DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LIEU-DIT BRISEFER RÉSERVE PERPÉTUELLE

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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL
charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2013 bis 2020
Weinberg	Einzellage Brisefer in Mareuil-le-Port
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	100% Reservewein aus einer Solera mit Start 2013
Dauer Hefelager	17 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023
Jahresproduktion	4.413 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	95/100
Bettane & Desseauve	17/20
Jeb Dunnuck	93/100

Der Blanc de Blancs Champagner Brisefer von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein ganz großer Lagen Champagner aus Chardonnay. Brisefer ist eine Lage in Mareuil-le-Port, von der Jérome Dehours 1,3 Hektar besitzt und die mit Chardonnay bepflanzt ist. Der Großteil der Reben wurde bereits 1947 gepflanzt, 1992 folgten weitere Rebstöcke. Die Gärung erfolgt in gebrauchten Barriques. Ausgebaut wird der Grundwein dann anschließend in einer Reserve Perpetuelle. Das bedeutet, die Weine werden seit 2013 in Holzfässern gelagert, jedes Jahr kommt Wein des Ernte dazu und jedes Jahr wird Champagner für die Tirage entnommen. So vermählen sich seit 2013 die Weine der folgenden Jahrgänge permanent miteinander. Die Dosage des Blanc de Blancs beträgt 1 Gramm Zucker pro Liter. Der Champagner ist kraftvoll, frisch und gleichzeitig sehr strukturiert und zupackend. Es ist ein Champagner, der uns enorm beeindruckt und ein absolutes Highlight für das Vallée de la Marne darstellt. Noch besser als Aperitif ist der Champagner als Essensbegleiter geeignet. Sie sollten ihn unbedingt zu Pilzgerichten, Speisen mit einer hellen Soße oder Gratiniertem probieren!

CHAMPAGNE DEHOURS

vielschichtige und reife Meunier Champagner von besonderer Güte

Meunier ist bei Jérome Dehours die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn die Champagner von Dehours sind allesamt charakterreich und harmonisch, puristisch und klar, geprägt vom Terroir des südlichen Vallée de la Marne. Jérome arbeitet mit drei alten Holzpressen, baut im Holz und Edelstahl aus, verzichtet komplett auf Schönung und Filtration und bieten sowohl Champagner Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Bereits 1996 hat Jérome Dehours das Weingut seiner Eltern im kleinen Ort Cerseuil am südlichen Ufer, recht weit im Westen des Vallée de la Marne übernommen und über die Jahr zu einem der absoluten Spitzenbetriebe der Champagne weiterentwickelt. Meunier ist bei Jérome die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn mit Champagner von Dehours kaufen Sie immer charakterreiche und harmonische, puristische und sehr reife Champagner, die vom Terroir des Vallée de la Marne geprägt sind.

Warum Champagner von Dehours?

Die Stilistik von Champagne Dehours gefällt uns ausgesprochen gut. Alle Champagner sind frisch, weich und äußerst tiefgründig. Sie sind saftig und reif und eignen sich als Aperitif oder als Essensbegleiter. Mit Jérome arbeiten wir nun schon sehr lange zusammen und wurden noch nie enttäuscht. Wir freuen uns sehr, dass wir die Champagner von Dehours im Programm haben und sie mit Ihnen teilen können.

Die Champagner

Einen famosen Einstieg in das Programm des Spitzenwinzers Jérome Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des Grundweins des Meunier dominierten Champagners lagert in einer Solera, die 1998 gestartet wurde. Damit erhält er eine betörende Weichheit und Tiefe. Les Vignes de la Vallée ist der gleiche Champagner, wie die Grande Réserve, nur dass er rund zwei Jahre länger auf der Hefe liegt und dadurch noch tiefgründiger und reifer ausfällt. Die Dosage ist dabei deutlich geringer. Terre de Meunier ist ein reiner Meunier Champagner und zeigt, wie großartig sich diese Rebsorte präsentieren kann.
Den Jahrgangschampagner ohne Lagennamen gibt es erst seit 2013. Für ihn werden jedes Jahr ganz gezielt die besten Meunier Weine ausgesucht. Sie machen dann rund zwei Drittel der Cuvée aus. Dazu kommt Chardonnay aus der Spitzenlage Brifeser, der im kleinen Holz ausgebaut wurde.
Abgerundet wird das Programm von „La Collection", einer Reihe von Lagenchampagnern, die seit 2020 nicht mehr als Jahrgangschampagner, sondern als Champagner mit Reserveweinen, die in großen Holzfässern lagern, auf den Markt kommen. Brisefer ist ein umwerfend frischer und reifer Chardonnay Champagner, Genevraux besteht zu 100% aus Meunier und Maisoncelles ist ein Blanc de Noirs aus Pinot Noir. La Coris Joly ist ein Rosé Champagner, der über eine großzügige Weinigkeit verfügt.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Jérome Dehours sind überwiegend mit Meunier, aber auch etwas mit Pinot Noir und Chardonnay bepflanzt. Sie befinden sich im Radius von 5 km um das Weingut in den Orten Mareuil-le-Port, Oeuilly und Troissy. Die Lagen am linken Ufer der Marne sind ein Glücksfall. Denn mit der etwas höheren Lage und Ausrichtung überwiegend nach Osten, Norden und etwas nach Süden, bringen sie bei der zunehmenden Sonneneinstrahlung durch den Klimawandel auch in sehr warmen Jahren frische, ausdrucksstarke und nicht zu alkoholreiche Weine hervor.
Jérome Dehours legt großen Wert auf gewissenhafte Weinbergsarbeit. Dabei geht er so schonend wie möglich mit seinen Reben und der Umwelt um. Die Zeilenböden lässt er weitestgehend begrünt und pflügt einmal im Jahr, um die Reben zum tieferen Wurzeln zu animieren. Auch Herbizide und Pestizide sowie mineralischen Düngern verzichtet er bereits seit Jahren fast durchgängig. Nur in äußerst problematischen Situationen, wie im Jahr 2021 greift er auf Mittel zurück, die nicht im biologischen Anbau zugelassen sind.

Winzer	Jérôme Dehours
Ort	Mareuil le Port, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 2.000 ltr.)
Größe	16 Hektar, 100.000 bis 120.000 Flaschen