Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

JULIE DUFOUR

Cuvée Cléobuline Chapitre 2 (deg. 23)
Extra Brut AC



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

Reinsortiger Chardonnay aus der Einzellage "Les Ormes" in Landreville. Obwohl die Trauben komplett von der Ernte 2020 stammen, ist es kein "offizieller" Jahrgangs-Champagner, da dieser bereits schon nach zwei Jahren Hefelager degorgiert wurde. Im Bouquet zeigt er Aromen von Teller Pfirsich, Salzzitronen, Pampelmusen, Honigmelonen und Mirabellen, unterlegt mit Noten von Wiesenblumen, grünem Tee und einem zart jodigen Muschelkalk Touch. Am Gaumen mit gutem Grip, zitrischer Frische, schöner Frucht und fein-herber Mineralik im Finale.

Empfehlung

Als Aperitif mit kleinen Häppchen oder Blätterteig Gebäck, aber auch zu Fischgerichten oder Meeresfrüchten, etwa Zitronen Tagliarini mit Gambas und Cherry Tomaten, Zander auf Zucchini-Gemüse mit Kerbel oder Moules Marinières.

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.