

JULIE DUFOUR
Cuvée Cléobuline (deg.23)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Julie Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	6'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée bestehend aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay, ausgebaut teils in Fässern, teils im Tank. Charmante, reif fruchtige Nase mit Aromen von weissem Pfirsich, Quitten Gelee, gelben Pflaumen, aber auch von Kirschen und fein zitrischen Tönen, unterlegt mit floral-würzigen Noten nach Flieder und Bergamotte Blüten, Nüssen und einem fein mineralischen Kräuter Touch. Am Gaumen fein cremiger Auftakt, elegante, reife Frucht zeigend, rund und ausgewogen, mit feinem Säure Nerv.

Empfehlung

Ein Charmeur zum Apéro, begleitet von feinen kleinen Häppchen. Aber auch hervorragend zu leichten Sommergerichten, etwa gebratenen Lachsforelle mit Mandelbutter und Zitrone oder zu cremigem Erbsen Risotto mit Flusskrebse.

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 nicht ganz unbekannten Familienbetriebs - die Mutter ist Francoise Martinot, der Bruder Charles Dufour. Ihre rund 4 Ha bewirtschaftet sie biologisch, mit grossem Respekt gegenüber der Umwelt und im Einklang mit der Natur. Die verschiedenen Parzellen sind mit Pinot Noir und Chardonnay bestockt. Ein Teil der Ernte verkauft sie weiter, mit dem ausgesuchten, streng selektionierten Rest, werden 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» Auch sie gehört in die Riege von aufstrebenden Mikrowinzern/innen, mit ebenso eigenständigen wie charakterstarken Champagnern.