



Anblick auf die 866ha grossen Weinberge von Les Riceys

## Champagne Veuve A. Devaux

Dieses in Bar-sur-Seine angesiedelte Haus verarbeitet im Eigentum der Union Auboise, einer vorbildlichen Kooperative, sehr selektiv Trauben aus rund 60 in der Aube gelegenen Spitzenlagen. Über 1'000 Winzer sind dieser angeschlossen, während etwa 90 Personen direkt angestellt sind. Ihnen gehören über 1'400 Hektaren, wobei 80 bis 100 davon jeweils für Champagne Devaux reserviert sind. Diese Rebfläche streckt sich auf den Crus von Bar-sur-Aube, Les Riceys und dessen 3 AOC, Bar-sur-Seine und Mussy. Die Selektion erfolgt „by Checkpoint“ also vor Ort, direkt in den Parzellen, durch das Kellerteam. Genutzt wird nur die erste Pressung, welche Coeur de Cuvée genannt wird.

**Champagne Devaux** ([Link](#)), ehemals in Epernay beheimatet, besitzt heute genügend Réserveweine, um den wetterbedingten Ausfall einer Ernte in einer beliebigen Region zu überstehen.

Veuve A. Devaux ist seit 1986 das Aushängeschild der oben genannten Kooperative, welche diesen geschützten Namen im Zuge der Nachfolgeregelung von der Familie Devaux erwarb. Die Verantwortung über die Erzeugnisse liegt daher nicht mehr bei der Familie Devaux, sondern bei der Genossenschaft, die durch die Erben des ursprünglichen, 1846 gegründeten Champagne-Hauses damit betraut wurden. Devaux betrachtet eine lange Reifezeit als eine wesentliche Komponente der Qualität der Schaumweine und lagert alle Erzeugnisse der prestigeträchtigen Serie D mindestens fünf Jahre lang auf der Hefe. Ein Geheimnis des Hauses Devaux, welches den Stil der Champagner Cuvées veranschaulicht, liegt an der strengen Selektion der Trauben aus den allerbesten Parzellen.



Der Landsitz des Champagner Hauses

©[Le Monde](#)

In [Deutschland](#) sowie in der [Schweiz](#) sind die Weine an verschiedenen Adressen erhältlich. Eine weitere Hilfe finden Sie [hier](#).



v.l.n.r.: Das Cuvée D, Das Cuvée Ultra D Extra Brut NV, Cuvée D Rosé Brut NV und das Cuvée D Millésimé 2008

©[Devaux](#)

## Die Champagner

### Champagne Cuvée D Brut

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 40% Réserveweine im Holz ausgebaut aus den 2-3 Vorjahren, fünf Jahre «sur lie» (auf der Feinhefe), 7 g/l Dosage, mit einer Ruhezeit von weiteren 9 Monaten nach dem degorgieren.

Strohgelb, brillant feine Perlage mit sehr schönem Schaum. Nase mit weissen Blüten, Banane, Zimt und Birnen. Im Gaumen feine Noten von frischem Brot und Brioche, Pink Grapefruit mit Dörrobst Kompott, weisse kandierte Früchte. Im Nachklang mittellang, mit Gewürzen von Holz und heller Schokolade. **17.5/20** (91/100).

### Champagne Ultra D Extra Brut, NV

Im Grossen und Ganzen die gleichen Lagenweine, die gleiche Assemblage wie die Cuvée D. Der massgebliche Unterschied besteht in der Differenz der Dosage, welche bis 2 g/l beträgt.

Strohgelb mit etwas Grünreflexen, feine Perlage. Grüne Noten von Kiwi, Banane, feine mineralische Noten mit mit einer Meeresbrise von Kräutern und Salzen, dazu weisse Blüten und helle Trockenfrüchte. Eher kurzer Ausklang mit Zitrusnoten, Caramel und Nougat. **17.5/20** (91/100).

### Cuvée D Rosé Brut, NV

Ernte Jahr 2010, 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6 Jahre «sur lie», Dosage 6 g/l mit 10 % Pinot Noir Rotwein, der mindestens fünf Jahre im Holzfass gelagert wurde.

Klare Lachsfarbe mit Kupferreflexen wie Aprikose, brillant, sehr lebendige Perlage. In der Nase frische, betörende Noten aller Arten von Kirschen und frischen aromatischen Erdbeeren. Violette Blüten wie Veilchen, etwas Lakritze. Delikate Aromen wie Johannisbeeren und Himbeeren begleiten die floralen Noten, Einflüsse von Blüten, Erdbeerkonfitüre, Weinberg-Pfirsich, Trockenfrucht-Melange. Langer, voller, eleganter Abgang, sehr spritzig, schlank, mit Aprikosen, roten Beeren und etwas gewürztem Honig im Ausklang. **18.5/20** (95/100).





