

BENOÎT DÉHU
La Rue des Noyers (B.2014)
Brut Nature AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Benoît Déhu
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der Grundwein wird für 11 Monate in Barriques ausgebaut, deren Holz von den eigenen Eichen stammt. Ohne BSA und ganz ohne Filtration wird der Wein anschliessend für die zweite Gärung auf die Flasche gezogen - eine eventuelle, feine Trübung ist daher normal! Im wunderbar vielschichtigen, Nasenbild zeigen sich tiefgründige Aromen von roten Waldbeeren, Orangen Zesten, Nektarinen und getrocknete Birnen, dazu (Mandel)-Blüten Düfte und würzige Noten von Laugengebäck, Nüssen, feinstem Zedernholz und klar mineralischen Tönen. Am Gaumen zupackend, mit Zug, enormer Komplexität, Länge und grossartigem Potenzial.

Produzent

Das Champagnerhaus Déhu Père et Fils blickt auf eine lange Tradition zurück, wurde es doch schon 1787, zwei Jahre vor der Französischen Revolution, gegründet. Ein ganz neues - und eigentlich DAS ausschlaggebende Kapitel schreibt nun aber Benoît Déhu, der die Familiendomain - gelegen in Fossoy, am äussersten, westlichen Rand des Vallée de la Marne - jetzt in achter Generation leitet! Nach einer fruchtbaren Zeit bei Bollinger kehrte Dieser 2004 mit einer klaren Zukunftsvision auf das Familiengut zurück. Seit 2011 bewirtschaftete er davon, unterstützt von seiner Frau, 2.25 ha Rebfläche in biologisch- und biodynamischem Weinbau, in Eigen Regie. Diese Weine kommen unter seinem Namen - Champagne Benoît Déhu - auf den Markt. Die Flächen sind größtenteils mit Meunier (ca. 95%) bepflanzt. Ein geringer Teil ist mit Pinot Noir bestückt. Viele der Reben sind über 45 Jahre alt. Bei diesen wird ausschließlich manuell oder mit Hilfe eines Pferdefluges gearbeitet. Biodiversität ist selbstverständlich und die Weinberge wachsen mit einer natürlichen Begrünung. Das Herzstück bildet die 1.7 ha. große Parzelle Rue des Noyers, zu Deutsch Die Straße der

Walnussbäume, da hier einst Solche die Weinberge säumten. Alle seine Weine baut Benoît für bis zu 11 Monate in verschieden großen Eichenfässern aus, die teilweise aus Holz von seinen eigenen, 100 bis 150 Jahre alten Bäumen gefertigt wurden. Die Jungweine werden weder geschönt noch filtriert. Auf die malolaktische Gärung verzichtet der Winzer. Um einen möglichst authentischen Ausdruck zu erhalten, werden die Champagner kaum oder gar nicht dosiert. So schafft es Benoît auf beeindruckende Art, das Beste des Terroirs, ganz rein und präzise in seine Champagner zu bringen. Seine Weinstilistik zeigt Finesse und Komplexität, ist intensiv, drängend und energisch, mit schöner Spannung, feiner Mineralität und betörender Aromatik. Benoît Déhu selbst sagt: Mit dem Herzen im Burgund und mit dem Kopf in der Champagne. Wir sind stolz dieses rare Juwel in unserem Programm zu haben und sind schon gespannt, welche Schätze uns dieser, im besten Sinne, ruhelose Künstler und Tüftler, in Zukunft noch beschert.