DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ABSOLUE GRES BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 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

Pfeffer
Fenchel
Aprikose
Brioche
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
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 minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	29 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	1.353 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Eichelmann	4/5

In Les Riceys, am südlichsten Zipfel der Champagne, entsteht Absolue Grès von Elise Dechannes aus reinem Pinot Noir der alten Lage Val Preuse. Elise übernahm den Familienbetrieb 2008 nach einer Karriere im Bankwesen und widmet sich seither auf gut vier Hektar dem biodynamischen Weinbau. Reizvoll an der Cuvée ist ihr Zwilling: Der Grundwein ist identisch mit dem für Absolue Terre, reift aber in andersartigen Amphoren heran. Wer beide nebeneinander verkostet, erlebt, wie unterschiedlich sich ein und derselbe Grundwein je nach Ausbaugebinde entwickeln kann.

Die Trauben für Absolue Grès wachsen auf kalkig-mergeligem Boden aus dem Kimmeridgium, mit Ausrichtung nach Südosten und mäßiger Höhenlage, was den Reben Frische bewahrt. Elise bewirtschaftet ihre Lagen biodynamisch, pflügt Teile davon mit dem Pferd und liest von Hand. Nach der Presse wandert der Most direkt in Amphoren aus gebranntem Sandstein, deutlich dichter als die Terracotta-Gefäße, die für Absolue Terre zum Einsatz kommen. Dort setzt die Gärung spontan ein, ganz ohne Reinzuchthefe, und der Champagner lagert rund zweieinhalb Jahre, bevor er unfiltriert, schwefelarm und ohne Dosage verkorkt wird.

Im Glas zeigt sich Absolue Grès in goldgelber Farbe, ungewöhnlich kräftig für einen Blanc de Noirs. Die Nase legt reife Pflaume, Zitrusschale und weiße Blüten frei, dazu eine feine Würze. Am Gaumen wirkt der Champagner dicht und kraftvoll, von frischer Säure getragen, mit salzigem Nachklang. Die straffe Struktur deutet auf ein hohes Reifepotenzial hin, ohne dass die Frische darunter leidet. Gefüllt wurden davon nur rund 1.353 Flaschen, eine der kleinsten Mengen im gesamten Sortiment von Elise.

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.