

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



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon), Pinot Blanc (Weissburgunder)
Anbaumethode:	???
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 mehr als nur Winzer – er ist ein echter Freigeist, der die Champagne mit seiner kompromisslosen Handschrift prägt. Auf seinen 6 Hektar in Landreville, Essoyes und Celles-sur-Ource tut er alles selbst: Reben pflegen, keltern, vinifizieren, vermarkten. Als er den Familienbetrieb übernahm, stellte er radikal auf biologischen Anbau um, inspiriert von biodynamischen Prinzipien. Statt Chemie setzt er auf Kräutertees, verzichtet auf Schönung, Filterung und industrielle Hefen. Seine Weine? Fast naturbelassen, immer ausdrucksstark. 2016 präsentierte er erstmals seine Cuvée „Bulles de Comptoir“ – ein Brut

Sans Année, das sein Terroir, seine Rebsorten und seine Philosophie perfekt widerspiegelt. Pinot Noir dominiert, dazu Chardonnay und etwas Pinot Blanc, ergänzt durch Reserveweine aus einem «Perpétuel». Mit der gleichen Leidenschaft unterstützt er auch seine Mutter Françoise Martinot. Unter dem Label „BISTRØTAGE“ entstehen ebenso wilde, lebendige Champagner – fernab des Mainstreams, nah am Herzen.