



Diebolt-Vallois

Diebolt-Vallois ist einer der **absoluten Top-Betriebe** an der **Côte des Blancs**, zu finden auf Weinkarten der Top-Gastronomie weltweit. Die Familie Diebolt begann im **19. Jahrhundert**, eigenen Champagner zu produzieren. Mit der Heirat von Jacques Diebolt und Nadia Vallois im Jahr 1959 wuchs die Rebfläche und die Produktion wurde professionalisiert.

Lange Zeit standen Arnaud und seine Schwester Isabelle dem Weingut vor, die es mit ihrer **offenen, lebhaften und einnehmenden Art** schafften, das Weingut an die Spitze der Côte des Blancs zu führen. Mittlerweile wird das Weingut in **dritter Generation** von Guillaume, Philippine und Ophélie geführt.

Ein Grund für die exzeptionelle Qualität ist der Besitz von 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. Dabei sollte man sich nicht von der etwas **barocken Aufmachung** der Etiketten täuschen lassen: strenge Traubenselektion, behutsamer Ausbau in Edelstahl und Holz und **niedrige Dosage** sorgen für **schlanke und elegante Champagner mit cremigem Brioche**.

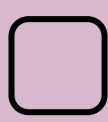
So sind die Champagner von Diebolt-Vallois **archetypisch** für die nördliche Côte des Blancs. Sie können eine **tiefe Komplexität** erreichen und sind enorm **lagerfähig**. Insbesondere **Fleur de Passion** gehört zu den besten Champagnern der gesamten Region.



Champagner:

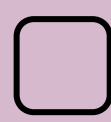
Tradition

Chardonnay, Pinot Noir und Meunier in wechselnder Zusammensetzung
Dosage: Extra Brut
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: 2 Jahre



Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Aus 1er Cru Lagen in Cuis, Chouilly und Epernay
Dosage: 1-3g/l
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: 2 Jahre



Rosé

65% Chardonnay
35% Pinot Noir (9% Rotwein)
Dosage: 1-3g/l
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: 2 Jahre



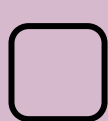
Cuvée Prestige

100% Chardonnay
aus Grand Cru: Cramant, Chouilly, Le Mesnil sur Oger
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: 3 Jahre
50% Reserveweine, z.T. Reserve Perpetuelle im Holz



Millésime

100% Chardonnay
Aus Cuis, Chouilly und/oder Cuis
Dosage: 3-5g/l
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: mind. 5 Jahre



Fleur de Passion

Millésime
100% Chardonnay
Aus 7-8 Plots in Cramant (Grand Cru)
Dosage: 3-5 g/l
Ausbau: im Holz ohne Malo
Flaschenreife: mind. 9 Jahre



Fakten:

N.M., Cramant, Côte des Blancs, 11ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!