Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Bistrotage Affinage Prolongé (deg. 25)
B.17 Zero Dosage AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Francoise Martinot by Charles Dufour**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Pinot Noir Trauben stammen von knapp 30-jährigen Rebstöcken aus Lagen in Chervey. Ausgebaut wurde der Grundwein für ein ganzes Jahr je hälftig in Holzfässern und emaillierten Tanks. Schwefel wurde nur einmal minimalst, direkt bei der Ernte zugegeben. «Affinage Prolongé» steht dafür, dass die Cuvée erst im Juni 2025 nach rund 80 Monaten Flaschenreife degorgiert wurde. Im Bouquet zeigen sich Aromen von reifen Kirschen, dunklen Pflaumen, etwas Apfel-Quitte und frisch gebackene Tarte Tatin, unterlegt mit Nussigen Noten und kreidiger, fein-würziger Mineralik. Am Gaumen straff und zupackend, fast etwas an Chardonnay erinnernd, gestützt von dezent «cremigen» Hefe Tönen und einem leicht herben, trink animierenden Pink Grapefruit Touch im Abgang.

Produzent

Charles Dufour, der umtriebige Sohn von Françoise Martinot, steht als " Mastermind" hinter diesen besonderen und gesuchten Champagnern der Marke Bistrotage. Die Weingärten aus denen die Trauben stammen, gehören Charles' Mutter, deshalb findet auch die Füllung unter ihrem Namen statt.
Die Rebanlagen - 4 Hektar – liegen allesamt in Chevrey und sind ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt. Die Bewirtschaftung der Parzellen und letztlich auch die Weinbereitung obliegen aber weitestgehend der Ägide von Charles und auch der Ausbau und die Abfüllung der Champagner erfolgt in seinem Weinkeller in Landreville. Schon seit 2010 ist der Betrieb Bio-zertifiziert «Agriculture Biologique» durch Ecocert. Die ersten Bistrotage Champagner wurden aber erst im Frühjahr 2019 kommerzialisiert.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch