

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

TERRISCOPE – RIVE DROITE



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

Aprikose
Reife Birne
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
milde Säure



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2020 (90%), 2019
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
2019 (10%)
24 Monate
1 Gramm / Liter
April 2023
5.040 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Der Champagner Terriscope Rive Droite von Jérôme Dehours beeindruckt durch seine Komplexität und Konzentration, kombiniert mit einer eleganten Frische. Die Weinberge des Weinguts befinden sich seit jeher südlich des nach Westen fließenden Flusses Marne. Sie sind also an dessen linken Ufer gelegen und großteils nach Norden ausgerichtet. Die Trauben von Jérômes neuem Champagner Terriscope Rive Droite stammen dagegen von Weinbergen, die nördlich der Marne liegen und damit überwiegend nach Süden geneigt sind. Das bringt mehr Sonnenintensität und Reife. Der Champagner fällt etwas aromatischer und satter als die anderen Dehours-Champagner aus.

Der reinsortige Meunier betört durch ein reiches Aromenspiel von reifen, gelben Früchten wie Apfel und Mirabelle, begleitet von zarten floralen Noten, gerösteten Mandeln und einer subtilen Brioche-Nuance. Ein Hauch von Zitruszeste und ein mineralischer Unterton runden das Bouquet ab.

Am Gaumen zeigt sich der Terriscope kraftvoll und doch fein abgestimmt. Die lebendige Säure verleiht ihm Frische, während die cremige Textur und die gut eingebundenen Holznoten für ein harmonisches Mundgefühl sorgen.

Terriscope ist ein idealer Begleiter für besondere Anlässe und anspruchsvolle Gaumen. Er harmoniert hervorragend mit Austern, Jakobsmuscheln, feinen Fischgerichten oder einem cremigen Risotto mit Pilzen. Auch als Solist bietet er ein unvergessliches Geschmackserlebnis, das pur genossen werden sollte.