

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU BRUT CUVÉE VENDEMAIAIRE



Doyard

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 43,50 €

|             |           |
|-------------|-----------|
| Süße        | ● ● ● ● ● |
| Säure       | ● ● ● ● ● |
| Körper      | ● ● ● ● ● |
| Holzeinsatz | ● ● ● ● ● |
| Tannin      | ● ● ● ● ● |
| Komplexität | ● ● ● ● ● |
| Abgang      | ● ● ● ● ● |

**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
GRÜNER APFEL ◀  
GRUENE BIRNE ◀  
BRIOCHE ◀  
MANDEL ◀  
KREIDE ◀  
BERGBACH (MINERALTIÄT) ◀



**Stil**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

frisch & salzig

Chardonnay (100%)

2015 (50%), 2014 (30%) und  
2013 (20%)

50% aus 2014 und 2013

durchgeführt

4 Gramm / Liter

November 2020

Blanc de Blancs, Ohne

Jahrgang, für Einsteiger,

für Fortgeschrittene, zum

Aperitif

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Als wir das erste Mal haben die komplexen und tiefgründigen Champagner von Doyard aus Vertus an der Côte des Blancs verkostet haben waren wir sehr beeindruckt und behielten sie in bester Erinnerung. Manchmal lauter es etwas länger. Aber nun ist es soweit und haben sie endlich im Programm und können sie Ihnen anbieten. Champagner Doyard wurde 1927 von Maurice Doyard gegründet und wird heute von Guillaume Doyard geführt. 10 Hektar Weinberge die komplett mit Chardonnay bestockt sind, befinden sich entlang der Côte des Blancs in der Premier Cru Gemeinde Vertus sowie in den Grand Cru Gemeinden Les Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant. Die Lagen mit Pinot Noir (insgesamt 1 Hektar) befinden sich in der Premier Cru Gemeinde Vertus und in der Grand Cru Gemeinde Ay. Die Durchschnittsgröße der Parzellen beträgt winzige 0,02 Hektar und führt somit zu einer immensen Anzahl an unterschiedlichen Grundweinen. Dieses breite Spektrum ermöglicht Guillaume eine besondere Tiefe und Komplexität in seinen späteren Champagnern. Das Durchschnittsalter eines jeden Weinbergs liegt bei 40 Jahren. Man möchte dieses Durchschnittsalter allerdings noch erhöhen. Aus diesem Grund hat man sich bei Doyard gegen komplette Neupflanzungen von Weinbergen entschieden. Vielmehr werden nur einzelne abgestorbene Rebstöcke ersetzt.

Cuvee Vendemiaire von Champagne Doyard in Vertus ist ein Paradebeispiel für einen frischen und lebendigen Blanc de Blancs Champagner. Er verfügt über eine hinreisende Zitrusfrische, grünliche Frucht und viele Noten von Stein und Bergbach. Hinzu kommen die Hefenoten aus der Autolyse. Der Champagner ist im Mund frisch-dynamisch und hat eine feine salzige Note. Durch den Ausbau in gebrauchten Holz erhält er mehr Struktur und einen festen Druck. Ja, genau so muss Blanc de Blancs von der Côte des Blanc sein!

Die Kellerarbeit läuft bei Doyard unter dem Prinzip "so wenig Eingriffe wie möglich, um den besten Champagner zu machen". Etwa die Hälfte der