# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE LA CROIX JOLY - RÉSERVE PERPÉTUELLE 2013 BIS 2019
# ROSÉ

## 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
Erdbeere
Pink Grapefruit
Apfelschale
Orangenschale
Holz
Roter Pfirsich
Haselnuss

## STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

## TYP

Rosé
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

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




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Meunier (100%) |
| **Jahrgänge** | 2013 bis 2019 |
| **Weinberg** | Weinberge mit Lehm |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |
| **Reserveweine** | 100% Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 28 Monate |
| **Dosage** | 1 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Oktober 2023 |
| **Jahresproduktion** | 1.085 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |

Aus einer alten Meunier-Lage oberhalb von Troissy stammt der Champagner La Croix Joly von Dehours et Fils, ein zart getönter Rosé aus reinem Meunier. Das Familienweingut liegt am linken Ufer des Vallée de la Marne, wenige Kilometer westlich von Épernay, und wird von Jérôme Dehours in dritter Generation geführt. Sein Großvater zählte zu den ersten selbst produzierenden Winzern der Gegend, sein Vater legte früh Reserveweine für schwächere Jahrgänge an. Diese Lage gibt nur sehr wenige Trauben her, entsprechend klein fällt die Auflage aus.

Die Reben wurzeln auf einem sanft geneigten Hang mit Nordwest-Ausrichtung. Unter einer dünnen Humusschicht liegen sehr helle, stark tonige Sande auf Kalkbänken und Kalklinsen, mit hohem Steinanteil. In den Weinbergen verzichtet Jérôme auf Herbizide. Die zarte Farbe entsteht durch einen kurzen Kontakt des Mosts mit den Schalen während der Pressung. Danach vergärt der Wein im Holzfass und reift im großen Fass auf der Hefe, geklärt wird er allein auf natürlichem Wege, ohne Filtration und Schönung. Den Kern bildet eine 2013 gestarte Réserve perpétuelle, die jedes Jahr zur Hälfte aufgefrischt wird.

Im Glas mischt sich blasses Lachsrosa mit hellem Kupfer, dazu eine feine, lebhafte Perlage. Die Nase ist kraftvoll, mit frischer Frucht von rotem Apfel, roten Beeren, Orange und Pfirsich, dazu ein leicht oxidativer Zug aus Eiche und Backgewürz. Am Gaumen setzt sich dieser Stil mit gerösteten Nüssen und Butter fort, dahinter steht eine frische rotfruchtige Seite mit Walderdbeere und Blutorange. Trotz der minimalen Dosage wirkt nichts kantig. Präsente Säure und ein steinig-mineralischer Biss prägen den trockenen Abgang.

# 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 |