## Cuvée D Millésimé 2008

50% Pinot Noir 50% Chardonnay über sieben Jahre «sur lie» (dt. auf der Feinhefe) je nach Jahrgang, Dosage 6 g/l, mit einer Reifezeit nach dem Degorgieren von rund einem Jahr. Aktuell sind von dieser hervorragenden Cuvée mit Jahrgang 2008 nur sechs Jahrgangs-Abfüllungen deklariert worden.

Feines, helles Gelb, brillant, mit sehr feiner Perlage, langanhaltender Mousse und schöner, lebhafter Perlen-teppich. Frische, grasige Noten in der Nase, viel Grün wie Pistache, Kiwi und Papaya, feine Nuancen von frischem Brot und Bisquit, etwas Hefe, Trockenpflaumen, Kompott, Lavendel und Honig, Gewürze von weisser Schokolade, etwas Lebkuchen und weisse Dörrfrüchte mit Kandiszucker. Komplexe, langanhaltende Cuvée, die noch einige Jahre im Keller zu Lagern vermag. **18.5/20** (95/100).

Passt hervorragend zu einer Rehkeule mit Johannisbeersauce.



## Champagne Sténopé, Vintage 2010

Die Signatur Cuvée von Champagne Devaux komponiert aus den Erfahrungen von Winzern, Weinmachern und Champagnerproduzenten. Diese Cuvée entstand aus einem Joint-Venture zwischen Michel Chapoutier, dem renommierten Winzer aus dem nordfranzösischen Rhone-Tal und Champagne Devaux. Michel Chapoutier erwarb schon anfangs 2000 eine Weinparzelle in Les Riceys. Dominiert werden die Rebberge von Kalk und Lehm, wobei der Kalk auf die Kimmeridgian-Zeit zurückgeht.

Sténopé ist eine Kreation, die der Persönlichkeit eines bestimmten Jahres in einem bestimmten Terroir gewidmet ist. 2010 ist erst der dritte Jahrgang, der erschienen ist.

Aktuell ist der Jahrgang 2008 in der Schweiz erhältlich. Die Flasche kostet 145.- bei [Granchateaux](#). In Deutschland kostet die Flasche €129.- bei [PS-Wein](#), €130.- bei [Vinatis](#) und €149.95 bei [Wine in black](#).



## Der Wein

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, Zero Dosage, «sur lie» je nach Jahrgang bis neun Jahre, ein Jahr Reifelagerung nach den degorgieren.

### Erste Verkostung: Fr. 13.10.2017

Die erste Verkostung fand am Freitagabend mit Emilie Bidet statt, welche das Ganze sehr kompetent führte. Der Austragungsort war das Manoir, in welche Devaux seine Anlässe führt.

Helles, brillantes Strohgelb, vielfältige, feine Perlage mit fester Mousse. Die Nase zeigt ein explodierendes Bouquet mit vielen Zitrusfrüchten, dazu grünen, säuerlichen Äpfeln und Birnen. Feine Nuss- und Holztöne gesellen sich dazu. Im Gaumen sehr voluminös, mit herben, sauren Zitrusnoten, Bergamotte, Bitterorange und Pink Grapefruit, frisch, salzig, jodig und sehr sauer, im Nachklang etwas Weniges an Nüssen, Maiskorn, heller Schokolade und Pralinen, frisch gebackenes Brot, getrocknete Früchte und wieder diese herbe Säure zum Ausklang. Nicht sehr langanhaltend.

### Zweite Verkostung: 48 Stunden später

Die Farbe ist noch heller als beim Öffnen der Flasche 2 Tage zuvor. Keine oxidativen Töne vorhanden. Sehr feine Perlage. Nase mit kandierten Citrusfrüchten, grüne Ananas, Papaya, Trockenfrüchte und Mandeln. Strenge Säure (Essigsäure) im Gaumen, jedoch wieder feine Noten von Zitrone, Vanille, Granny Smith, etwas Parfüm von weissen Blumen, grosse Komplexität, Weizen-Brioche...



### Fazit

Diese Cuvée verlangt beim Pairing mit Speisen sensorisches Fingerspitzengefühl. Sicherlich empfehlenswert ist es, die Flasche einen halben bis ganzen Tag vor der Verkostung zu karaffieren. Auch das Öffnen 48 Stunden vorher schadet der Cuvée nicht.

In verschiedenen Gläsern probiert, präsentiert sich die Cuvée immer aromatischer, aber vordergründig immer mit enormer Zitronensäure. **17.5 /20** (94/100).

Autor: REMO's / rdmm,  
2. November 2017

Lektorat: Andi Spichtig

Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.