

 **Julie Dufour**

Cléobuline Chapitre 2, Brut *Nature*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920340081

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Käse-Blätterteig-Häppchen

(Gemüse & Vegetarisch)

Lachs Canapés

(Fisch)

Bellota Schinken

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Julie Dufour ist die Schwester von Charles Dufour und Tochter von Françoise Martinot. Nach einer kleinen Exkursion fernab der Weinwelt kehrte sie 2012 zurück nach Landreville an die Côte des Bar um dort auf nur 4 Hektar ihre besonderen Champagner zu produzieren. Bestockt mit Pinot Noir und Chardonnay wird ein Teil der Ernte verkauft, aus dem anderen Teil produziert sie rare 6000 Flaschen Champagner.

Entgegen des Cleobuline ist das zweite Kapitel, Chapitre 2, keine Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay, sondern ein reinsortiger Chardonnay aus der Einzellage „Les Ormes“.

Hatte Kapitel eins noch ein paar Gramm Restzucker, ist Kapitel zwei Brut nature, d.h. knochentrocken ausgebaut.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit steter Perlage.

Nase:

In der Nase wirkt der 2020 Cléobuline Chapitre 2 Brut Nature von Julie Dufour einladend rotfruchtig: Rotwangige Pfirsiche, ein angeschnittener Rubinette-Apfel, Pink Grapefruit, Honigmelonen und Mirabellen füllen seinen Fruchtkorb. Ergänzt durch Röstbrot, Nussbutter und salzig-jodigem Charakter erinnert er an Austernschalen, gesalzene Haselnüsse, Toast und grüne Mandeln. Komplex und vielschichtig lässt er den Speichel schnell einschiessen.

Mund:

Der Antrunk ist bestimmt durch das erquickend feinperlige Mousseux, das aromatisch von röstig-hefigen Noten unterlegt ist. Die mürbe Frucht ist salzig balanciert und konturiert von feinen Gerbstoffen, die ihm seinen bissfesten Grip und leicht poröse Haptik verleihen. Mit fein-herber Würze und blättrigem Tannin ist er aromatisch tiefgründig mit dunklem Charakter und persistentem Nachhall