DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE LIBERTÉ
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2019 BIO

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

Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kalkstein
Kreide
Himbeere
Pfeffer
Fenchel
Sternanis

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Nerds
Einzellage
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Val Preuse in Les Riceys
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023
Jahresproduktion	663 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Champagner Liberté von Elise Dechannes ist ein außergewöhnlicher Champagner von der Einzellage Val Preuse in Les Riceys. Er kommt als brut nature komplett ohne Dosage aus. Zusätzlich verwendet Elise aber auch keinen Schwefel bzw. Sulfite, was äußerst ungewöhnlich ist, denn 99,99% aller Weine erhalten eine kleine Menge von Schwefel, um sie zu konservieren. Weiterhin verzichtet Elise in ihrer Parzelle Val Preuse auch auf das Ausbringen von Kupfer. Kupfer ist im biologischen Weinbau zur Bekämpfung vom falschen Mehltau notwendig. Es gibt dazu noch keine Alternativen. Damit geht Elise ein ungemeine hohes Risiko ein, in feuchten Jahren ihre ganze Ernte in Val Preuse zu verlieren. Warum macht sie das? Sie möchte so ursprünglich, wie nur möglich Champagner erzeugen.
Und das Ergebnis ist beeindruckend. Liberté ist ungemein direkt, klar, druckvoll und überaus lang. Der Champagner wirkt frisch und zupackend, sehr natürlich, also keinesfalls gekünstelt. Er ist herrlich balanciert und versprüht eine enorme Energie und anspruchsvolle Trinkfreude.

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. Absolue Terre wurde in Terracotta-Amphoren ausgebaut und zeigt im Glas eine faszinierende Entwicklung. Absolue Gres ist aus dem gleichen Grundwein wie Absolue 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 Pilzerkrankungen 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.