

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE COEUR DE NOIR 2019



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

Pink Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Schwarzer Pfeffer
Walnuss
Kamillenblüte
Orangenblüte
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Champ
Méchain in Les Riceys
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank

Biolog. Säureabbau

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2023

Jahresproduktion

1.340 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Champagne Blanc de Noirs extra brut Cœur de Noir ist ein weiterer reinsortiger Pinot Noir Champagner von Elise Dechannes. Die Trauben stammen von der Einzellage Champ Méchain in Les Riceys. Der Champagner ist deutlich älter und lag länger auf der Hefe, als die anderen Champagner von der charismatischen Winzerin.

Als ich den Champagner das erste Mal verkostete, bzw. ein Glas davon trank, war ich äußerst überrascht. Denn beim ersten Schluck ging der Champagner so gar nicht zu mir. Er wirkte reif und komplex, was natürlich sehr positiv ist. Jedoch hinterließ er am Gaumen ein anhaltendes, trocknendes Gefühl, das mir nicht gefiel, das ich auch von anderen Champagnern, die es dann nicht in unser Programm schaffen, kenne. Doch dann entwickelte sich der Champagner im Glas mehr und mehr und offenbarte einen Reichtum an Aromen von Blüten, Walnuss und getrockneter Früchte. Im Mund wirkte Cœur de Noir nun fest, druckvoll und überaus spannungsgeladen, aber nicht mehr austrocknend. Die Entwicklung der Aromen brachten den Champagner in die Balance. Umwerfend ist zudem der überaus lange Abgang. Jeder Schluck entpuppte sich als großes Vergnügen. Solch eine Entwicklung habe ich bei einem Champagner noch nie wahrgenommen.

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.