

Kräftig & Zupackend

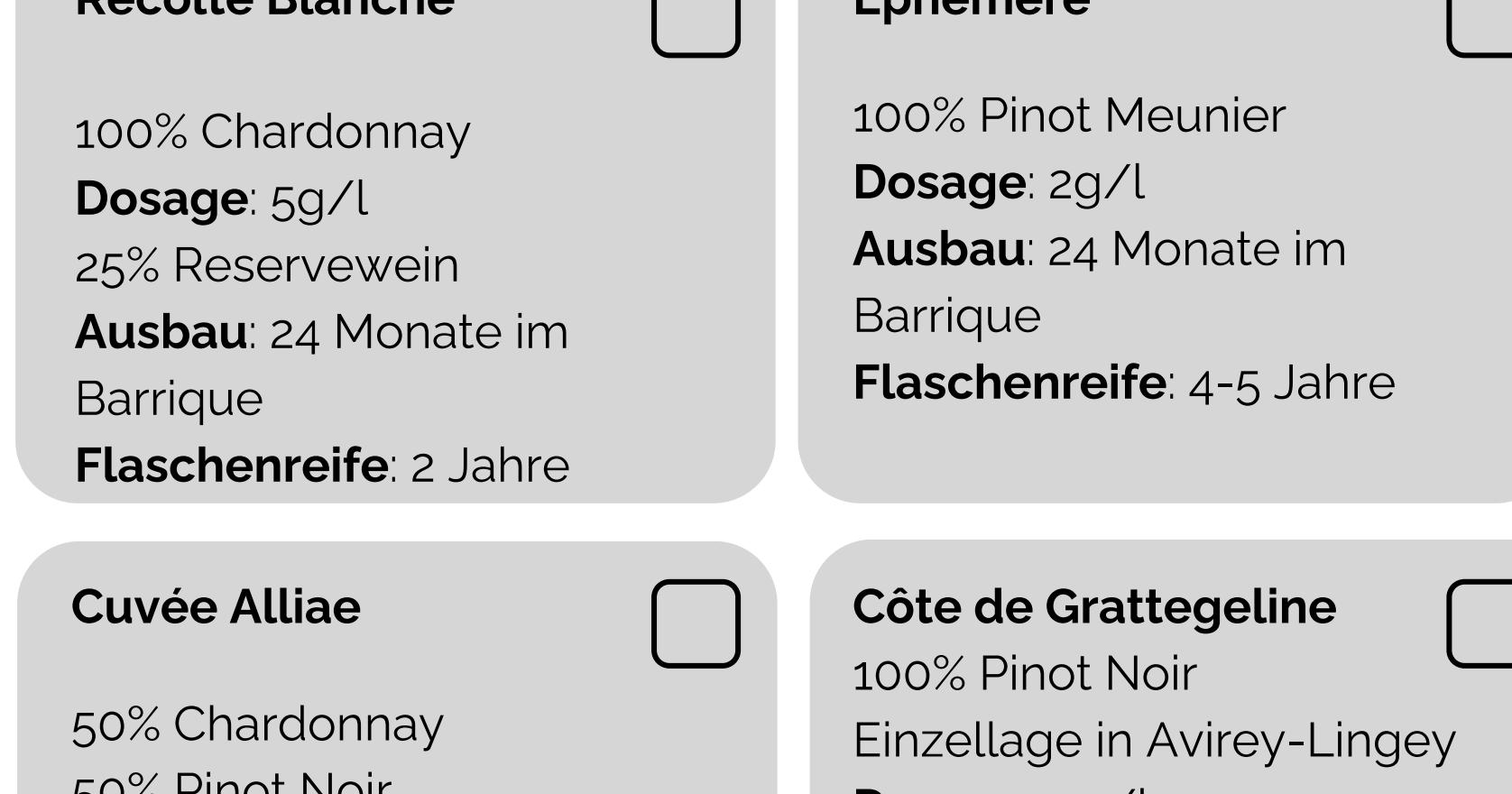


Dosnon

Die Lage von **Dosnon** in **Avirey-Lingey** an der Côte des Bar kommt nicht von ungefähr: denn Davy Dosnon ist ein absolut **Burgund-Verrückter**. Umso besser, dass sein Weingut nur **40 Kilometer vom Chablis** entfernt liegt und die Böden und das Mikroklima an der Aube dem **Chablis** viel ähnlicher sind als dem Terroir der restlichen Champagne. Auch seine Ausbildungsstationen bei Rossignol-Trapet im Burgund und Moutard Père et Fils in der Champagne haben deutliche **stilistische Spuren** hinterlassen:

Dosnon verarbeitet **hauptsächlich Pinot Noir und Chardonnay**. Etwas über **2ha** Rebfläche besitzt Dosnon selber (bewirtschaftet aber weitere 3ha), das Rebalter beträgt **über 30 Jahre** im Durchschnitt. Die Domaine befindet sich seit 2022 in der Umstellung zur arbeitsaufwändigen **biodynamischen Bewirtschaftung**. Sämtliche Weine werden in **burgundischen Holzfässern** mit 228l, 500l oder 600l mit **natürlichen Hefen** vergoren und anschließend darin für 20-45 Monate ausgebaut. Außerdem werden die Weine **weder gefiltert noch geklärt** und seit einigen Jahren verzichtet man auch auf die Schwefelbeigabe.

Dadurch bekommen die Champagner einen warmen, bisweilen **rauchigen Charakter**. Trotzdem gelingt es Dosnon, den Champagnern durch das Holz eine **zusätzliche Komplexität** zu verleihen und gleichzeitig die **Struktur, Frische, Finesse und Mineralität** zu erhalten, was für vielschichtige sowie druck- und kraftvolle Champagner sorgt.



