

CHARLES DUFOUR Bulles de Comptoir #12 Caché dans l'Evidence Extra Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée komponiert aus 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 10% Pinot Blanc. Basis bildet der Jahrgang 2021 dazu gesellen sich noch 15% Reserve-Weine aus einem Perpetuell von 2010-2020 und 5% von einem Perpetuell von Charles Vater Robert, von 1982-2009. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, Zitrusfrüchten und etwas Honigmelone, dazu ein Touch von Rhabarberkuchen mit Noten von Blätterteig, gemahlene Haselnüssen, feinste Patisserie Crème und süßem Rhabarber. Auch am Gaumen zeigt er eine trink animierende Balance von saftiger Frucht, toller Frische und zart schmelziger Würzigkeit. Nomen est omen - "Bulles de Comptoir" bedeutet wörtlich übersetzt, Bar- oder Theken Bläschen und steht für einen einladenden Champagner den man gerne mit guten Freunden auch einfach mal so, mit viel Spass genießt.

Empfehlung

Nomen est omen - "Bulles de Comptoir" bedeutet wörtlich übersetzt, Bar- oder Theken Bläschen und steht für einen einladenden Champagner, den man gerne mit guten Freunden auch einfach mal nur so, mit viel Spass genießt. Ein Trinkfreudiger Genuss 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

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.