

# Anspruchsvoll & Ambitioniert



## Doyard

Die Familie Doyard blickt in der **11. Generation auf eine Historie bis 1677** zurück. Die **11ha Chardonnay** liegen in Vertus, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant. Hinzu kommt ein Hektar Pinot Noir in Vertus und Aÿ. Doyard arbeitet seit einiger Zeit biodynamisch, ohne jedoch zertifiziert zu sein.

Die im Schnitt **40 Jahre alten Reben** erfahren eine für die Champagne untypische Erziehungsart, um die **Erträge gering zu halten**. Bis zu 50% dieser Ertragsmenge wird verkauft und wirklich nur das selbst verarbeitet, was erstklassige Qualität besitzt. Jede **Parzelle wird separat angebaut** und im Keller greift man so wenig wie möglich ein. Die Hälfte der Grundweine vergärt und reift im Holzfass ohne Bâtonnage, um eine zu hohe Konzentration zu vermeiden. Seit 2007 verzichtet man auf Kaltstabilisierung.

Die Champagner von Doyard werden mit einem relativ niedrigen **Druck von 4,5 bis 5 Atmospheres** abgefüllt. Das ist eine Hommage an die Herstellung in früheren Zeiten, als die Flaschengärung unter **Naturkork** und nicht mit Kronkorken stattfand und dadurch einen niedrigeren Druck und feinere Perlage ergab. Doyards Champagner sind **elegant, mineralisch, bisweilen etwas puristisch**, aber durch den gekonnten Holzeinsatz und langes Hefelager zugleich cremig und mit einer ganz **eigenen Persönlichkeit**. Sie gehören zu den respektiertesten an der Côte des Blancs.



**Cuvée Vendémiaire**

100% Chardonnay

**Dosage:** 4g/l**Ausbau:** 40% im Holz

50% Reserveweine

**Flaschenreife:** 4 Jahre**Alte Reben:** 40 Jahre**Révolution**

100% Chardonnay

**Dosage:** 0g/l**Ausbau:** 50% im Holz

50% Reserveweine

**Flaschenreife:** 6 Jahre

Assemblage aus 3 Jahrgäng.

**Blanc de Blancs Mill.**

100% Chardonnay

**Dosage:** 3g/l**Ausbau:** im Holz

Grand Cru Lagen in Mesnil,

Oger, Avize und Cramant

im Holz

**Clos de l'Abbaye  
Millésime**

100% Chardonnay

**Dosage:** 2g/l**Ausbau:** im Barrique

Einzellage in Vertus

Alte Reben

**Libertine**

100% Chardonnay

**Dosage:** 65g/l

Cuvée aus 4-5 Jahrgängen

**Flaschenreife:** 12 Jahre**Cuvée Les Lumières  
Grand Cru Millésime**

65% Chardonnay aus Le

Mesnil sur Oger

35% Pinot Noir aus Aÿ

**Dosage:** 0,8g/l**Ausbau:** alte Burgunder-  
fässern**Oeil de Perdrix  
Millésime**

75% Pinot Noir

25% Chardonnay

**Dosage:** 3g/l

„rosé de pressée“

**Ausbau:** PN im Holzfass, CH

im Stahltank

**Voie d'Oger Millésime**

100% Chardonnay

**Dosage:** 1,2g/l**Ausbau:** Edelstahl**Flaschenreife:** 5 Jahre

Einzellage „Voie d'Oger“ in

Avize (Grand Cru)

**Monts Ferrés Millésime**

100% Chardonnay

**Dosage:** 0,6g/l**Ausbau:** in Holz**Flaschenreife:** 5 Jahre

Einzellage „Monts Ferrés“ in

Vertus (1er Cru)

**Coteaux Champenois  
Millésime**

Aÿ: Coteaux Rouge, 100% PN

Vertus: Coteaux Blanc, 100%

Chardonnay

En Vieux Fombrés: Coteaux

Blanc, 100% Chardonnay,

Einzellage in Vertus

## Fakten

R.M., Vertus, Côte de Blancs, 11ha,  
50.000 Flaschen/Jahr

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?  
Halte Deine Gedanken fest!