

Experimentell & Herausfordernd



Doussot-Bourdot

Ein **Winzer in der Champagne**, der von sich sagt, er möchte **keine Champagner** machen? Das ist **Billy Doussot**, Winzer der **Domaine Doussot-Bourdot**. Die **Champagner des Jahrgangs 2021 sind die ersten**, die er auf den Markt bringt. Seine Familie betreibt zwar schon länger Weinbau, die Trauben wurden bisher verkauft. 8,5ha, davon 1ha Chardonnay und der Rest Pinot Noir, bewirtschaftet Billy in **Loches sur Ources und Essoyes**, was an der Aube nahe dem **Burgund** gelegen ist.

Und selbstverständlich produziert er Champagner. Allerdings möchte er sich nicht hinter dem damit verbundenen Image verstecken, sondern **authentische (schäumende) Weine aus der Champagne** hervorbringen, also das **Terroir seiner Lagen** auf die Flasche bringen. Dazu setzt er auf eine natürliche Bewirtschaftung seiner Weinberge, verwendet **Kompost sowie Einsaaten** und verzichtet auf künstliche Spritzmittel. Die Trauben lässt Billy voll ausreifen, um später **aromatische und balancierte Brut Nature-Champagner** zu haben. Die Grundweine dafür reifen für 10 Monate in kleinen **Eichenholzfässern**, werden weder geschönt und gefiltert.

Das ergibt in der Tat **kraft- und druckvolle Champagner** mit saftiger und **reifer Frucht**, auch der Holzausbau macht sich mit einer feinen **Cremigkeit** bemerkbar. Schon jetzt komplexe, aber dennoch wunderbar zugängliche Champagner, die ein langes Leben vor sich haben.



Champagner:

Les Moulins

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: 10 Monate im kleinen Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre



Champ Fremyot

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 10 Monate im kleinen Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre



Pied Marché

100% Pinot Noir

Einzellage in Essoyes

Dosage: 0g/l

Ausbau: 10 Monate im kleinen Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre



Le Petit Val Pallas Coteaux Champenois Rouge

100% Pinot Noir

Einzellage in Loches

Ausbau: im kleinen Holzfass



Fakten:

R.M., Loches-sur-Ource, Côte des Bar, 8,5ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!

Mehr Infos auf champagne-characters.com