Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

JULIE DUFOUR

Cuvée Speciale Binôme (deg. 21)
Brut Nature AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Julie Dufour**
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	6`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine Zusammenarbeit von Julie und ihrem Bruder Charles. Wie beim Cléobuline von Julie, ist auch diese Cuvée aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay komponiert. Basis bildet dabei der Jahrgang 2019. Ausgebaut wurde der Grundwein in Holzfässern und Stahltanks. Das spezielle jedoch ist, dass anstelle von einer Dosage, Wein zugegeben wurde. Dieser Wein wurde aus Chardonnay Trauben der Ernte 2020 einer Einzellage von Julie gekeltert und mit den Beeren in grossen «Dame Jeanne» Flaschen für ein Jahr mazeriert. Fein nuanciertes Nasenbild mit Aromen von saftigen Birnen, Orangeat und auch etwas Grapefruit, getragen von mineralischen, an nasse Steine erinnernde Kreide Noten, begleitet von einem dezenten Brioche- und Schoko Touch. Auch am Gaumen mit einer tänzerisch filigranen, femininen Art. Enorm fein und nuanciert, mit schöner Balance von Frucht, Schmelz und Säure und einer zarten Gerbstoff Struktur im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Champagner zum Aperitif, der mit seiner eleganten, zurückhaltenden Art auch ein perfekter Begleiter für japanische Küche ist, wo der Fokus auf dem jeweiligen Produkt liegt, etwa Sushi und Sashimi, aber auch Miso Suppe mit Seidentofu.

Produzent

Julie Dufour, ein weiterer Name in der Winzer-Champagner-Szene den man sich merken sollte. Eher spät berufen, nachdem sie sich 2012 beruflich umorientiert hatte, kehrte Julie nach Landreville - ihrem Heimatort in der Côte des Bar - zurück und übernahm einen Teil des Familienbetriebs. Wohlgemerkt von einer nicht ganz unbekannte Winzerfamilie, die Mutter ist Francoise Martinot, der Bruder Charles Dufour.
Die gut 4 Hektar Weinberge bewirtschaftet sie biologisch, mit grossem Respekt gegenüber der Umwelt und im Einklang mit der Natur.
Die verschiedenen Parzellen sind mit Pinot Noir und Chardonnay

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

bestockt.
Ein Teil der Ernte verkauft sie (noch) weiter, mit dem ausgesuchten, streng selektionierten Rest, werden gerade einmal knapp 6000 Flaschen Champagner unter dem eigenen Label bereitet. Eine bemerkenswerte, quirlige junge Frau, die von sich und Ihren Weinen selbst sagt:
«Julie, femme de caractère, pour un Champagne biologique à son image - Julie, eine Frau mit Charakter, mit Bio-Champagner nach ihrem Ebenbild»
Sie gehört unserer Meinung nach zu Recht zu einer kleinen, jedoch stetig
wachsenden Gruppe von aufstrebenden Mikrowinzern/innen,
mit ebenso eigenständigen wie charakterstarken Champagnern.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch