



## Diebolt-Vallois

Einer der absoluten Top-Betriebe an der Côte des Blancs, zu finden auf **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 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 Crépeux führte als ehemaliger Cavallerie-Offizier in der Domaine ein strenges Regiment. Seine Produktion war **klein, aber erstklassig**. Dieser Tradition sind auch Jacques Kinder **Arnaud und Isabelle** verpflichtet. Dennoch verwehrt man sich nicht der Moderne. So ist die Dosage in den vergangenen Jahren **behutsam, aber stetig** gesunken.

Schlank, elegant, cremiges Brioche: Die Champagner von Diebolt-Vallois 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**.



## Champagner:

### Tradition

50% CH, 40% PN, 10% M  
**Dosage:** 3g/l  
**Ausbau:** imahltank  
ca. 50% Reserveweine aus dem Vorjahr  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Blanc de Blancs

100% Chardonnay  
**Dosage:** 3g/l  
Aus 1er Cru Lagen in Cuis, Chouilly und Epernay  
ca. 50% Reserveweine aus dem Vorjahr  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Rosé

70% Chardonnay  
30% Pinot Noir (9% Rotwein)  
**Dosage:** 2g/l  
**Flaschenreife:** 2 Jahre

### Cuvée Prestige

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

### Millésime

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

### Fleur de Passion

**Millésime**  
100% Chardonnay  
**Dosage:** 3-5 g/l  
Aus 7-8 Plots in Cramant (Grand Cru)  
**Ausbau:** im Holz ohne Malo  
Ungefiltert, ungeschönt

## Fakten:

N.M., Cramant, Côte des Blancs, 11ha

## Notizen:

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