

# DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2021



## 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

Grapefruit  
Gelber Apfel  
Reife Birne  
Kandierte Früchte  
Weiße Blüten  
Mandel  
Getoastetes Brot  
Brioche

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021  
Einzellagen in Verzy:  
Les Epinettes und Les  
Alouettes  
1970 bis 1990 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
32 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

2 Gramm / Liter  
Februar 2025

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Jeb Dunnock**

94/100  
91/100

Der Champagner Copin Chardonnay von Pierre Deville stammt aus der Grand-Cru-Gemeinde Verzy an der östlichen Montagne de Reims, ein Blanc de Blancs aus den alten Weinbergen Les Epinettes und Les Alouettes, deren Reben seit rund fünfzig Jahren tief im kreidigen Untergrund wurzeln. Die Familie bewirtschaftet ihre Weinberge in Verzy mittlerweile in vierter Generation. Den Namen trägt der Betrieb nach dem Urgroßvater von Alban Corbeaux, der 2016 zurückkam und seitdem das Weingut prägt. Mit gerade einmal fünf Hektar arbeitet Alban nah an den Reben und mit klarer Vorstellung davon, wohin der Stil des Hauses gehen soll.

In Verzy fallen die Hänge nach Osten ab, gelegentlich auch nach Norden, was den Trauben mehr Frische und weniger Wucht beschert als die südseitigen Lagen der Côte des Bar. Die Kalkböden bewirtschaftet Alban seit seinem Antritt biologisch und biodynamisch. Im Keller arbeitet er bewusst zurückhaltend: spontane Vergärung mit den eigenen Hefen, Ausbau im Holzfass, anschließend zweite Gärung auf der Flasche und durchschnittlich drei Jahre Hefelager, das dem Champagner Tiefe und Cremigkeit verleiht. Beim Dégorgement fällt die Dosage bewusst knapp aus, damit Frucht und Mineralität ungeschminkt zur Geltung kommen.

In der Nase mischen sich gelbe Frucht von Birne und reifem Apfel mit floralen Anklängen, dazu eine feine Note von Brioche, die das lange Hefelager verrät, und dahinter ein Hauch Zitruschale. Am Gaumen zeigt sich der Copin Chardonnay strukturiert und seidig zugleich, mit lebendiger Säure, festem Druck und kreidig-mineralischem Zug bis in den langen Nachhall. Der Holzausbau verleiht zusätzlich Cremigkeit und Tiefe, ohne das Profil zu beschweren. Ein Blanc de Blancs, der seine Herkunft aus Verzy zur Schau trägt und beweist, dass die Montagne de Reims auch großen Chardonnay kann.

# CHAMPAGNE PIERRE DEVILLE

## überzeugende Charakter-Champagner von Alban Corbeaux

Zupackend, intensiv und mit herrlicher Würze treffen die Champagner von Pierre Deville mitten ins Herz. Spontan vergoren und im Holzfass ausgebaut zeigen sie sich charakterstark, dabei immer von feiner Frische getragen. Die kühlen Lagen von Verzy bringen Pinot Noir und Chardonnay mit straffer Eleganz hervor, die sich mit minimaler Dosage zu präzisen Weinpersönlichkeiten fügen. Seit 2016 führt Alban Corbeaux das kleine Familienweingut in vierter Generation. Der junge, weltoffene Winzer hat dem 1963 von seinem Urgroßvater Pierre Deville gegründeten Betrieb eine neue Richtung gegeben: biodynamisch im Weinberg, minimalistisch im Keller, authentisch im Glas.



Als Alban Corbeaux 2016 nach seinem önologischen Studium und Praktika in burgundischen Kellern ins Familienweingut zurückkehrte, stand für ihn eines fest: Er wollte Champagner mit einer eigenen, unverwechselbaren Identität erzeugen. In Verzy, einer Grand-Cru-Gemeinde am nördlichen Rand der Montagne de Reims, fand er dafür die idealen Voraussetzungen. Das Weingut, benannt nach seinem Urgroßvater Pierre Deville, der 1963 begann, eigene Champagner zu erzeugen, führt er heute in vierter Generation.

