

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Bistrotage Affinage Prolongé Rosé B.11

Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Françoise Martinot by Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine wahrlich spezielle und rare Rosé-Cuvée. Zu 100% aus Pinot Noir, 85% wurden dafür als weisser Grundwein gekeltert, zu welchem 15% als Rotwein zugegeben wurden. Diese Cuvée wurde als Basis dann zunächst für ein Jahr zu 50% in Holzfässern und 50% in emaillierten Tanks auf der Voll-Hefe ausgebaut und nach dem Abstich noch für zwei weitere Jahre im Tank und im grossen Holzbottich gelagert, bevor sie für die zweite Gärung in die Flasche gefüllt wurde. Degorgiert wurde letztlich nach einer extra langen Lagerung von fast zehn Jahren auf der Hefe, im April 2024. Weinig-reifes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Morellen, gedörrten Äpfeln und kandierten Orangen, dazu floral-würzigen Noten von blühenden Kräutern, Nüssen und zart-röstigen Holz Tönen, unterlegt von einem fein oxidativen Oloroso Touch. Am Gaumen auch wieder viel Pinot-Typizität zeigend, würzig, saftig, mit feiner Adstringenz und gut stützendem Säure Nerv.

Empfehlung

Mit seiner vinösen, reifen Art, passt er hervorragend auch zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico und Feta Käse, Pasta oder Riiotto mit Pilzen, oder gebratener Lachs Tranche auf Beluga Linsen mit Chorizo.

Produzent

Charles Dufour, der umtriebige Sohn von Françoise Martinot, steht als "Mastermind" hinter diesen besonderen und gesuchten Champagnern der Marke Bistrotage. Die Weingärten aus denen die Trauben stammen, gehören Charles' Mutter, deshalb findet auch die Füllung unter ihrem Namen statt. Die Rebanlagen - 4 Hektar – liegen allesamt in Chevrey und sind ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt. Die Bewirtschaftung der Parzellen und letztlich auch die Weinbereitung obliegen aber weitestgehend der Ägide von Charles und auch der Ausbau und die Abfüllung der Champagner erfolgt in seinem Weinkeller

in Landreville. Schon seit 2010 ist der Betrieb Bio-zertifiziert «Agriculture Biologique» durch Ecocert. Die ersten Bistrotage Champagner wurden aber erst im Frühjahr 2019 kommerzialisiert.