






Frankreich, Champagne

Dehours Champagner La Croix Joly Extra Brut

CHF 82.00

 75cl
 12%
 Pinot Noir, Meunier
AN 7459700

Degustationsnotiz

Komplexe, vielschichtige Aromatik nach reifen Birnen, roten Beeren und eine feine Würzigkeit. Dazu kommen verführerische Brioche- und feinen Hefenoten. Am Gaumen eine feinperlige Mousse, tolle Frische und eine lange aromatische Persistenz.

Herstellung

Die Trauben für den Croix Joly stammen aus einem alten Pinot Meunier Weinberg in Troissy. Nach der Ernte werden die Trauben in 220l, 300l und 500l-Fässern auf der Hefe ausgebaut, bevor die zweite Gärung in der Flasche beginnt. Die Dosage ist mit 0-2g/l sehr niedrig.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Dieser Champagne ist eigentlich mehr Wein als das, was man gemeinhin unter Champagne versteht. Der Kenner lässt sich die Collection ganz sanft dekantieren und genießt aus grossen Rotweingläsern zu einem üppigen Essen oder zu einer Zigarre auf der Terrasse.

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 Parcelles, 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 La Croix Joly Extra 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.