



Frankreich, Champagne

Dehours Champagner Millésime Brut 2017

CHF 52.00

-  75cl
-  12%
-  Pinot Meunier, Pinot Noir
-  Robert Parker: 93
- AN** 7330717

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

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 Lehm Böden 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.



Dehours Champagner Millésime Brut 2017

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.