



Champagne »Essentielle« Extra Brut

Elise Dechannes

Elise Dechannes Essenz des Jahrgangs 2016. Jahrgangs-Champagner also. Reiner Pinot Noir, als Blanc de Noirs weiß gekellert. Anschließend versektet und 24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Die Essenz Les Riceys. Packende Präzision auf der Zunge durch die niedrige Dosage von nur 3 g. Elise deklariert ihn als »Extra Brut«. Sie ist keine Trockenfetischistin in Sachen Zucker, ihr geht es um Balance, Eleganz, Harmonie: »Die Dosage ist für mich keine Glaubensfrage, sondern der entscheidende letzte Schritt zum Charakter eines Jahrgangs oder der Herkunft. Braucht er sie, oder braucht er sie nicht?«

In »Essentielle« stellt sie den Wein in den Vordergrund. Duftigen, eleganten Pinot Noir, erstaunlich zart und dicht, irgendwie leicht und schwebend, angenehm trocken, sinnlich knapp dosiert, erfrischend säuerlich und aufregend rein und präzise, fokussiert wie ein Laserstrahl auf der Zunge. Im Duft Zitrusfrüchte, Orangenzesten, mundwässernde Präsenz. Der Pinot aus Les Riceys wird physisch nachvollziehbar: In der Perlung weniger aufregend, als man es von Chardonnay kennt. Im Mund präsent, weich, mild und fruchtiger als erwartet; am Gaumen schließlich beginnt der handwerklich brillant realisierte Champagner zu strahlen, packt zu in festem Griff, wirkt in sich ungemein stringent, aber auch so ruhig und ausgewogen, daß man selbst zu entspannen beginnt und zu wohlthuend innerer Ruhe findet. »Essentielle« hat sie, die Ausstrahlung der besonderen Herkunft.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 3 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
pH-Wert: 3,3

0,75l
FCH16500



www.weinhalle.de