



Frankreich, Champagne

## Dehours Oeil de Perdrix Extra Brut

**CHF 47.00**

- 75cl
- 12%
- Pinot Noir, Meunier
- AN 7677700

### Degustationsnotiz

Das Bouquet ist elegant, geprägt von reifen, gelben Früchten wie Quitten, Pfirsich und Mango; am Gaumen ein spannendes Spiel zwischen Mineralität und Saftigkeit einerseits, Frische und Fruchtigkeit andererseits. Ein «vin de gard», den Sie wunderbar in einem Champagnermenü einbauen können.

### Herstellung

Eine bestechende Idee, dem Solera-Verfahren des Sherrys aus Andalusien entlehnt. Jerome hat beim Jahrgang 1998 damit begonnen, aus dem besten Teil seiner Ernte nach dem Ausbau im Barrique einen «vin de réserve» zu bilden. Jedes Jahr entnimmt er davon einen Drittels und kreiert daraus den Trio «S». Gleichzeitig füllt er dann die entnommene Menge mit dem neuen Jahrgang auf. Mit diesem Vorgehen baut Jerome an den Bausteinen seiner Weinbibliothek, denn jede neue Abfüllung des Trio «S» dokumentiert in immer mehr Teilen die Summe der Jahrgänge und der Arbeit auf der Domaine. Das «Trio» im Namen steht für das Dreigestirn der Assemblage von Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier – das «S» für das Solera-System. Die aktuelle Abfüllung besteht aus elf Jahrgängen.

### Geniessen zu

Ein einzigartiger Champagner für besondere Anlässe als Apéritif oder mit lukullischen Gerichten wie warme Austern, Hummer und Kaviar.

### 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 Flusseite. 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 gebrannten 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 Oeil de Perdrix 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.