

Champagne Dehours

Grande Réserve 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 bestaat uit 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, druivensorten, 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

Druivensorten: 70% Pinot Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

Grande Réserve Brut is de basiscuvée van Jérôme Dehours, goed voor 60% van de totale productie. Deze bestaat hoofdzakelijk uit Pinot Meunier, tevens de belangrijkste cépage van het terroir en het domein (59% van het domein). Naast een groot deel wijnen gerijpt op eik, bevat deze Champagne ook een belangrijk aandeel reserwewijnen die zorgt voor de typische smaak van Dehours.

Bodem: klei en kalk

Vinificatie:

Malolactische gisting vindt plaats. Rijping *sur* lies gedurende 15 à 27 maand. Klaring gebeurt door de wijnen op natuurlijke wijze te decanteren, zonder collage en filtering.

Dosering: 5,5g/L

Mise en bouteille: jun/15

Dégorgement: feb/17

Alcoholgehalte: 12,0%

Beschikbare volumes: 0,375L 0,75L 1,5L

Verpakking: CC12 CC6 CC3

Champagne Dehours

Grande Réserve Brut



AOC CHAMPAGNE

Domaine: Domaine Dehours & Fils, Cerseuil
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: 70% Pinot Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

Cuvée phare du domaine, elle représente 60% de la production. Très axée sur le meunier qui est le cépage principal du terroir (59% du domaine), à l'origine de l'expression de référence de la « touche maison ». 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'Ame 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 malolactique faite. Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration. Mise en cave en juin 2015/ Dégorgement en novembre 2016.

Dosage 2g/L

Mise en bouteille: jun/15

Dégorgement: feb/17

Volumes disponibles: 0,375L 0,75L 1,5L

Conditionnement: CC12 CC6 CC3