

VALENTIN WINE

Vallée de la Marne

Domaine Dehours Grande Réserve Brut

CHF 83.00

150cl
12%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Robert Parker: 92
AN 732015–

Vinifikation
Der Stillwein wird für drei Monate im gebrauchten Barrique abgerundet, damit erählt der Champagner später Cremigkeit und Opulenz. die zweite Gärung erfolgt dann nach der klassischen «Méthode Champenoise» mit vier Jahren Lagerung auf der Flasche. Jerome Dehours verzichtet grundsätzlich auf die Beigabe einer Dosage beim Degorgement. Darum sind seine Champagner alle ohne Restzucker auf der Flasche. Dies wird als "non dosé" oder "zero dosage" bezeichnet.

Degustationsnotiz Nase
Frisch und lecker mit Noten von Orangen, reifen Birnen und Blütenhonig, wunderbar getragen von einer heftigen Würzaromatik, die den feinen Ausbau in der Eiche dokumentieren.

Degustationsnotiz Gaumen
Eleganter Körper mit Aromen von süssen Gewürzen wie Zimt und Vanille sowie einem Hauch von weissem Pfeffer, die intensive Mineralität verleiht ihm einen besonderen Glanz.

Passt zu
Aus der Flûte genossen wunderbar zum Apéro, auf Rotweingläsern jedoch auch sehr schön zu Vorspeisen, Fischvariationen und weisem Fleisch mit leichten Sossen und Beilagen.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre



VALENTIN WINE

Domaine Dehours Grande Réserve Brut

Produzent

Die Champagne ist im Prinzip sehr simpel: 97% aller Trauben werden von den Winzern bei den grossen Häusern und Kooperativen abgeliefert und dort zu Champagner verarbeitet – klingt ein klein wenig nach Einheitsbrei.
Die restlichen drei Prozent sind sog. „Propriétaire Récoltants“, die aus eigenen Trauben ihre eigenen Champagner keltern. Diese Champagner-Winzer sind jung und begabt. Sie kontrollieren den gesamten Entstehungsprozess ihres eigenen Champagners. Dadurch können Sie experimentieren, austesten und ihren ganz eigenen Stil entwickeln. Jérôme Dehours zählt zu den innovativsten und mutigsten Winzern, der mit seinen ausdrucksstarken Champagnern neue Weg geht und faszinierende Champagner keltert.

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.