



Champagne »Coeur de Noir« Extra Brut

Elise Déchannes

Champagner ist gut, wenn er den kaum bekannten technischen Aufwand seiner Herstellung durch ein Besonderssein rechtfertigt, das ihn von anderen Schaumweinen unterscheidet. Guter Champagner ist gnadenlos trocken und unverwechselbar geprägt von der Autolyse der Hefen während des jahrelangen Prozesses der Flaschengärung.

Elise Déchannes »Coeur de Noir« ist besonders, weil aus reiner Pinot Noir weiß gekeltert, ein »Blanc de Noirs«. Er steht für die Côte des Bar und den Ort Les Riceys, in dem das Weingut der dynamischen Champagner-Winzerin liegt. Ihre besten Trauben von 50jährigen Rebstöcken aus der Einzellage »Champ méchain« keltert sie dafür weiß. Der Most darf dann Gärung und Säureabbau in der Amphore durchlaufen, bis er durchgegoren ist. Anschließend kommt der fertige Wein zur zweiten Gärung in die Flasche, um nach 30 Monaten auf der Hefe dégorgiert und mit nur 3 g dosiert zu werden. »Extra Brut« lautet die Zuckerdeklaration.

Im Duft entzückt ein Feuerwerk aus weißen Blüten und ein bißchen Zitrus, bevor sich überaus stimmig in Duft und Geschmack der Einfluß der Zeit im Wirken der Hefe bemerkbar macht: Warme Brioche, ein wenig Curry, geröstete Haselnüsse. Im Mund dicht, trocken und zupackend im Griff der Säure, mineralisch salzig und mundfüllend strahlend und saftig. Unverwechselbar Pinot Noir: elegant feinperlig und fast weich wirkend öffnet sich das Mousseux auf der Zunge, trotz straffer Physis entspannend zugänglich und anregend aufregend. Profunde Winzerkunst aus einem kleinen Betrieb, von dem man noch hören wird.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 3 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
FCH14503



www.weinhalle.de