

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2013



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Weiße Blüten
Sternanis
Fenchel
Pilze
Kreide
Getoastetes Brot

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge

2013

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

72 Monate

Dauer Hefelager

4 Gramm / Liter

Dosage

Oktober 2020

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 94/100

Für Champagne Millésime verwendet Jérôme Dehours jedes Jahr nur seine besten Trauben. Jedes Jahr ist dabei unterschiedlich und hat entscheidenden Einfluss auf den Geschmack. Somit entstehen Jahr für Jahr eigenständige Champagner-Persönlichkeiten. Eine äußerst interessante Verkostung ist dann, wenn man mal die unterschiedlichen Jahrgänge miteinander vergleicht.

Millésime 2013 besteht zu 2/3 aus Meunier, welcher in Edelstahltanks ausgebaut wurde und einem Drittel Chardonnay von der Spitzenlage Brisefer. Hier erfolgte die Vergärung und Lagerung in Holzfässern.

Freuen Sie sich auf einen ausdrucksstarken und reifen Champagner, der als Aperitif aber auch als Essensbegleiter eine perfekte Wahl ist.

CHAMPAGNE DEHOURS

terroirgeprägte Champagner aus der Kernregion des Meunier

Aus dem kühlen Vallée de Flagot, einem stillen Seitental der Marne, kommen Champagner, die geerdet und zugleich lebendig wirken: saftig im Kern, mit einer würzigen Tiefe aus der Reifung in altem Holz, dabei niemals schwerfällig. Meunier ist bei Jérôme Dehours die prägende Rebsorte, und es ist auch sein Verdienst, dass diese Rebsorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Er arbeitet mit drei alten Holzpressen, baut im Holz und Edelstahl aus, verzichtet komplett auf Schönung und Filtration und bietet sowohl Champagner-Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Als Jérômes Vater Robert 1987 plötzlich mit 50 Jahren starb, war der Sohn gerade 21. Das Weingut, das Großvater Ludovic Dehours 1930 in Cerseuil bei Mareuil-le-Port gegründet hatte, brauchte einen Nachfolger, doch **Jérôme Dehours** war noch nicht bereit, diese Verantwortung zu schultern. Die Familie schloss sich einer Investorengruppe an, die von da an vorgab, wie die Weinberge bewirtschaftet wurden. Es dauerte bis 1996, bis Jérôme diesen Vertrag lösen konnte, und fing neu an: Mit fünf Hektar, kaum Ausrüstung und ohne Reserveweine musste er den Großteil seiner Ernte an Négociants verkaufen, um wirtschaftlich zu überleben. Was folgte, war ein geduldiger Neuaufbau, Parzelle um Parzelle. Heute bewirtschaftet Jérôme rund 16 Hektar, aufgeteilt auf mehr als vierzig Einzellagen in den Gemeinden Mareuil-le-Port, Oeuilly, Cerseuil und Troissy. Alle Weinberge liegen im Vallée de Flagot, einem kühlen Seitental der Marne, etwa 15 Kilometer von Épernay entfernt. Die Böden bestehen aus Lehm und Sand über kalkhaltigem Gestein. Meunier bestimmt das Bild des Betriebs.

Die Champagner

Grande Réserve bildet das Fundament und kombiniert Jahrgangsweine mit Anteilen aus einer Réserve perpetuelle, die Ende der 1990er Jahre aufgebaut wurde. Meunier steuert den größten Teil bei, Chardonnay gibt Struktur und Länge. **Les Vignes de la Vallée** ist ausschließlich als Magnum erhältlich und versammelt die Lagen der Vallée de Flagot in einer Cuvée für ruhige Reife. **Oeil de Perdrix**, ein Rosé von heller, fast kupferner Farbe, sucht feine Eleganz statt Fruchtfülle. Als Blanc de Noirs aus reinem Meunier zeigt **Terre de Meunier**, was zwei Parzellen desselben Hügels leisten, die entgegengesetzt nach Norden und Süden blicken.

Sein **Millésime**-Champagner zeigt den Charakter eines einzelnen Jahrgangs ohne die Korrektur durch Reserveweine. Als einziger Blanc de Blancs im Sortiment entwickelt **Lieu-dit Brisefer Réserve Perpétuelle** trotz seiner Lage im Meunier-dominierten Tal eine klare, kühle Linie und gewinnt durch die Réserve perpetuelle Tiefe ohne Schwere. **Terriscope Rive Droite** stammt aus zugekauften Meunier-Parzellen in Montigny-sous-Châtillon am rechten Marne-Ufer, Cerseuil direkt gegenüber. Jérôme arbeitet dafür mit gleichgesinnten Winzern zusammen, die andere Böden und Erntezeitpunkte einbringen. Im Kerngebiet stehen **Lieu-dit Maisoncelle Réserve Perpétuelle** und **La Côte Réserve Perpétuelle** für die Einzellagenarbeit und zeigen, wie präzise Jérôme den Charakter jeder Lage herausarbeitet. **La Croix Joly** vereint Jahrgänge ab 2013 als Rosé aus einer Réserve perpetuelle.

Jérôme erzeugt zudem Coteaux Champenois, stille Weine aus der Region, die er als eigenständigen Teil seines Programms betrachtet.



Warum Champagner von Dehours?

JJérôme ist einer der Mitgründer von Les Artisans du Champagne, einer Vereinigung von Erzeugerwinzern, die für handwerklich erzeugte, herkunftsorientierte Champagner einsteht. Im Weinberg verzichtet er auf chemische Herbizide, im Keller wird nicht filtriert und nicht geschönt. Die Gärung läuft großteils mit Hefen aus eigenen Weinbergen. Was ihn antreibt, ist die Frage, was eine Lage von der anderen unterscheidet und wie sich diese Unterschiede im Glas zeigen. Sein Sortiment reicht von großen Assemblages bis zu Einzellagenweinen mit selten mehr als 1.500 Flaschen. Wer verstehen möchte, warum Meunier in einem kühlen Seitental der Marne anders schmeckt als anderswo, dem liefern diese Champagner die Antwort.

Weinberg und Keller

Die mehr als 40 Lagen liegen auf Böden aus Lehm und Sand über kalkhaltigem Gestein. Das Vallée de Flagot ist kühler als andere Teile der Champagne, und Jérôme bringt seine Ernte regelmäßig sieben bis zehn Tage später ein. Im Weinberg werden keine chemischen Herbizide eingesetzt. Das Weingut ist nach HVE3, der höchsten Stufe des französischen Umweltstandards für landwirtschaftliche Betriebe, sowie Viticulture Durable en Champagne zertifiziert. Alten Reben gilt besonderes Augenmerk, da sie mit ihrem tiefreichenden Wurzelwerk weniger Ertrag, dafür aber konzentriertere Trauben liefern. Drei Coquard-Pressen ermöglichen es, jede Parzelle separat zu pressen. Basisweine werden im Stahltank ausgebaut, Einzellagenweine im Holzfass. Jérôme lässt den biologischen Säureabbau zu, seit er erkannt hat, dass Frische weniger von hoher Säure als von Salzigkeit und feinem Bitterton kommt. Gefiltert oder geschönt wird nicht. Die Gärung läuft großteils mit Hefen ab, die aus eigenen Weinbergen selektiert wurden. Vor dem Dégorgement verbringen die Weine mindestens zwei bis drei Jahre auf der Hefe.

Winzer	Jérôme Dehours
Ort	Mareuil le Port, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahl, aber auch in kleinen und großen gebrauchten Holzfässern
Größe	16 Hektar, 100.000 bis 120.000 Flaschen