



Brut 'Tradition'

Champagne Déhu Père et Fils

Une perle rare dans le monde du Champagne !
Élégant et racé, le Champagne Déhu Brut 'Tradition' mérite ses récompenses et s'invite par son incroyable rapport qualité / prix à toutes les occasions dignes de célébrations !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Déhu Père et Fils
Région	Champagne
Cépage	Pinot Meunier Chardonnay Pinot Noir
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

1/3 Étoiles Guide Hachette des Vins

« Installé à Fossoy, village situé en amont de Château-Thierry dans la vallée de la Marne, Benoît Déhu perpétue une tradition vigneronne remontant à la fin du XVIIIe siècle. (...) Le brut 'Tradition' est lui aussi marqué par des raisins noirs (85 % dont 75 % de meunier). Il obtient une étoile pour ses arômes de pommes et de poire, pour son équilibre et son intensité. »

Critiques et Notes

Concours international MUNDUS VINI 2015 : **Médaille d'argent**

Guide Hachette des Vins 2013 : **1* étoile (vin très réussi)**

« Installé à Fossoy, village situé en amont de Château-Thierry dans la vallée de la Marne,

Benoît Déhu perpétue une tradition vigneronne remontant à la fin du XVIII^e siècle. (...) Le brut 'Tradition' est lui aussi marqué par des raisins noirs (85 % dont 75 % de meunier). Il obtient une étoile pour ses arômes de pomme et de poire, pour son équilibre et son intensité. »

Guide Bettane & Desseauve 2013

« Vin souple et chaleureux, notes de craies au nez et ferment bien maîtrisé sur la noisette, bon dosage, usage universel. »

Decanter 2013 : **Médaille de bronze - Prix World Wine Londres**

Note de la rédaction

Voici un vrai coup de coeur pour ce Champagne dont la notoriété ne cesse de grandir. La cuvée 'Tradition' Brut est, année après année, constamment primée par la Revue des Vins de France et le Guide Hachette des vins. Des éloges que Benoît Déhu, l'actuel vigneron, prend avec dextérité. Ce champagne est pour lui l'incarnation de l'ADN de la Maison. Il se doit donc d'être précis et élégant afin de magnifier son cépage historique : le pinot meunier. Peut-être est-ce le subtil assemblage à dominance pinot meunier qui confère à la cuvée 'Tradition' cette belle structure aromatique. Ce qui est certain, c'est le résultat : ses fines bulles délicates révèlent un bouquet de fruits exotiques (litchi, papaye, ananas...) brillamment relevés par des notes de fleurs d'oranger. La bouche éclatante d'agrumes et de fleurs blanches continue à jouer la carte de la fraîcheur et de la gourmandise. Rafraîchissant à souhait, racé de près, c'est le Champagne de toutes les occasions : mariage, apéro d'amis, dîner en amoureux. Avec un prix si raisonnable, on l'adopte de suite par caisse !

Domaine

Tradition champenoise et respect de la nature : les secrets de la réussite

Maison familiale depuis 1787, les Déhu ont toujours produit des champagnes d'une rare élégance combinés à un prix modéré. Après 7 générations, c'est Benoît Déhu qui dirige aujourd'hui le domaine. Celui-ci dispose de 12 hectares de vignobles. Véritable passionné de son terroir de la Marne, connu pour la finesse du pinot meunier, Benoît s'engage au quotidien pour maintenir une culture raisonnée. Il participe depuis 2002 au Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement. Ainsi, son respect de la nature est la ligne de conduite de son vignoble depuis maintenant plus de 10 ans. La gamme de Champagne élaborée va du Brut Tradition, Rosé, Millésimé, au Grande Réserve... et reste une valeur sûre. Raffinés et précieux grâce à une vinification minutieuse et un travail remarquable de la vigne (surtout sur les vieux ceps de pinot meunier et pinot noir), les champagnes Déhu offrent un plaisir de dégustation intense grâce à une incroyable palette aromatique équilibrée et nuancée. Régulièrement récompensés lors des concours nationaux et internationaux, ils sont une référence pour les amateurs de fines bulles en quête de bons plans. Pour une soirée entre amis ou un mariage, Déhu ne vous décevra pas !

De la vendange à la vinification : le travail d'orfèvre de Benoît Déhu

Le Champagne 'Tradition' Brut incarne au plus juste la signature de la Maison Déhu. Composé à 75 % de pinot meunier, 15 % de chardonnay et 10 % de pinot noir, il est vendangé chaque année manuellement, cépage après cépage, dans de petits paniers en osier, comme le veut la tradition de la propriété. Après un doux pressurage, la fermentation a lieu en cuves d'acier

inoxydable à température contrôlée. Le vin, après sa fermentation malolactique, vieillit trois ans en bouteille pour un dosage final à 9,5 g / l. Cette méthode typiquement champenoise est d'une extrême précision. Pour le champagne d'entrée de gamme, Benoît Déhu ne lâche rien en terme de qualité. Pour lui, il doit être au plus proche de l'esprit et des valeurs de la Maison. Et c'est indiscutablement une réussite !