DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE
BRUT - HALBE FLASCHE

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

Zitrone
Reife Birne
Orangenschale
Aprikose
Weiße Blüte
Holunderblüte
Kreide
Mandel
Honig

TYP

zum Aperitif
Sondergröße - halbe Flasche
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2020 und Solera mit Start in 1998
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel Verzicht auf Filtration
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	39% Solera mit Start in 1998
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2023
Jahresproduktion	1814 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100
Parker Wine Advocate	92/100
Bettane & Desseauve	94/100

Aus dem südlichen Vallée de la Marne stammt der Champagner Grande Réserve von Dehours et Fils, eine Cuvée, in der überwiegend Meunier den Ton angibt, ergänzt um Chardonnay und Pinot Noir. Jérôme Dehours hat das Familienweingut in Cerseuil bei Mareuil-le-Port 1996 übernommen und führt es in der dritten Generation. Die Trauben kommen aus mehr als vierzig Weinbergen rund um das Dorf, jeder mit eigenem Charakter. Ein gewichtiger Teil der Cuvée stammt aus einem Solera-System, einer „ewigen Reserve" gelagerter Weine, die er 1998 angelegt hat und seitdem jährlich auffrischt.

Die Weinberge liegen am linken Ufer der Marne auf steilen Hängen mit ganz unterschiedlichen Ausrichtungen. Die Böden bestehen aus Lehm und Sand auf kalkigem Untergrund, nicht aus reiner Kreide wie weiter östlich in der Champagne. Jérôme arbeitet weitgehend naturnah, mit Begrünung zwischen den Rebzeilen und weitestgehendem Verzicht auf chemische Spritzmittel. Gepresst wird in drei alten Holzpressen, der Ausbau der Grundweine erfolgt im Edelstahl und Holzfass. Aus der Solera entnimmt er jedes Jahr einen Teil und füllt mit jungem Wein auf. Anschließend reift der Champagner mindestens zwei Jahre auf der Hefe, die Dosage bleibt bewusst niedrig.

In der Nase finden sich Birne und reife Aprikose, gelber Pfirsich und ein Hauch Orangenschale. Dazu Holunderblüte und Geißblatt, im Hintergrund frisches Brioche, Honigwabe und der Anklang gerösteter Mandeln. Am Gaumen mittelkräftig, saftig und fleischig, mit feiner Perlage und lebendiger Säure, die alles in Bewegung hält. Die Frucht bleibt im Vordergrund, getragen von dezenter Würze und einem mineralischen Kern. Im Abgang lang und nachhaltig fruchtig. Ein erfreulich eigenständiger Champagner, der eindrucksvoll zeigt, was Meunier kann.

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 Jérome 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.

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.

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.

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