

# Unkompliziert & Souverän



## Christophe Dechannes

Die Etiketten der Champagner von **Christophe Dechannes** werden geziert von dem Bild eines alten Baumes, der auf dem Grundstück der Familie Dechannes zu finden ist. Gepflanzt kurz nach der französischen Revolution, inspiriert er die Familie bis heute mit seiner Symbolik für **Freiheit, Leben, Wachstum, Kraft und Stärke**.

Seit 1956 geht die Familie Dechannes diesen Werten in ihrem landwirtschaftlichen Betrieb nach. Roland Dechannes startete 1973 die Produktion seiner eigenen Champagner in **Les Riceys**. Die ca. 1000 Einwohner zählende Gemeinde an der Aube im Süden der Champagne ist die einzige Ortschaft in ganz Frankreich, die **drei Appellationen** d'Origine Contrôlée (AOC, deutsch etwa "geschützte Herkunftsbezeichnung") trägt: Champagner, Coteaux Champenois (Stillwein aus der Champagne) und Rosé de Riceys (stiller Roséwein).

Dort sind heute Christophe und seine Frau Christine gemeinsam mit ihren Kindern Roland und Laura für 9ha Rebfläche verantwortlich. Hauptsächlich **Pinot Noir** und etwas **Chardonnay** wachsen auf den ton- und kalkhaltigen Böden, die Weine von **feiner Fruchtigkeit** und **vollmundiger Reife** hervorbringen.

Die Champagner von Dechannes sind getragen von einer **angenehmen Frucht**, was sie zugänglich macht und für **saftigen Trinkfluss** sorgt. Gleichzeitig sind die herrlich weinig und immer mit einer **tollen Frische** ausgestattet, und somit herrliche Begleiter über einen ganzen Abend.



## Champagner:

### Tradition

100% Pinot Noir

**Dosage:** 10g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 1,5 - 2 Jahre

60% Reserveweine aus

Solera-Verfahren



### Cuvée Spéciale

70% Pinot Noir

30% Chardonnay

**Dosage:** 5g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 1,5 - 2 Jahre



### Perle Blanche

100% Chardonnay

**Dosage:** 6g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 1,5 - 2 Jahre



### Perle Noire

100% Pinot Noir

**Dosage:** 3g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 1,5 - 2 Jahre

60% Reserveweine aus

Solera-Verfahren



### Millésime

100% Pinot Noir

**Dosage:** 4g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 6 Jahre



### Rosé

100% Pinot Noir

2-3 Tage Mazeration

**Dosage:** 10g/l

**Ausbau:** Edeltahl

**Flaschenreife:** 2-3 Jahre



### Nos deux vallons

100% Chardonnay

aus zwei Parzellen

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 7 Monate in

Eichenfässern

**Flaschenreife:** 4 Jahre



## Fakten:

R.M., Les Riceys,

Côte de Bar, 9ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!