

**CHARLES DUFOUR**  
**Bulles de Comptoir (deg. 23)**  
**#11 Terrine et Jardin Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Charles Dufour</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée komponiert aus 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 10% Pinot Blanc. Basis bildet der Jahrgang 2020 dazu gesellen sich 20% Reserve-Weine aus einem Perpetuell von 2010-2019. Charles hat diese Ausgabe des «Bulles de Comptoir» seinem ehemaligen, langjährigen Mitarbeiter, welcher zwei Dinge aus dem Effeff beherrschte: die enorm wichtigen Rearbeiten im Weingarten miterledigen und die kulinarische Herausforderung, eine perfekte Terrine auf den Tisch zu zaubern - deshalb «Terrine et Jardin». In der Nase zeigen sich Aromen von gelben Pflaumen, Birnen, Orangeat und Apfelmus, dazu etwas Aprikose und Sternfrucht, würzig unterlegt mit floral-mineralischen Noten von weissen Blüten, Gewürzrüben, kaltem Rauch und einem Touch Vanillin. Am Gaumen anfangs noch etwas ungestüm, aber mit saftig frischer Frucht, gutem Zug und fein-herber Würze im Finale.

### **Empfehlung**

---

Charaktervoller Champagner zum Apéro, eventuell mit ein paar Käse-Gougères oder einer würzigen Gazpacho. Versuchen Sie ihn auch mal zu Falafel, Couscous, Hummus und co., oder ganz klassisch zu feinen Fischgerichten.

### **Produzent**

---

AUF ANFRAGE ODER BEI UNS IM LADENGEWÄHRT IN BUCHS ERHÄLTICH

Charles Dufour ist ein außergewöhnlich talentierter und fleißiger Winzer. Er arbeitet im Weinberg, kümmert sich um die Weinbereitung und auch für die Vermarktung. Er keltert, was er anbaut, er vinifiziert, was er keltert, und er vermarktet, was er vinifiziert. Ein echter Charakter! Er besitzt 6 Hektar Weinberge in Landreville, Essoyes und Celles-sur-Ource. Als er den Familienbetrieb übernahm, begann sofort mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau und seit 2013 arbeitet er vollständig biologisch und lässt sich auch von biodynamischen Ideen inspirieren. So verwendet er z.B. spezielle Kräutertees, um den Weinberg vor Krankheiten zu schützen und auch um den Einsatz von Kupfer zu reduzieren. Die Dosierung ist so auf ein Minimum beschränkt,

es werden nur wilde, einheimische Hefen verwendet, es gibt keine Schönung, keine Filterung und kaum Schwefelzusatz. Die Weine sind praktisch «vins naturels». 2016 entschloss sich Charles, die bis dahin produzierten Einzellagen-Champagner, zu Gunsten der Cuvée „Bulles de Comptoir“, ein «Brut Sans Année», aufzugeben. Diese widerspiegelt und (re)präsentiert das Terroir und die Rebsorten seiner Lagen. So spielt in der Regel Pinot Noir immer die Hauptrolle, dazu Chardonnay und ein kleiner Anteil Pinot Blanc. Zum Grundwein eines Jahrgangs kommt jeweils noch ein kleiner Teil Reserveweine aus einem Perpetuell dazu. Seine Weine sind, wie er, charaktervoll, individuell und zeitgemäß und passen perfekt in die heutige Champagner-Liebhaber und Gastroszene. Mit demselben Herzblut hilft er auch seiner Mutter (Françoise Martinot), die ihm ebenfalls biologische Trauben bringt, die er vinifiziert, ausbaut und mit seiner persönlichen Note versieht. Unter ihrem Label erzeugt er die sogenannten «BISTRØTAGE» Weine, die nicht minder charakterstark und eigenwillig sind.