VON SALIS

Frankreich, Champagne

Dehours Champagne Terriscope #21 extra Brut

CHF 37.00

75cl
12%
Pinot Meunier, Pinot Noir
Robert Parker: 90
AN 7679701

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 21 basiert auf dem Jahrgang 21 mit 20% Réserve-Weinen aus dem Jahr 2019. Die Dosage ist sehr tief und beträgt ediglich 2.3 gr/l (Extra Brut).

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

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

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.

Dehours Champagne Terriscope #21 extra Brut

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.

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.