



CHARLES DUFOUR

„Mit ‘One wine. One blend. One year ageing before bottling.’ beschreibt Charles Dufour seinen **im Moment einzigen Champagner** „Bulles de Comptoir“. Keep it simple. Obwohl die Mengen der aufeinanderfolgenden Degorgements durchaus begrenzt sind, ist dieser Champagner im Moment einer der bekanntesten und beliebtesten innerhalb der **nonkonformen Winzerchampagner- Szene**. Die Releases werden jeweils fortlaufend nummeriert, das Etikett immer von einem anderen Künstler neu gestaltet.

Als Charles die 6 ha Weinberge um Landreville an der Côte des Bar im Jahr 2006 übernahm, stellte er schleunigst auf **biologische Wirtschaftsweise** um und entschloss sich dann 2016 die bis dahin produzierten





CHAMPAGNE CHARACTERS

Einzellagen-Champagner zu Gunsten seiner repräsentativen Cuvée „Bulles de Comptoir“ aufzugeben.

Der **Pinot Noir** spielt immer die Hauptrolle, unterstützt von Chardonnay und einer kleinen Portion Pinot Blanc. Für die erste Gärung im gebrauchten Holz, welche spontan abläuft, wird ausschließlich die Cuvée (= erste Pressung) verwendet. **Schwefelgabe, Schönung und Filtration sind tabu.** Ungefähr 20% einer Réserve Perpétuelle komplettieren jeweils den Jahrgangs-Grundwein. Der Champagner wird mit einer Dosage unter 3g/l auf die Flasche gebracht. In Anlehnung an seine Cuvée erzeugt Charles unter dem Label „Françoise Martinot“ von den **besten Trauben der Weinberge seiner Mutter ebenso ausdrückstarke, „Bistrøtage“** genannte Champagner, die nicht minder charakterstark und eigenwillig sind.

FACTS: R.M., Landreville, Côte des Bar, 6 ha, FR-BIO-01



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSVORDERND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Bulles de Comptoir

(Nummer der
Auflage)**

60% Pinot Noir
30% Chardonnay
10% Pinot Blanc
Dosage 3g/l
15% Reserve
Perpétuelle
Spontangärung
Ausbau im Holz (75%)

**Biströtage Blanc
de Noirs
(Label: Françoise
Martinot)**

100% Pinot Noir,
Dosage <3g/l
20% Reserveweine
12 Monate Ausbau im
Holz (75%)

**Biströtage Rosé
Extra Brut
(Label: Françoise
Martinot)**

100% Pinot Noir
Dosage <3g/l
Rosé de Saignée
12 Monate Ausbau im
Holz (75%)



CHAMPAGNE
CHARACTERS

**Bistrøtage
"Affinage
Prolongé"
(Label: Françoise
Martinot)**

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l