VON SALIS

Frankreich, Champagne

Dehours Champagner Grande Réserve Brut

CHF 32.50

statt CHF 38.00

- 75cl
- 12%
- Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
- Robert Parker: 92
- AN 7685700

Degustationsnotiz
Das Bouquet präsentiert sich frisch und lecker mit Noten von Orangen, reifen Birnen und Blütenhonig, wunderbar getragen von einer hefigen Würzaromatik, die den feinen Ausbau in der Eiche dokumentiert; am Gaumen eleganter Körper mit Aromen von süssen Gewürzen wie Zimt und Vanille sowie einen Hauch von weissem Pfeffer, die intensive Mineralität verleihen dem Wein einen besonderen Glanz.

Herstellung
Die Grundweine, welche zur Hauptsache vom Pinot Meunier basieren, werden mit viel Trub auf der Hefe ausgebaut. Durch ein langsames Sedimentieren werden diese geklärt, bevor die zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Die Reserve-Weine für die Grande Reserve stammen aus einer Réserve perpetuelle, welche im Jahre 1998 gestartet wurde.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu
Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres.

Produzent
Nur rund drei Prozent der Rebfläche in der Champagne werden von sogenannten Propriétaire Récoltants bewirtschaftet – Winzern also, die ihre Trauben nicht an die grossen Häuser verkaufen, sondern daraus ihren eigenen Champagner keltern. Jérôme Dehours ist einer von ihnen: ein unabhängiger Winzer, der in dritter Generation das Familienweingut führt und dabei konsequent seinen eigenen Stil verfolgt.

Der Betrieb liegt im Herzen der Vallée de la Marne, 15 Kilometer südwestlich von Épernay, vollständig auf der linken Flussseite. Hier prägen Lehmböden und sandige Auflagen auf kalkhaltigem Untergrund den Ausdruck der Weine. Seit der Übernahme des Weinguts im Jahr 1996 – gemeinsam mit seinem Schwager Jean-Marc Laisné – setzt Dehours auf eine klare Vision: die Besonderheiten jeder einzelnen Parzelle herauszuarbeiten. So entstanden bereits 1999 die ersten Cuvées Parcellaires, darunter „Les Genevraux“ und „Brisefer“ – authentische Champagner, die das Terroir ihrer Herkunft präzise widerspiegeln.

Was Jérôme Dehours auszeichnet, ist seine kompromisslose Fokussierung auf das Wesentliche: den Wein. Ohne aufwendige Marketingkampagnen, Werbegeschenke oder Hochglanzbroschüren steckt bei Dehours jeder investierte Euro direkt in der Qualität des Champagners. Keine gebrandeten Gläser, keine luxuriösen Verpackungen – sondern purer, handwerklich erzeugter Champagner mit Seele und Herkunft.

Dehours steht für einen eigenständigen Stil, für Präzision und Authentizität – und für ein Genussversprechen, das aus der Tiefe des Terroirs kommt.

VON SALIS

Dehours Champagner Grande Réserve Brut

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.