VON SALIS




Frankreich, Champagne

# Dehours Champagner 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 Drittel 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 Gerichte 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 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.

VON SALIS




# Dehours Champagner Oeil de Perdrix Extra Brut

**Region**

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.