



DOYARD

Die Familie Doyard blickt in der **11. Generation auf eine Historie bis 1677** zurück.

Die 10 ha liegen in Vertus, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant und Aÿ. Seit 1990 verzichtet man auf chemische Pestizide und seit Kurzem arbeitet man auch biodynamisch ohne dogmatisch zu sein (wie es viele gerne machen in der Champagne). Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 40 Jahre, die Chardonnay Reben wachsen - unüblich für die Côte des Blancs, in Reberziehung, um die **Erträge möglichst klein** zu halten.

Bis zu 50% der Ertragsmenge wird verkauft und wirklich nur das selbst verarbeitet, was erstklassige Qualität besitzt.

Jede Parzelle wird separat ausgebaut und man möchte wenig bis gar nicht eingreifen.



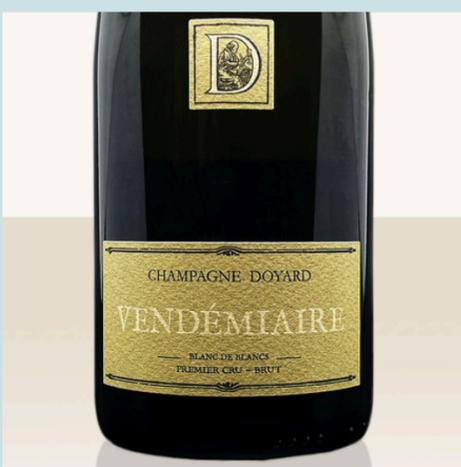


CHAMPAGNE CHARACTERS

Die Grundweine werden nur im Extremfall chaptalisiert. 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 **niedrigerem Druck** abgefüllt: zwischen 4,5 und 5 Atmospheres. Das rührt zum einen daher, dass es eine persönliche Präferenz ist und zum anderen, da man bei Doyard die Herstellung aus früheren Zeiten wertschätzt, wo die Flaschengärung mit **Naturkork** und nicht mit Kronkork einen niedrigeren Druck und dadurch **feinere Perlage** ergab, als man es heutzutage gewohnt ist. Doyard's Champagner sind elegant, mineralisch, bisweilen etwas puristisch und haben eine ganz eigene Persönlichkeit. Sie gehören zu den respektiertesten an der **Côte des Blancs**.

**FACTS: R.M., Vertus, Côte de Blancs, 10 ha.,
50.000 Flaschen/Jahr**



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Cuvée Vendémiaire

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Alte Reben: 40 Jahre
40% Ausbau im Holz
4 Jahre Flaschenreife
50% Reserveweine

Révolution

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
50% Ausbau im Holz
6 Jahre Flaschenreife
Assemblage aus drei
Jahrgängen

Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Grand Cru Lagen in
Mesnil, Oger, Avize
und Cramant
Ausbau im Holz



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Clos De L'Abbaye
Millésime**

100% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Einzellage
Alte Reben
Ausbau im Holz

Libertine

100% Chardonnay
Dosage: 65g/l
Cuvée aus 4-5
Jahrgängen
12 Jahre Flaschenreife
Anteil an Reserve-
weine

**Les Lumières
Grand Cru
Millésime**

65% Chardonnay aus
Le Mesnil sur Oger
35% Pinot Noir aus Aÿ
Dosage: 0,8g/l
Ausbau in alten
Burgunderfässern



Oeil de Perdrix Millésime

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
Dosage: 3g/l
"rosé de pressée"
Pinot Noir im Holzfass
Chardonnay im
Stahltank ausgebaut

Voie d'Oger Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 1,2g/l
Einzellage "Voie
d'Oger" in Avize
(Grand Cru)
Ausbau in Stahl
5 Jahre Flaschenreife

Monts Ferres Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 0,6g/l
Einzellage "Monts
Ferres" in Vertus (1er
Cru) - Ausbau in Holz
5 Jahre Flaschenreife
Keine Malolaktische
Gärung



**Coteaux
Champenois
Blanc "En Vieux
Fombrés"
Millésime**

Stillwein
100% Chardonnay
Ausbau im Holz
Stillwein

**Coteaux
Champenois Blanc
"Vertus"
Millésime**

Stillwein
100% Chardonnay
Von Weinbergen in
Vertus

**Coteaux
Champenois
Rouge "Ay"
Millésime**

Stillwein
100% Pinot Noir
Von Weinbergen in
Ay
Ausbau im Holz