



Le champagne d'exception Elise Dechannes

🕒 23 septembre 2015 💬 0 👁 440 Vues



Issue d'une lignée de viticulteurs, Elise Dechannes reprend les rênes de l'exploitation familiale en 2008, après 10 années dans la banque et les assurances. Un retour aux sources pour cette vigneronne indépendante, qui exploite ses 5 hectares de parcelles dans le respect de la terre, en opposition avec de simples logiques de rendement.

La culture et la récolte des raisins, au cœur des Riceys dans l'Aube en Champagne, ainsi qu'une vinification exigeante, attentive et soigneuse lui permettent, à travers ses cuvées, de mettre en valeur les cépages cultivés.

L'univers de cette véritable passionnée du bon et du beau est à découvrir avec trois cuvées pétillantes, aux noms évocateurs.



LES CUVÉES ELISE DECHANNES

Ces champagnes aux ambiances douces et aux goûts raffinés viendront agrémenter les plus beaux moments de fête, de partage et de convivialité.



Tradition

La valeur sûre

Ce champagne, issu des vendanges 2012, est le résultat d'un assemblage minutieux avec les vins de réserve 2009, 2010 et 2011 en pinot noir. Rond et souple, le

Tradition est parfait aussi bien pour l'apéritif, que pour accompagner un repas.

Prix : 14,40 € la bouteille de 75 cl.

Dosage 6g / L

Vinification en cuve inox.

Robe : jaune paille.

Nez : puissant, complexe, fruité, brioché, des notes d'aubépine, de prune, fraise, réglisse.

Bouche : mise en bouche sur le fruit frais, framboise, fraise, pêche blanche, bel équilibre.

Rosé de Saignée

Gourmand et puissant

Une cuvée 100% Pinot Noir qui tient son nom de la technique de vinification éponyme, la Saignée, qui consiste à laisser macérer le jus clair au contact des peaux afin qu'elles apportent au vin la coloration rosée voulue. Résultat de l'exigence et de la précision d'Elise Dechannes, tant dans la technique que dans le choix draconien des raisins, il subit une courte macération avant pressurage pour en extraire les arômes. Une gourmandise à déguster à tout instant.

Prix : 18,50 € la bouteille de 75 cl

Dosage 9g / L

Issu des vendanges 2011 – pur pinot noir sans assemblage.

Vinification par macération en cuve inox.

Robe : corail clair.

Nez : confiture de fraise, crème de cassis, violette, miel de lavande.

Bouche : mise en bouche tonique, sur fraise, brugnion, nectarine, pêche juteuse, réglisse puis évolution sur des arômes de cerise en fin de bouche.





Cœur de Noir

Un Millésime pour les grandes occasions

Sélectionné au cœur de la cuvée, là où les arômes sont les plus fins, ce Millésime exceptionnel pur blanc de noir est issu des vendanges 2012. Une cuvée de cœur qui doit également son nom au lien affectif d'Elise Dechannes avec la vigne dans laquelle il est cultivé, dans la contrée de « Champ Méchain ». Une vigne de 45 ans, ayant appartenu à son grand-père.

Prix : 31,50 € la bouteille de 75 cl

Dosage 3g / L

Jus sélectionné en cœur de cuvée, vinification en cuve inox.

Nez : Très élégant, notes de fleurs blanches, aubépine, fleurs de cerisiers, agrumes.

Bouche : Belle attaque, charnu, crémeux, fruits frais acidulés, très belle minéralité, jolie expression du pinot noir.

UNE HISTOIRE DE PASSIONNÉE

Récoltant-manipulant et vigneronne indépendante, Elise Dechannes baigne dans le champagne depuis toute petite. Après des études supérieures de commerce à Reims, puis une carrière dans les métiers de la banque, Elise Dechannes décide de reprendre l'exploitation des terres de son enfance aux Riceys. Passionnée par la terre, la vie du sol et l'élaboration du champagne, elle commence ainsi en 2008 une nouvelle vie dans les vignes champenoises.

Une petite production qui tire sa force d'une éthique irréprochable. Ici on 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.

Une exigence qui lui vaut d'être récompensée par Le Guide Hachette des vins 2014 (Rosé de Saignée) et le Gault et Millau dans le Guide Champagne 2014 et 2015 (Champagne Millésime 2008 / Champagne Cuvée essentielle, Champagne Rosé de Saignée). Des distinctions qui lui permettent notamment d'attirer des acheteurs étrangers et d'accroître une popularité acquise au fil des ans grâce au bouche à oreille des fins connaisseurs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE
Elise
DECHANNES
— *les Riceys* —

POINTS DE VENTE

Achat et dégustation dans le caveau d'Elise Dechannes
1 place des Héros de la Résistance 10340 Les Riceys

Commande depuis toute la France

03 51 63 20 36 / 06 68 03 75 52

www.elisedechannes.com
