



Frankreich, Champagne

Dehours Champagner Millésime Brut 2016

CHF 52.00

 75cl

 12%

 Pinot Meunier, Chardonnay

AN 7330716

Degustationsnotiz

Vielschichtiges, komplexes Bouquet nach reifen Birnen, Banane, etwas Himbeeren, dazu feine Röst- und Briochearomen. Am Gaumen eine feinperlige, seidige Perlage und tolle, animierende Frische.

Herstellung

Die Grundweine, die die besten Partien Pinot Meunier und Chardonnay umfassen, werden mit viel Trub auf der Hefe ausgebaut. Durch ein langsames Sedimentieren werden diese geklärt, bevor die zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Der Ausbau auf der Hefe dauert ungefähr 72 Monate.

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

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 kelteren. 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.

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 Anbaugelände 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.