Auf 5 Hektar Rebfläche, die auf 36 Parzellen ausschließlich in Verzy verteilt sind, wachsen zu 60% Pinot Noir und zu 40% Chardonnay. Die Produktion ist bewusst klein gehalten und wird rund 20.000 Flaschen nicht übersteigen, denn mehr lässt der winzige Keller mitten im Dorf nicht zu. Alban macht praktisch alles selbst, von der Arbeit im Weinberg bis zum Dégorgement. Nur sein Vater Christophe unterstützt ihn noch im Weinberg, zur Lese kommen ein paar helfende Hände dazu. Seit 2016 bewirtschaftet er die Weinberge biologisch und biodynamisch. Neben Champagner erzeugt er auch einen Coteaux Champenois Rouge.

## Warum Champagner von Pierre Deville?

Alban erzeugt Champagner genau nach unserem Geschmack! Er verkörpert eine junge Generation von Winzern in der Champagne, die kompromisslos auf Qualität und Terroir setzt. Seine Champagner entstehen mit minimalem Eingriff im Keller: spontane Vergärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in gebrauchten Barriques, sehr niedrige Dosage. Das Besondere an Verzy ist die Ausrichtung vieler Weinberge nach Osten und teilweise nach Norden. Dadurch fallen die Pinot Noirs frischer und straffer aus als in südlicheren Orten wie Bouzy oder Ambonnay. Genau diese Spannung und Lebendigkeit macht Albans Champagner so faszinierend. Sie sind charakterstark, präzise und besitzen eine Eleganz, die zum Trinken einlädt.

## Die Champagner

Den Einstieg bildet die Cuvée **Primitif**, eine Assemblage aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Kühl und zurückhaltend im Auftakt, dabei mundwässernd und mit überraschender Kraft am Gaumen. **Les Copins 50/50** vereint zu gleichen Teilen Pinot Noir und Chardonnay aus alten Weinbergen in Verzy und spielt mit der Balance beider Rebsorten: warme Entwicklung von Chardonnay trifft auf würzige Pinot-Noten. **La Blanche Voie** ist ein delikater Rosé de Macération, der mit floralen Noten und einer saftigen Textur besticht, salzig-frisch und belebend.

Der Champagner **Copin Chardonnay** stammt aus den aEinzellagen Les Alouettes und Les Epinettes, zwei der interessantesten Weinberge in Verzy. Kraftvoll strukturiert und einladend geschmeidig zeigt dieser Blanc de Blancs die reife Seite des Chardonnay. Der **Copin Pinot Noir** wächst in den Lagen Les Queues des Loges, Les Monts de Bruyeres und La Porte des Grands Champs. Er ist ein intensiver und zupackender Blanc de Noirs mit Tiefgang, samt einer herrlichen würzigen Pfeffrigkeit und klaren mineralischen Noten.

## Weinberg und Keller

Die 5 Hektar Rebfläche verteilen sich auf 36 kleine Parzellen, davon liegen 4 Hektar in Verzy und 1 Hektar an der südlichen Côte des Bar, dessen Trauben verkauft werden. In Verzy macht Chardonnay 60% und Pinot Noir 40% der Fläche aus. Schon früh hat Alban die Bewirtschaftung auf biologische und biodynamische Arbeitsweisen umgestellt. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend in zwei pneumatischen Pressen verarbeitet, einer kleinen mit 2.000 kg und einer großen mit 4.000 kg Fassungsvermögen. Nach dem Pressen klärt Alban den Most durch Absetzen vor. Für die Spontangärung mit natürlichen Hefen beginnt er bereits fünf bis zehn Tage vor der eigentlichen Ernte, eine kleine Menge Most anzusetzen. Er erntet vorab eine geringe Menge noch nicht ideal reifer Trauben, presst sie und lässt die Umgebungshefen die Gärung starten. Wenn dann die Moste der eigentlichen Lese bereit sind, hat er somit bereits eine hohe Konzentration eigener Hefen und infiziert damit die gebrauchten Barriquefässer, in denen die Grundweine vergären. Nach der Gärung belässt er die Weine auf der Vollhefe. Mehrmals wöchentlich verkostet er die Fässer und gibt nur bei Bedarf kleine Schwefelmengen hinzu. Die Tirage erfolgt etwa neun Monate später im Juni. Nach der Reifung auf der Hefe werden die Champagner mit sehr niedriger Dosage versehen. Das Ergebnis sind Champagner, die die Kraft und Präzision von Verzy mit einer natürlichen Frische und Lebendigkeit verbinden.

<b>Winzer</b>	Alban Corbeaux
<b>Ort</b>	Verzy, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biodynamisch (nicht zertifiziert)
<b>Keller</b>	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, langes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques
<b>Größe</b>	5 Hektar, 22.000 Flaschen