

PIERRE DEVILLE
Coteaux Champenois Rouge
AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pierre Deville
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Pinot Noir Trauben für diesen Rotwein stammen aus verschiedenen Lagen der Grand Cru Gemeinde Verzy. Ausgebaut wurde der Wein für 24 Monate in Eichenfässern. Würzig-fruchtiger Pinot, mit typischen Aromen von roten Beeren, Kirschen und etwas Pflaume, dazu Noten von getrockneten Kräutern, hellem Tabak und gerösteten Nüssen. Auch am Gaumen rote Frucht zeigend, mit saftiger Frische, wiederum feiner, zart mineralischer Würze und schöner Gerbstoff Struktur im Finale.

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.