Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Francoise2 FF.10
Non Dosé AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Francoise Martinot by Charles Dufour**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen von einer Einzellage aus Chervey. Ausgebaut wurde der Grundwein für gut ein Jahr in gebrauchten Fässern und wurde im Oktober 2011 für die zweite Gärung auf die Flasche gefüllt. Degorgiert wurde nach über Elf Jahren Hefelager im Dezember 2022. Im charaktervollen Bouquet zeigen sich reife Aromen von wilden Beeren, getrockneten Kirschen, Bratapfel und Orangeat, feinwürzig unterlegt mit zart oxidativen Noten von gerösteten Nüssen, blühenden Kräutern und etwas Birnel. Am Gaumen zupackend, stoffig und vinös, mit tollem Säure Nerv und wiederum dezent nussiger, feinherber Würze im langen Finale.

Empfehlung

Mit seiner reif fruchtigen und gleichzeitig stoffigen Art begleitet er sowohl wunderbar Fischgerichte wie etwa gegrillten Wolfsbarsch mit neuen Kartoffeln, Wildem Fenchel und Kräutern, oder Kabeljau mit Miso-Glasur auf Beet von frischem Spinat, getrockneten Tomaten und Ingwer, als auch zu kräftigeren Gerichten wie Pilzrisotto, oder Enten Cassoulet.

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.