

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT OEIL DE PERDRIX 2021



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

Himbeere
Rote Kirsche
Mandarine
Getrocknete Aprikose
Weißer Pfeffer
Weiße Blüten
Brioche
Kreide

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (80%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Lehmboden

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

22 Monate

Dauer Hefelager

1 Gramm / Liter

Dosage

April 2024

Der Champagner Oeil de Perdrix von Dehours et Fils kommt aus dem südlichen Vallée de la Marne, der Kernregion der Rebsorte Meunier, westlich von Épernay. Die Cuvée besteht überwiegend aus eben dieser Rebsorte, dem Markenzeichen des Hauses, ergänzt durch Chardonnay und einem winzigen Anteil stillen Pinot Noirs, der die zarte Farbe beisteuert. Den ungewöhnlichen Namen, der an das Auge eines Rebhuhns erinnert, trägt der Champagner wegen seines sehr blassen Rosétons, der durch die Assemblage entsteht. Alte Reben aus 42 Lagen in Mareuil-le-Port, Troissy und Oeuilly bilden die Grundlage. Jérôme Dehours führt das 14 Hektar große Familienweingut in Cerseuil seit 1996 und hat sich als einer der engagiertesten Botschafter des Meunier einen klangvollen Namen gemacht.

Die Weinberge verteilen sich auf die Südhänge des Marnetals auf einer abwechslungsreichen Mischung aus Kreide und Tonmergel. Jérôme arbeitet konsequent nach ökologischen Grundsätzen: Herbizide und Pestizide werden so gut wie nicht eingesetzt, die Rebzeilen sind weitgehend begrünt und werden einmal im Jahr gepflügt, damit die Reben tief wurzeln. Geerntet wird ausschließlich von Hand, gepresst in drei alten, sorgfältig gepflegten Holzpressen. Diese Assemblage-Cuvée reift im Edelstahltank, was ihre Frische und Geradlinigkeit unterstreicht. Auf Filtration und Schönung verzichtet Jérôme weitgehend.

Im Glas zeigt der Oeil de Perdrix sein namensgebendes blasses Lachsrosa. In der Nase öffnet er sich frisch und einladend: Erdbeere, Sauerkirsche, Cranberry und getrocknete Aprikose treffen auf Mandarine, Rosenblüte und weiße Blüten, dazu ein feiner Hauch weißen Pfeffers. Am Gaumen wirkt er konzentriert und lebendig zugleich, mit zarter Kreidigkeit, weichem Mousseux und belebender Säure, die durch eine dezente Salzmineralität abgerundet wird. Der Abgang ist klar und lang. Wer Champagner schätzt, der Charakter zeigt ohne laut zu sein, findet hier eine der überzeugendsten Adressen des Vallée de la Marne.

CHAMPAGNE DEHOURS

vielschichtige und reife Meunier Champagner von besonderer Güte

Meunier ist bei Jérôme 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. Jérôme 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 Jérôme 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 Jérôme 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.

Die Champagner

Einen famosen Einstieg in das Programm des Spitzenwinzers Jérôme 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 Brifesser, 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.

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 Jérôme 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.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Jérôme 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.

Jérôme 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