VON SALIS



Frankreich, Champagne

Dehours Champagner Terriscope #22 Extra Brut

CHF 38.00

- 75cl
- 12%
- Meunier, Pinot Noir
- Robert Parker: 90
- AN 7679702

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 22 basiert auf dem Jahrgang 22 mit 21% Réserve-Weinen aus dem Jahr 2019. Die Dosage ist sehr tief und beträgt zwischen 1 bis 3 g/l, je nach Degorgement.

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.

VON SALIS



Dehours Champagner Terriscope #22 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

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.