

CHARLES DUFOUR Coteaux Champenois Blanc Vin de Comptoir L21.82 AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Charles Coteaux Champenois Blanc, nennt er treffender weise «Vin de Comptoir», denn man könnte fast sagen, dass dies die Stillwein-Version vom Bulles de Comptoir ist. Auch hier besteht die Cuvée aus weiss gekeltertem Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc (ebenfalls rund 60%/20%/10%) und, man kann es fast ahnen, auch hierbei handelt es sich um eine «Assemblage Perpétuel». Basis bildet dabei der Jahrgang 2021 mit Reserve Weinen aus dem Perpetuell 1982-2020 ausgebaut für ein Jahr in Barriques. Charaktervolles Nasenbild mit Aromen von Birnen, weissen Pfirsichen, eingelegten Zitronen und etwas Boskoop, würzig unterlegt mit Noten von getrockneter Kamille, Kräutern, Nüssen, mineralischen Kreide Tönen und einem feinen Amontillado Touch. Am Gaumen mit schöner, knackiger Frische, Frucht und wiederum gut balancierter, zart oxidativer Reife im dezent Salinen Finish.

Empfehlung

Charaktervoller Begleiter sowohl als Aperitif mit kleinen, raffinierten Häppchen, oder zu leichten Vorspeisen wie etwa marinierte Makrele mit Algen Salat, Ingwer und Yuzu oder Gemüse im Tempura Teig mit Sauerrahm-Kräuter Dip, als auch zu Geflügel oder selbst Käse, wie Ziegenkäse in Asche.

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-Ouche. 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.