

PIERRE DEVILLE
Ratafia de Champagne
AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2017
Inhalt:	50 cl
Produzent:	Pierre Deville
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	17.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ratafia de Champagne - Ein feiner Likörwein der meist zum Aperitif oder zum Dessert gereicht wird. Zur Herstellung wird dem gärenden Traubenmost (meist Pinot Noir, aber auch von Chardonnay oder Meunier) neutraler Weinbrand, bzw. bei hochwertigen Qualitäten, «Fine oder Marc de Champagne» zugegeben, was die Vergärung bei Erreichen der gewünschten Restsüsse stoppt. Der anschliessende Ausbau kann wahlweise im Tank oder Fass stattfinden. Hier wurde 100% Pinot Noir vom Jahrgang 2017 verwendet. Gereift für sechs Jahre im Eichenfass.

Produzent

Alban Corbeaux, ein weiteres, grosses Talent dieser jungen Garde der Winzer Champagner-Szene. Das Haus Champagne Pierre Deville in Verzy in der Montagne de Reims bringt seit 1963 Champagner unter dem eigenen Namen auf den Markt, benannt nach dem Urgrossvater von Alban Corbeaux. Alban kam 2016 als jüngster Spross der Familie zurück und leitete ein neues Zeitalter für Champagne Pierre Deville ein. Christophe, der Vater, überließ seinem Sohn, der frisch von seinem Önologie Studium und einigen Praktika in den Kellereien des Burgunds kam und sich sofort unter den jungen Leuten der "neuen Generation" der Champagne wohlfühlte, einen grossen Handlungsspielraum. Alban arbeitet nach biologischen und biodynamischen Richtlinien, mit und für die Natur und die Artenvielfalt. Die Philosophie ist es, so natürlich wie möglich zu arbeiten, die Böden und deren Bedürfnisse zu kennen, zu pflegen und somit das hervorragende Terroir seiner grossartigen Parzellen durchscheinen zu lassen. Im Keller verwendet er eigene Hefen, fast keinen Schwefel und keine oder nur ganz wenig Dosage. Nur gerade mal knapp 5 Hektar gehören zum Betrieb und ein Teil der Trauben wird verkauft.