

**"Cœur de noir" d'Elise Dechannes** (octobre 2015)

Elise Dechannes ... le nom sonnerait presque comme une marque de luxe. Sauf que ce n'est pas une création marketing. Elise existe. Et son parcours détonne. Après dix ans passés dans la banque et l'assurance, secteurs où le goût du risque n'est pas une valeur la plus partagée, Elise a repris en 2008 les 5 ha de l'exploitation familiale des Riceys.



De cette Côte des Bar qui a ses aficionados pour sa prééminence du pinot noir, Elise Dechannes ne trahit pas la réputation. Elle travaille ses cuvées avec un sens aiguisé de l'élégance. C'est vrai pour sa bouteille "Tradition" d'entrée de gamme dosée à 6 g aussi franche que ronde et fruitée. Ce l'est encore davantage pour son "Cœur de Noir" issue de vendanges 2012, à la robe dorée et qui développe en bouche une trame tendue mariant avec finesse l'acidité de fruits frais et une pointe de minéralité. Les 3 g de son dosage n'y sont pas non plus étrangers...

Pour couronner le tout, à quelques semaines de la COP21, cette vigneronne indépendante pense et agit nature. Elle ne recourt à aucun herbicide. Quant à son site de production, il devrait être bientôt certifié ISO 14001.

**Prix départ cave**

Cuvée tradition : 14,40 €

Cœur de Noir : 31,50 € la bouteille de 75 cl

[www.elisedechannes.com](http://www.elisedechannes.com)

© Paris-Bistro Editions - Sarl de Presse 2008-2015  
Reproduction interdite - Tous droits réservés.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.**