

# Champagne Déhu 'Tradition' Brut

## Champagne Déhu Père et Fils



WOW! Was für eine starke Champagner-Entdeckung. Hier stimmt einfach alles: Das elegante Bouquet, die feine Perlage, der lange Nachhall ... Und der unglaubliche Preis!

Weintyp	<b>Champagner</b>
Produzent	<b>Champagne Déhu Père et Fils</b>
Region	<b>Champagne</b>
Rebsorte(n)	<b>Pinot Meunier Chardonnay Pinot Noir</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2021</b>
Ausbau	<b>Méthode champenoise</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 1/3 Sterne Guide Hachette des Vins

"Sehr gelungener Wein. Der Brut Tradition ist geprägt durch die roten Rebsorten. Er hat sich einen Stern verdient, für seine schönen Aromen nach Apfel und Birne, für seine Ausgeglichenheit und seine Intensität."

## Bewertungen und Pressestimmen

### Silbermedaille Mundus Vini 2015

### Guide Dussert - Gerber des Vins 2010

Selection

## **Decanter**

Bronze Medal - World Wine Awards London

## **Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2013**

"Gut gemachter Wein, repräsentativ für seine Herkunft. Ein weicher und warmer Wein, mit Noten nach Mineralien im Bouquet, und mit meisterlich eingebundenen Noten nach Haselnuss;... sehr gute Dosage, universell einsetzbar".

## **'Très Bon Vin' - La Revue du Vin de France/le Guide de bonnes affaires**

"Les notes automnales et feuillues du pinot meunier prennent le dessus sur le chardonnay et le pinot noir. Un peu rondouillard, il plaît pour sa douceur de bulle et son acidité intégrée. Un bon brut fait pour les escalopes à la crème."

## **Wine in Black-Bewertung: 92 P**

Exzellent gearbeiteter Champagner vom alten Familienweingut Déhu, das sich mit dem 'Tradition' als echter Geheimtipp unter den handwerklich arbeitenden Erzeugern in der Champagne festgesetzt hat.

## **Tasting Note**

Ungewöhnlich für einen Champagner ist der hohe Anteil von Pinot Meunier, die auf den berühmten Böden des Marne-Tals gedeihen und ihm einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Herrlich allein die strohgelbe Farbe und das verführerisch-exotische Bouquet mit Papaya, Ananas, Orangeblüten, rotem Apfel und einem Hauch Williams-Christ-Birne ... Sehr apart und animierend. Nicht minder beeindruckend am Gaumen, wo vor allem die ungewöhnlich feine Perlage einen starken Eindruck hinterlässt. Richtig frisch und beschwingt der Nachklang. Liegt es schließlich doch an der uralten Tradition des Champagnerhauses Déhu Père et Fils, dass dieser Brut so hochfein ist?

## **Passt zu**

Unbedingt probieren!

## **Weingut**

Bis in das Jahr 1787 geht die Geschichte dieses sympathischen Betriebes zurück, der nun schon seit 7 Generationen in Familienbesitz ist. Die 12 Hektar Rebfläche befinden sich im Vallée de la Marne, das berühmt ist für seine Mergelböden und der Dominanz der Rebsorte Pinot Meunier, die hier besonders gut gedeiht. Das Weingut ist Mitglied der Farre (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement), das sich dem integrierten Anbau verschrieben hat und nach dessen Richtlinien auch hier gearbeitet wird. Neben Pinot Meunier werden noch Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Die Lese finden grundsätzlich per Hand statt, die Lagerung der Weine auf der Hefe ist mindestens drei Jahre lang, alle Weine lagern vor dem Versand nochmals 4 Monaten auf dem Weingut, bevor sie versandt werden. Das Champagnerhaus Déhu Père et Fils ist in Frankreich vor allem für das unschlagbare Preis-Qualitäts-Niveau berühmt. Das Sortiment umfasst neben den Klassikern Brut und Brut Rosé, auch Spezialitäten wie einen Grande Réserve, Millésimé, Blanc de Blancs und die Prestige-Cuvée Leon Lhermitte. Wer beim Champagner auf exzellente Qualität setzt und bereit ist, auf große Namen zu verzichten, der wird eine Menge Spaß mit diesem Champagner-Haus haben!

## **Vinifikation**

Der Champagne Déhu Brut 'Tradition' ist eine Cuvée aus 75 % Pinot Meunier, 15 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir. Alle Rebsorten wurden per Hand in 50-Kilogramm-Körben gelesen. Nach schonender Pressung fand die Fermentierung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Der Wein reifte nach der malolaktischen Gärung drei Jahre auf der Flasche und hat eine Dosage von 9,5 g/l.