

# DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE 2020



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Waldbeere  
Brioche  
Kalkstein  
Wacholderbeere  
Kreide

## TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020

### Jahrgänge

### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

15 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2022

### Jahresproduktion

1.220 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100

Elise Dechannes Rosé ist ein beeindruckender Champagner mit eindeutigem Rotweincharakter. Champagne Rosé de Saignée brut nature besteht zu 100% aus Pinot Noir Trauben von der südlichen Côte des Bar. Genauer gesagt, aus Les Riceys. Dieser große Weinort, ganz im Südwesten der Côte des Bar ist berühmt für seine Pinot Noir Trauben und einen stillen Rosé. Mit teils nach Süden und Westen ausgerichteten Hängen finden die Trauben ideale Bedingungen für eine hohe Reife und damit auch für eine Maischegärung.

Elises Rosé war 36 Stunden auf der Maische und erhielt dadurch aus den Traubenhäuten sehr viel Farbe, Aroma, Geschmack und auch etwas Tannin. Die Grundweine wurden zur Hälfte in gebrauchten Barriquefässern und zur Hälfte in Edelstahltanks ausgebaut.

So entstand ein großartiger Schaumwein, der mehr Essensbegleiter als Aperitif ist.

# DECHANNES, ELISE

## Champagne Elise Dechannes

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 Elise Dechannes?

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, Würzigkeit und Mineralität.

## Die Champagner

Cuvée Essentielle ist der Einstieg in das großartige Champagnerprogramm von Elise Dechannes. Der Blanc de Noirs ist puristisch, kraftvoll und anhaltend. Es ist ein fantastischer Wein für Champagner-Enthusiasten. Champagne Chardonnay fällt kühl, mineralisch und würzig aus. Absolve Terre wurde in Terracotta-Amphoren ausgebaut und zeigt im Glas eine faszinierende Entwicklung. Absolve Gres ist aus dem gleichen Grundwein wie Absolve Terre hergestellt, jedoch in anderen Amphoren, welche weniger luftdurchlässig sind, ausgebaut. Spannend zu vergleichen!

## Weinberg und Keller

Die Weinberge von Elise sind auf 7 Parzellen hauptsächlich in Les Riceys verteilt. Seit 2018 sind sie Bio zertifiziert und seit 2021 auch offiziell biodynamisch (Demeter). Die Winzerin verbringt viel Zeit mit der Pflege der Reben und verzichtet nicht nur auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. In zwei Parzellen geht sie sogar einen Schritt weiter und setzt kein Kupfer zur Bekämpfung von Pilzkrankungen ein. Kupfer ist das einzige Mittel, das im biologischen und biodynamischen Weinbau als sehr effektiv zur Bekämpfung von Mehltau gilt. Darüber hinaus gibt es Ansätze z. B. mit dem Einsatz bestimmter Algensorten, die Mengen an auszubringenden Kupfer deutlich zu verringern. Aber auf Kupfer zu verzichten, traut sich so gut wie kein Biowinzer. Elise wollte es wissen, probierte es aus und geht dabei jedes Jahr ins volle Risiko, die gesamten Trauben der Parzellen zu verlieren. Doch sie erntet Trauben und ist der Meinung, dass sich die Weinberge durch das Weglassen von Kupfer auf die neue Situation einstellen und es nicht mehr benötigen. „Intuitives Winemaking“ – so bezeichnet sie ihr Vorgehen. Sie schaut sich die Weinberge und Reben an und entscheidet, was zu tun und auch wann zu ernten ist. Man kann sich vorstellen, dass sie mit ihrer Haltung und ihrem Tun bei Kollegen aneckt. Doch sie geht ihren Weg. Elise bringt wenig Kompost in die Weinberge ein. Damit werden ihr Champagner aus ihrer Sicht mineralischer. Die Böden zwischen den Rebzeilen sind begrünt, die Bodenarbeit erfolgt sehr schonend. Viel Aufmerksamkeit widmet sie der Laubarbeit und gewinnt damit reife und gesunde Trauben mit großem geschmacklichen Ausdruck. So bevorzugt sie es, die Triebe nicht wie üblich zu kürzen, sondern zu wickeln, damit die Pflanzen weniger Stress erleiden.

Die Arbeit im Keller ist äußerst minimalistisch: Die Weine vergären spontan, werden in gebrauchten Holzfässern, Edelstahltanks und auch Tonamphoren vergoren und ausgebaut. Sie verbleiben lange auf der Hefe, werden nicht filtriert und geschönt. Der Einsatz von Schwefel ist sehr minimalistisch.