

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Bistrotage B.17 (deg. 22)

Zero Dosage AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Françoise Martinot by Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein reinsortiger Pinot Noir vom Jahrgang 2017, ausgebaut über ein Jahr zu 50% in Holzfässern und 50% in emaillierten Tanks. Degorgiert wurde nach rund vier Jahren. Charaktervolle Nase, mit Aromen von rotem Apfel, getrockneten Weichseln und Gojibeeren, dazu etwas Nektarine und Pflaume, unterlegt von mineralisch-würzigen und fein oxidativen Noten von nassem Kies, gerösteten Nüssen und einem Hauch Salz-Lakritz. Am Gaumen zugleich fordernd und elegant, mit knackiger Frische, kreidig-jodiger Mineralik und dezenter, herbsüßer Nuss Note im Finale.

Empfehlung

Vielseitiger Begleiter auch zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa zu Gemüse vom Grill, Eintöpfen, oder zu Paella, aber auch zu auf der Haut gebratenem Zander auf Wirsing mit Speckschaum.

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.

