Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Bistrotage Affinage Prolongé ++
B.13 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°

«Affinage Prolongé++» ist noch einmal eine Steigerung zum "normalen" AP. So wurde dieser Blanc de Noir aus dem Jahrgang 2013 nochmals länger auf der Hefe gelassen und wurde erst nach sage und schreibe 128 Monaten Flaschenreifeim Juni 2025 degorgiert. In der Nase zeigen sich wunderbare Reife Töne, mit Aromen von glacierten Kirschen, Orangeat, Quitte und Dörrpflaumen, dazu würzige Noten von getoasteten Nüssen, getrockneten Rosenblüten und Kräutern und ein Hauch von karamelisiertem Apfelkuchen. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Balance von reifer Frucht, packender Frische und würziger Vinosität.

m 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.