

## CHARLES DUFOUR Mistelle Liqueur de Comptoir L21.10 AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Charles Dufour</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eigentlich ein Ratafia, jedoch ist Charles diese Bezeichnung zu einschränkend, denn, typisch Charles, geht er auch hier seinen eigenen Weg. Angefangen bei seinem «Eau de Vie», welcher bereits 2010 gebrannt wurde und im Fass bis 2015 reifen durfte. Im selbigen Jahr mischte er einen Teil davon mit noch nicht fermentiertem, süßem Traubenmost des Jahrgangs 2015 und füllte diesen ersten «Ratafia/Mistelle» als Grundstein für ein Perpetuell ins Fass. So wiederholt sich dieses Prozedere in jedem neuen Jahr, indem er einen Teil aus diesem Fass in Flaschen füllt und die Menge dann mit der Mischung des neuen Jahrgangs wieder auffüllt, oder wie Charles es nennt, eine «Assemblage Perpétuel». Anhand der Lot-Nummer 21.10 lässt sich erkennen, dass es sich hierbei nun um ein Perpetuell von 2015-2021 auf Basis des Eau de Vie von 2010 handelt. Fruchtig-würziges Bouquet mit Aromen von Rosinen, Orangeat, Datteln und getrockneten Goji-Beeren, dazu Noten von Zimt, Eistee, Nougat, Honig und eingelegten Baumnüssen. Am Gaumen mit schöner Balance von fruchtiger Süsse, raffinierten Gewürz Tönen und Trinkanimierender Frische.

### **Empfehlung**

---

Traditionell wird der Ratafia Meunier entweder als Aperitif genossen oder zum Dessert, etwa zu Pflaumen-Mandel Kuchen, zu Kaiserschmarrn mit Preiselbeer- oder Kirsch Kompott oder zu einem leckeren Marronimousse. Er zeigt sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu würzigem Käse wie etwa "Langres", ein Rotschmierkäse, welcher mit Marc de Champagne gewaschen wird oder auch zu Blauschimmelkäse, z.B. "Fourme d`Ambert".

### **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.