

PRODUITS / SHOPPING / VINS

Champagne : 3 domaines à découvrir d'urgence

Publié le 20 octobre 2015 par JEROMEBURDET

[Poster un commentaire](#)

Le choix d'un Champagne est toujours délicat face à la profusion de l'offre ; Grande marque, champagne de vigneron indépendant, bon plan du copain d'un copain qui connaît un petit vigneron et qui fait la bouteille à 10 € ! Au sein du magazine Exquis, on aime le Champagne et surtout le BON ! Pas forcément le plus cher ou le plus prestigieux, non, juste le bon ! Le plaisir éprouvé lors de leur dégustation nous incite à vous présenter six flacons qui méritent de porter un toast. Trois cuvées de chez Jean-Noël Haton, deux cuvées de Pierre Launay et un rosé de saignée d'Elise Dechannes à faire valser plus d'une flûte. Entrez dans la danse...



Champagne Elise Dechannes

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 coeur des Riceys dans l'Aube en Champagne, ainsi qu'une vinification exigeante, attentive et soignée 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. 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.



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. Issu des vendanges 2011 – pur pinot noir sans assemblage. Vinification par macération en cuve inox

> A l'oeil : Robe corail clair.

> Au nez : confiture de fraise, crème de cassis, violette, miel de lavande.

> Au palais : mise en bouche tonique, sur fraise, brugnon, nectarine, pêche juteuse, réglisse puis évolution sur des arômes de cerise en fin de bouche.

18,50 € la bouteille de 75 cl

Contacts :

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