



DIEBOLT-VALLOIS

Einer der absoluten Top Betriebe an der Côte des Blancs mit extrem verlässlicher Qualität, zu finden auf vielen **Weinkarten der Top Gastronomie weltweit**. Die Diebolts begannen im 19. Jahrhundert eigenen Champagner zu produzieren, Jacques Diebolt übernahm 1959, heiratete Nadia Vallois und sicherte sich so zusätzliche Rebflächen.

Ein Grund für die exzeptionelle Qualität ist der Besitz von Parzellen und Weinbergen **in den besten Lagen von Cramant, Chouilly, Cuis und Epernay**. Einige der Parzellen wurden bereits **1950** gepflanzt, hier wachsen die Reben für die Top Cuvées des Hauses. Ein weiterer Grund der konstanten Qualität liegt in den familiären Wurzeln:





Der Großvater von Jacques Diebolt, Monsieur Crépeaux führte als ehemaliger Cavallerie Offizier, in der Domain ein strenges Regiment.

Seine Produktion war klein, aber erstklassig. Bis heute versucht man diesen Standard beizubehalten. Jacques Kinder Arnaud und Isabelle haben inzwischen einen Großteil der Arbeit im Weingut übernommen.

Schlank, elegant, cremiges Brioche: Die Champagner von Diebolt's sind **archetypisch für die nördliche Côte des Blancs**. Sie können eine enorme Komplexität erreichen und sind extrem lagerfähig. **Fleur de Passion** gehört zu den **besten Champagnern der gesamten Region**.

N.M., Cramant Côte des Blancs 11 ha.



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Brut Tradition

50%CH, 40%PN, 10%M

Dosage: 3g/l

Aus Cuis, Epernay,

Vallée de L'Ardre,

Côte des Bar

Ausbau im Stahltank

15% Reserveweine

2 Jahre Flaschenreife

Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Dosage: 3g/l

Aus 1er Cru Lagen in

Cuis und Epernay

Ausbau im Stahltank

30% Reserveweine

aus dem Vorjahr

3 Jahre Flaschenreife

Brut Rosé

63%PN, 27%CH, 10%M

Dosage: 3g/l

Ausbau im Stahltank

Aus der Einzellage Les

Toulette in Epernay.

Blend mit Bouzy

Rouge (Grand Cru)

Flaschenreife: 3-4 J.



Cuvée Prestige

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Grand Cru: Cramant,
Chouilly, Le Mesnil
40% Reserveweine,
davon 15% Reserve
Perpetuelle im Holz
3 Jahre Flaschenreife

Millésime

100% Chardonnay
Aus Cuis, Chouilly,
Epernay, Cramant.
Dosage: 3-5g/l
8 Jahre Flaschenreife

Colléction Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Nachträglicher
Release (Oenothek),
dadurch besonders
lange gereift



CHAMPAGNE
CHARACTERS

Fleur de Passion Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 3-5 g/l

Aus 7-8 Plots mit alten
Reben in Cramant
(Grand Cru)

Ausbau im Holz

Ohne Malo

Ungefiltert, ungeschönt.