

DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT CUVÉE PRIMITIF 2020



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

Apfelschale
Gruene Birne
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2020 (50%), 2019 (30%),
2018 (20%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
50% aus den beiden
Vorjahren

Biolog. Säureabbau Lagerung

18 Monate
5 Gramm / Liter
Oktober 2022

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

Der Champagner Primitif von Pierre Deville steht für die junge Generation in der Grand-Cru-Gemeinde Verzy. Alban Corbeaux, Urgroßenkel des Gründers Pierre Deville, hat das kleine Familienweingut in der Montagne de Reims übernommen und steuert es seit der Lese 2016 konsequent in eine neue Richtung. Die Trauben stammen aus den Weinbergen rund um Verzy, wo bereits Albans Urgroßvater Anfang der 1960er Jahre seine ersten Reben pflanzte. Primitif ist alles andere, als der Name vermuten lassen könnte: Er verkörpert vielmehr Albans Philosophie, die Klarheit und Authentizität des Terroirs ohne überflüssiges Beiwerk auszudrücken. Das Weingut bewirtschaftet insgesamt fünf Hektar in Verzy und hat sich der biologischen und biodynamischen Arbeitsweise verschrieben.

Die Weinberge liegen auf braunen Kalkböden über Kreideuntergrund, überwiegend an nach Osten und Norden ausgerichteten Hängen. Diese Exposition verleiht dem Pinot Noir (80%) Kraft und dem Chardonnay (20%) eine prägnante Struktur. Alban lässt seine Grundweine spontan mit den eigenen natürlichen Hefen vergären, wobei er einige Tage vor der Haupternte bereits eine kleine Menge Most ansetzt, um die Hefekonzentration für die Gärung zu erhöhen. Etwa ein Drittel der Cuvée reift in gebrauchten Eichenfässern, der Rest in Edelstahl tanks. Nach der Gärung verbleiben die Grundweine auf der Vollhefe, bevor sie im darauffolgenden Juni zur zweiten Gärung in die Flasche kommen. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, was dem Champagner zusätzliche Geschmeidigkeit verleiht. Der Primitif ist eine Assemblage mehrerer Jahrgänge, wobei die Basis der jüngsten Ernte durch Reserveweine aus den beiden vorangegangenen Jahren ergänzt wird. Die Dosage fällt zurückhaltend aus.

In der Nase zeigt sich der Champagner klar und geradlinig mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten, rotem Apfel und knackiger Birne. Kreidige Mineralität schwingt von Anfang an mit, begleitet von feinen weißen Blüten und einer Spur von Haselnuss, die vom Grundweinausbau im Holz stammt. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Spannung, getragen von einer feinen, gleichmäßigen Perlage. Die Textur wirkt straff und klar, ohne jegliche Schwere. Die Säure ist präsent, aber nie dominant, und verleiht dem Champagner eine ausgeprägte Saftigkeit. Pinot Noir bringt Struktur und Substanz, während Chardonnay für Frische und Eleganz sorgt. Der Abgang bleibt lang und salzig, mit einer kreidigen Mineralität, die nachhaltig im Gaumen verweilt. Mit seiner Frische und Direktheit ist der Champagner für den unmittelbaren Genuss gemacht, entwickelt aber bei richtiger Lagerung über einige Jahre zusätzliche Komplexität. Alban Corbeaux beweist mit dieser Cuvée, dass auch die junge Generation authentische, terroirbetonte Champagner erzeugen kann, die Charakter zeigen, ohne aufdringlich zu sein.