



Frankreich, Champagne

Dehours Champagner Les Genevreaux 2016

CHF 65.00

 75cl
 Pinot Noir, Meunier
AN 7325716

Degustationsnotiz

Les Cuvées Collection; Eine rare Geschichte, aus der exzeptionelle Champagner für anspruchsvolle Champagnertrinker hervorgehen. Jahrgangschampagner machen praktisch alle Häuser, und auch reiner Chardonnay, der Blanc de Blancs, findet sich sehr häufig. Champagner mit Lagenbezeichnung findet man dagegen enorm selten und auch Abfüllungen mit 100 Prozent Pinot Noir oder Pinot Meunier sind schwer zu finden. Jerome ist im Besitz von Einzellagen, so genannten «Lieu-dits», diese sind mit sehr alten und vor allem reinsortigen Reben bepflanzt. Die Ausnahme ist das Lieu-dit «Côte en Bosses», in dem alle drei klassischen Rebsorten wachsen. Ganz seinem Mentor und Vorbild Anselm Selosse entsprechend, baut Jerome seine «Collection-Champagner» nach der ersten Gärung in gebrauchten Barriques aus. Dieser danach bereits üppige und voluminöse Stillwein wird dann zur zweiten Gärung auf die Flasche gezogen und verbleibt je nach Intensität um fünf Jahre auf der Hefe.

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 Genevreaux“ 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.