DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE CUVÉE PRIMITIF GRAND CRU EXTRA BRUT 2022

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

Apfelschale
Gruene Birne
Gelber Apfel
Haselnuss
Karamell / Toffee
Honig
Weißer Nougat
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2022 (50%), 2021 (30%), 2020 (20%)
Weinberg	braune Kalkböden auf Kreide
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Der Champagner Primitif von Pierre Deville steht für die junge Generation in der Grand-Cru-Gemeinde Verzy. Alban Corbeaux, Urgroßenkel des Gründers Pierre Deville, hat das kleine Familienweingut in der Montagne de Reims übernommen und führt es seit der Lese 2016 in eine neue Richtung. Die Trauben stammen aus den Weinbergen rund um Verzy, wo bereits Albans Urgroßvater Anfang der 1960er Jahre seine ersten Reben pflanzte. Primitif ist alles andere als der Name vermuten lässt und verkörpert Albans Philosophie, die Klarheit und Authentizität des Terroirs ohne überflüssiges Beiwerk auszudrücken.

Die Weinberge liegen auf braunen Kalkböden über Kreideuntergrund, überwiegend an nach Osten und Norden ausgerichteten Hängen, biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Diese Ausrichtung verleiht dem überwiegenden Pinot Noir Kraft und dem Chardonnay Struktur. Alban lässt seine Grundweine spontan mit den eigenen Hefen vergären. Ein Drittel reift in gebrauchten Eichenfässern, der Rest in Edelstahltanks, danach bleiben die Weine bis zur zweiten Gärung auf der Vollhefe. Der biologische Säureabbau verleiht dem Champagner Geschmeidigkeit. Primitif ist eine Assemblage mehrerer Jahrgänge, die jüngste Lese ergänzt um Reserveweine der beiden Vorjahre. Die Dosage fällt zurückhaltend aus.

In der Nase zeigt sich der Champagner klar und geradlinig, mit Aromen von Zitrus, rotem Apfel und knackiger Birne. Kreidige Mineralität schwingt mit, begleitet von feinen weißen Blüten und einer Spur Haselnuss aus dem Holzausbau. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Spannung, getragen von feiner Perlage. Die Textur wirkt straff und klar, ohne jede Schwere, die Säure präsent, aber nie dominant. Der Abgang bleibt lang und salzig, mit kreidiger Mineralität. Frisch und direkt ist der Champagner für den unmittelbaren Genuss gemacht, gewinnt bei guter Lagerung aber an Komplexität.

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 Einzellagen 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.

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

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.