DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE ESSENTIELLE
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2020 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

Weißer Pfirsich
Mirabelle
Quitte
Pink Grapefruit
Himbeere
Apfelschale
Brioche
Orangenblüte
Kalkstein

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022
Jahresproduktion	11.990 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5

Champagne Blanc de Noirs brut nature Essentielle von Elise Dechannes ist ein reiner Pinot Noir, dessen Trauben aus dem Ort Les Riceys stammen. Les Riceys liegt ganz im Südwesten der Côte des Bar und ist der größte Ort der Champagne hinsichtlich seiner Rebfläche (ca. 900 Hektar) und Zahl an selbst vermarktenden Winzer (über 40). Zudem ist der Ort bekannt für Rosé de Riceys, einem stillen Roséwein, der in den sehr guten Varianten ungemein tiefgründig und langlebig ist. Essentielle fällt enorm reif, mild und fruchtbetont aus. Gleichzeitig ist der Champagner aber auch sehr trocken, und strukturiert. Der Blanc de Noirs ist vielseitig: Er macht eine äußerst gute Figur als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu zahlreichen Fischgerichten, kann herrlich zu Gegrilltem getrunken werden oder auch zu Pasta, Risotto und Co.

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.