und straffer aus als in südlicheren Orten wie Bouzy oder Ambonnay. Genau diese Spannung und Lebendigkeit macht Albans Champagner so faszinierend. Sie sind charakterstark, präzise und besitzen eine Eleganz, die zum Trinken einlädt.

Die Champagner

Den Einstieg bildet die Cuvée **Primitif**, eine Assemblage aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Kühl und zurückhaltend im Auftakt, dabei mundwässernd und mit überraschender Kraft am Gaumen. **Les Copins 50/50** vereint zu gleichen Teilen Pinot Noir und Chardonnay aus alten Weinbergen in Verzy und spielt mit der Balance beider Rebsorten: warme Entwicklung von Chardonnay trifft auf würzige Pinot-Noten. **La Blanche Voie** ist ein delikater Rosé de Macération, der mit floralen Noten und einer saftigen Textur besticht, salzig-frisch und belebend.
Der Champagner **Copin Chardonnay** stammt aus den Einzellagen Les Alouettes und Les Epinettes, zwei der interessantesten Weinberge in Verzy. Kraftvoll strukturiert und einladend geschmeidig zeigt dieser Blanc de Blancs die reife Seite des Chardonnay. Der **Copin Pinot Noir** wächst in den Lagen Les Queues des Loges, Les Monts de Bruyeres und La Porte des Grands Champs. Er ist ein intensiver und zupackender Blanc de Noirs mit Tiefgang, samt einer herrlichen würzigen Pfeffrigkeit und klaren mineralischen Noten.

Winzer	Alban Corbeaux
Ort	Verzy, Montagne de Reims
Weinberg	biodynamisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, langes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Bariques
Größe	5 Hektar, 22.000 Flaschen

Weinberg und Keller

Die 5 Hektar Rebfläche verteilen sich auf 36 kleine Parzellen, davon liegen 4 Hektar in Verzy und 1 Hektar an der südlichen Côte des Bar, dessen Trauben verkauft werden. In Verzy macht Chardonnay 60% und Pinot Noir 40% der Fläche aus. Schon früh hat Alban die Bewirtschaftung auf biologische und biodynamische Arbeitsweisen umgestellt. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend in zwei pneumatischen Pressen verarbeitet, einer kleinen mit 2.000 kg und einer großen mit 4.000 kg Fassungsvermögen. Nach dem Pressen klärt Alban den Most durch Absetzen vor.
Für die Spontangärung mit natürlichen Hefen beginnt er bereits fünf bis zehn Tage vor der eigentlichen Ernte, eine kleine Menge Most anzusetzen. Er erntet vorab eine geringe Menge noch nicht ideal reifer Trauben, presst sie und lässt die Umgebungshefen die Gärung starten. Wenn dann die Moste der eigentlichen Lese bereit sind, hat er somit bereits eine hohe Konzentration eigener Hefen und infiziert damit die gebrauchten Barriquefässer, in denen die Grundweine vergären. Nach der Gärung belässt er die Weine auf der Vollhefe. Mehrmals wöchentlich verkostet er die Fässer und gibt nur bei Bedarf kleine Schwefelmengen hinzu. Die Tirage erfolgt etwa neun Monate später im Juni. Nach der Reifung auf der Hefe werden die Champagner mit sehr niedriger Dosage versehen. Das Ergebnis sind Champagner, die die Kraft und Präzision von Verzy mit einer natürlichen Frische und Lebendigkeit verbinden.