

Champagne Dehours

Terre de Meunier Extra Brut



AOC CHAMPAGNE

Domein: Domaine Dehours & Fils, Cerseuil

Dit familiedomein, 14,5 hectare groot, is al 4 generaties lang actief in Cerseuil, een klein dorpje gelegen aan de zuidelijke hellingen van de Marne vallei. Vandaag wordt het domein met heel veel zorg en passie geleid door Jérôme Dehours. Het domein beslaat 42 verschillende percelen, her en der verspreid, verdeeld over de *crus* van Mareuil le Port, Oeuilly en Troissy, wat zorgt voor een grote diversiteit aan ligging, bodem, druivensoorten, hoogte en leeftijd van de wijnranken. Bij het productieproces wordt de biodiversiteit zoveel mogelijk gerespecteerd door de grond mechanisch te bewerken en te zorgen voor een natuurlijke bodembegroeiing tussen de ranken. Het oogsten van verschillende cuvées is dan ook dé ideale oplossing voor de versnippering van de wijngaarden. Het zijn stuk voor stuk originele en gastronomische Champagnes!

Oppervlakte: 14,5 ha

Druivensoorten: 100% Pinot Meunier

Deze cuvée onthult het Pinot Meunier karakter, de favoriete druifvariant in de Marnevallei. De iconische identiteit van hun wijngaard. Naast een groot deel wijnen, gerijpt op eik, bevat deze Champagne ook een belangrijk aandeel reservewijnen die zorgt voor de typische smaak van Dehours.

Bodem: klei en kalk

Vinificatie:

Malolactische gisting vindt plaats. Rijping *sur* lies gedurende 18 à 30 maand. Klaring gebeurt door de wijnen op natuurlijke wijze te decanteren, zonder collage en filtering.

Dosering: 2g/L

Mise en bouteille: jun/15

Dégorgement: feb/17

Alcoholgehalte: 12,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Dehours

Terre de Meunier Extra Brut



AOC CHAMPAGNE

Domaine:

Depuis 4 générations, la maison Dehours & Fils, 14.5 hectares, est située à Cerseuil, petit village des coteaux sud de la vallée. Le domaine est dirigé par Jérôme Dehours. Son Champagne est élaboré selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs. Le vignoble est très morcelé : pas moins de 42 parcelles réparties sur les crus de Mareuil le Port, Oeuilly et Troissy. La diversité des expositions, des géologies, des cépages, des altitudes et de l'âge des plantations constituent autant de nuances que nous tentons de laisser s'exprimer.

Superficie: 14,5 ha

Cépages: 100% Pinot Meunier

Assemblage d'une sélection de vignes de Meunier, cépage identitaire de la Vallée de la Marne et du Domaine. Elle intègre une proportion de vins élevés en futs et une part importante de vins de réserve dont le but est de perpétuer le goût « Dehours ». Même s'ils sont minoritaires, les vins de réserve constituent l'Âme de l'assemblage. Ils sont condensé de l'histoire du domaine par l'alchimie du mélange de tous les millésimes successifs depuis 1998.

Sol: argilo-calcaire

Vinification:

Fermentation malo-lactique faite. Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration.

Dosage 2g/L

Mise en bouteille: jun/15

Dégorgement: feb/17

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6