



Frankreich, Champagne

Dehours Champagne Terriscope Rive Droite Brut

CHF 44.00

75cl
12%
Pinot Meunier
AN 7679716

Degustationsnotiz

In der Nase zeigen sich feine Brioche-Noten, Honigmelone, reife Birne und florale Anklänge nach Alpenkräuter. Die Mousse ist feinperlig und harmonisch integriert, der Geschmack animierend und lebendig, belebender Abgang.

Herstellung

Gestützt auf das umfangreiche Fachwissen und die exklusiven Verbindungen, hat Dehours eine erlesene Auswahl von Cuvées aus Trauben verschiedener Terroirs in der unmittelbaren Nachbarschaft kreiert. Die Cuvée für Jahrgang 2016 wurde im April 2022 auf dem Weingut degorgiert und mit einer Dosage von lediglich 1 gr/l (Extra Brut) versehen.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Spezielles

Die Grundlage für die Cuvée Terriscope bilden die engen Beziehungen, welche Jerome Dehours über die Jahre hinweg zu den Winzern aus den umliegenden Dörfern aufgebaut wurde. Diese Winzer teilen mit Dehours die Leidenschaft und Vision für die Kunst der Weinherstellung in der Champagne. Die TERRISCOPE Cuvée entsteht aus sorgfältig ausgewählten Ernten und vermittelt jedes Jahr aufs Neue die Charakteristiken des eng verbundenen Terroirs.

Produzent

Rund drei Prozent der Rebfläche in der Champagne werden von so genannten «Propriétaire Récoltants» bearbeitet. So werden diejenigen Winzer genannt, die ihre Trauben nicht den grossen Häusern verkaufen, sondern ihre eigenen Champagner daraus keltern. Diese Winzer kontrollieren den gesamten Entstehungsprozess ihres eigenen Champagners und können so ihren ganz eigenen Stil entwickeln. Jerome Dehours ist ein solcher unabhängiger Champagnerwinzer, der sein Familienerbe in der dritten Generation bewahrt. Da Jerome Dehours, im Gegensatz zu den grossen Champagner-Häusern, keine weltweite Marketingmaschinerie und Verkaufsorganisation unterhalten muss, bezahlen wir bei Jerome Dehours schlicht und einfach den Wein. Es gibt keine beschrifteten Flûtes, Verschlüsse, Eiskübel, dicke Hochglanzbroschüren oder Gratisflaschen, die ja schlussendlich von den grossen Champagnerhäusern in den Preis eingerechnet werden. Der Champagner von Jerome Dehours selbst steht absolut im Zentrum – und wir finden, völlig zurecht.



Dehours Champagne Terriscope Rive Droite 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.