Fragments	<input type="checkbox"/>	Récolte Noire	<input type="checkbox"/>
30% Chardonnay 70% Pinot Noir Dosage: 5g/l Ausbau: 10 Monate in neuen 600l Demi-Muids-Fässern Flaschenreife: 20 Monate		100% Pinot Noir Dosage: 3g/l 25% Reservewein Ausbau: 24 Monate im Barrique Flaschenreife: 2 Jahre	
Récolte Noire Zero	<input type="checkbox"/>	Récolte Rosé	<input type="checkbox"/>
100% Pinot Noir Dosage: 0g/l 25% Reservewein Ausbau: 24 Monate im Barrique Flaschenreife: 3 Jahre		95% Pinot Noir 5% Rotwein aus Meunier Dosage: 6g/l 5% Reservewein Ausbau: 24 Monate im Barrique Flaschenreife: 2 Jahre	
Récolte Blanche	<input type="checkbox"/>	Éphémère	<input type="checkbox"/>
100% Chardonnay Dosage: 5g/l 25% Reservewein Ausbau: 24 Monate im Barrique Flaschenreife: 2 Jahre		100% Pinot Meunier Dosage: 2g/l Ausbau: 24 Monate im Barrique Flaschenreife: 4-5 Jahre	
Cuvée Alliae	<input type="checkbox"/>	Côte de Grattegeline	<input type="checkbox"/>
50% Chardonnay 50% Pinot Noir Dosage: 0g/l Ausbau: 10 Monate im Barrique Flaschenreife: 5 Jahre		100% Pinot Noir Einzellage in Avirey-Lingey Dosage: 0g/l Ausbau: Barrique Flaschenreife: 3 Jahre Ungeschönt, unfiltriert und ungeschwefelt	
Millésime	<input type="checkbox"/>		
100% Chardonnay oder Pinot Noir Dosage: 0g/l Ausbau: 10 Monate im Barrique Flaschenreife: 8-10 Jahre			

Fakten:

N.M., Avirey-Lingey, Côte des Bar,

2,15ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!