



DOSNON

Davy Dosnon ist wie viele, die neu in der Champagne anfangen ein absoluter **Burgunder Verrückter**, deswegen wählte er auch den Standort des Weinguts in der Aube bewusst so aus, dass es **nur 40 km entfernt vom Chablis** liegt. Das Terroir hat also mehr mit dem Burgund gemein, als mit der Champagne.

Dosnon arbeitete im Burgund bei **Rossignol-Trapet**, sowie in der Champagne bei Serge Mathieu und Moutard Père et Fils. Gegründet wurde die Domain 2009. Dosnon ist im Besitz von 2ha eigenem Land in Avirey-Lingey, zusätzliche 5ha werden aus der direkten Umgebung zugekauft (deswegen der Status N.M.).





CHAMPAGNE CHARACTERS

Alle Champagner durchlaufen die erste Gärung im gebrauchten Barriquefass und reifen anschließend weiter für 20-45 Monate im gebrauchten Barrique oder Demi-Muids.

Durch den Holzeinfluss bekommen die Champagner einen warmen, bisweilen rauchigen Charakter. Das Holz soll dem Champagner zusätzliche Komplexität verleihen und gleichzeitig die Struktur, Frische und Finesse erhalten.

Außerdem werden die Weine nicht filtriert, geklärt und man arbeitet mit natürlichen Hefen. Die malolaktische Gärung wird teils durchgeführt, teils nicht, je nachdem, welchen Charakter ein Wein jeweils entwickelt. Im Weinberg arbeitet man möglichst naturnah, teils sogar organisch, aber ohne Zertifizierung.

FACTS: N.M., Avirey-Lingey, Aube, 2ha.



**CHARAKTER
KRÄFTIG & ZUPACKEND**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Récolte Brute

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 3g/l
25% Reserveweine
24 Monate Ausbau im
Barrique
36 Monate
Flaschenreife

Récolte Noire

100% Pinot Noir
Dosage: 6g/l
25% Reservewein
24 Monate Ausbau im
Barrique

Récolte Noire Brut Zero

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
25% Reservewein
24 Monate Ausbau im
Barrique



Récolte Blanche

100% Chardonnay
Dosage: 6g/l
25% Reservewein
24 Monate Ausbau im
Barrique

Récolte Rosé

95% Pinot Noir
5% Rotwein aus
Meunier
Dosage: 5g/l
24 Monate Ausbau im
Barrique

Ephemère

100% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
24 Monate Ausbau im
Barrique
4-5 Jr. Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Cuvée Alliae

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 0g/l
60 Monate Ausbau im
Barrique
10% neue Fässer
min. 5 Jahre
Flaschenreife

Cuvée Alliae Collection

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 0g/l
60 Monate Ausbau
im Barrique
Min. 10 Jahre
Flaschenreife
Sammleredition

Millésime Chardonnay/ Pinot Noir

100% Chardonnay
bzw. Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Barrique
8 Jahre Flaschenreife
limitiert, in Holzkiste