

Champagne Elise Dechannes

Essentielle 2020

Elise Dechannes - Riceys

100% Pinot Noir
100% Blanc de Noir
100% Brut
Zéro Sucre ajouté

Un viticulture en
Bio/Biodynamie

Cette cuvée est
faite à 100% avec le
millésime 2020

Très jolie étiquette,
sobre. Look “petit
Prince”



Petit +
Chaque capsule est différente.
Pour collectionneur !



LE VIN

- . Cette cuvée est depuis deux ans la première cuvée d'Elise.
- . Vendangés à la main et triés méticuleusement, les raisins sont issus d'un seul millésime, ce qui permet de refléter les conditions de l'année qui les a vu naître. Elise n'aime pas "lisser" ses vins.
- . C'est un brut "nature", 0 gr de sucre rajouté.
- . A base de pinot noir, c'est donc un blanc de noir (vin blanc fait avec un raisin noir), et certaines années la peau du pinot donne une légère coloration rosé au champagne.

SERVICE

- . Personnellement j'utilise des "vrais" verres à vin pour boire le Champagne. Un verre plutôt universel, format tulipe, qui marche bien pour blancs et rouges. Par exemple la série de Lehmann Hommage 45cl, d'un très bon rapport qualité / prix et assez solide.
- . Servez Essentielle à une température de 8°, pas trop glacé car le vin possède de beaux arômes.

DEGUSTATION

- . Deux interprétations au nom de cette cuvée : tout d'abord il est essentiel que vous la connaissiez, et ensuite elle va aller immédiatement à l'essentiel, à savoir vous donner du plaisir.
- . Au nez, des notes d'agrumes, de citron, de fleurs blanches et de miel.
- . En bouche un très beau toucher, presque suave, une bulle très fine et vive, un vin bien équilibré et racé qui va avoir une longue persistance. J'aime le côté velouté des blancs de noirs, moins tendus que les blancs de blancs, malgré son zéro dosage (no sugar)

ACCORDS

- . Ce Champagne est l'un de mes préférés à l'apéritif. Pas celui que l'on prend sur le pouce, à l'improviste car un ami a toqué à la porte, mais celui que l'on a un peu préparé, amuse-gueulé, gougèrisé, tartifié...que et derrière la table est déjà mise.
- . Sa bulle stimule papilles et estomac, et donc l'appétit. Si vous êtes amateur, sachez que champagne et andouillette font bon ménage, et pourquoi pas une belle volaille rôtie. De toute façon, le champagne est bon avec tout (... ce qui est bon).



Elise Dechannes

Issue d'une famille de vignerons Champenois, exerçant au cœur du vignoble renommé des Riceys, Elise Dechannes nourrit depuis 2008 sa passion de toujours, l'élaboration d'une gamme de Champagnes à son image : fins, élégants et subtils.

Diplômée de l'École Supérieure de Commerce de Reims, elle met fin à une carrière accomplie dans le secteur bancaire afin de vivre son rêve.

Elise possède 5 hectares de vignes (à 99% du pinot noir), cultivé en biodynamie. Elle laisse au maximum la nature faire son œuvre, dans le respect de l'environnement, avec une viticulture la plus libre possible de produits chimiques et sans aucun herbicide.

Depuis cette année elle commercialise de très rares cuvées parcellaires de pinot noir avec des élevages en amphore et jarre de grès. Elle a planté quelques rangées de Chardonnay dont c'est le premier millésime (2015), avec un long élevage en fût de chêne.

Quasiment toute la gamme est disponible (en petites quantités) pour les fêtes. Profitez-en.

