



Champagne Elodie D

Cuvée Paul, 1er Cru
Champagne Elodie D

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Bio-Information: Nachhaltiger Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 18 Monate in Eichenfässern und lagerte anschließend drei Jahre auf der Feinhefe.

Charakteristik: Jahrgang 2019

Er zeigt in der Nase komplexe Aromen von weißen Blüten, Birne, Zitrusfrüchten sowie dezenten Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen wirkt er cremig und frisch zugleich, mit mentholartiger Mineralität, eleganter Holzwürze und feiner Perlage. Der Abgang ist lang, präzise und kraftvoll – ein charaktervoller Blanc de Blancs mit Tiefe.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Perfekt als edler Aperitif oder zu feinen Gerichten mit weißem Fleisch, Jakobsmuscheln, Kalbstatar oder Trüffelrisotto.

Seit 1692: Nachhaltigkeit und Frauenpower in der Champagne

Die Wurzeln von Champagne Elodie D. reichen bis ins Jahr 1692 zurück, als die Familie Le Fèvre in Écueil mit dem Weinbau begann. Seit 1844 produziert die Familie ihren eigenen Champagner – und das bereits in fünfter Generation. Besonders bemerkenswert: In den letzten vier Generationen wurde das Weingut ausschliesslich von Frauen geführt. Heute steht Élodie Desbordes (im Bild) an der Spitze des Hauses und verkörpert mit ihrer Marke Elodie D. weibliche Führungskraft und Innovationsgeist in der Champagne.

Seit der Gründung ihrer eigenen Marke im Jahr 2014 verbindet Élodie Desbordes traditionelle Familienwerte mit modernen, nachhaltigen Anbaumethoden. Das Weingut erhielt 2017 die Zertifizierungen «Viticulture Durable» (nachhaltiger Weinbau) und «Haute Valeur Environnementale» (hohe Umweltverträglichkeit). Seit 2020 wird die gesamte Rebfläche von 5,45 Hektaren biologisch bewirtschaftet – ein klares Bekenntnis zu Qualität, Umweltbewusstsein und verantwortungsvollem Handeln.

