

DUMONT – DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT SOLERA



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Kandierte Früchte
Quitte
Lindenblüte
Marzipan
Haselnuss
Apfelschale
Lakritze
Gebäck

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
Solera seit 1991
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
100% Reserveweine
36 Monate
5 Gramm / Liter
Oktober 2022

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 95/100
Eichelmann 4/5

Der Champagner Solera von Dumont – Domaine de Mondeville ist eine außergewöhnliche Cuvée aus 100 Prozent Chardonnay, deren Grundweine aus den Lagen En Ville, Landomont, Lochère und der Einzellage La Voie de Chanay stammen, alle rund um das Dorf Champigno-lez-Mondeville an der südlichen Côte des Bar. Die Reben zählen zu den älteren des Betriebs und bringen entsprechend tiefgründige, konzentrierte Trauben. Das Weingut blickt auf sieben Generationen Winzergeschichte zurück. Heute leiten Laurent Dumont, der zuvor unter anderem viele Jahre bei Champagne Roederer internationale Erfahrung sammelte, und sein Onkel Bernard die Domaine de Mondeville gemeinsam.

Das Herzstück der Cuvée bildet ein großer Edelstahltank, den Bernard Dumont 1991 eingeweiht hat und der seitdem nie vollständig geleert wurde. Das sogenannte Solera-Verfahren, ursprünglich aus der Sherry-Produktion bekannt, funktioniert nach einem einfachen Prinzip: Jedes Jahr wird ein Teil des Inhalts (etwa 30%) für die Abfüllung entnommen und anschließend durch Chardonnay des frischen Jahrgangs ergänzt, sodass sich im Tank eine stetig wachsende Vielzahl von Jahrgängen vereint. Der junge Wein nimmt dabei die Tiefe und Reife der älteren Jahrgänge auf, während er gleichzeitig frische Frucht und Lebendigkeit beisteuert – ein kontinuierlicher Dialog zwischen Jung und Alt, der den Grundwein von Jahr zu Jahr komplexer werden lässt. Die kimmeridgischen Ton- und Kalkstein-Böden verleihen dem Champagner Frische und salzige Mineralität. Das Weingut wirtschaftet biologisch und biodynamisch, die Weine vergären bei niedrigen Temperaturen mit spontan vorhandenen Hefen, der biologische Säureabbau rundet die Struktur ab, und die Weine reifen mehrere Jahre auf der Hefe bei minimalem Schwefeleinsatz.

In der Nase entfaltet der Solera ein vielschichtiges Spiel aus getrockneter Birne, Orangenmarmelade und Marzipan, ergänzt von feinen Nuss- und Anisaromen sowie einem Hauch rauchiger Würze. Am Gaumen wirkt er üppig und cremig, mit einer lebendigen Frische, die den runden, fast weich wirkenden Körper schön in Balance hält. Der Abgang ist lang, warm und von nussigen Reifetönen geprägt.

Zum Essen passt der Champagner wunderbar zu gereiften Käsesorten, gebratenen Krustentieren oder einer klassischen Seezunge mit Butter. Auch ein Risotto mit weißem Trüffel wäre eine lohnende Kombination. Als Champagner, der Jahrzehnte an Geschichte in sich trägt, ist er ein echtes Raritätserlebnis für alle, die Tiefe und Komplexität über leichte Gefälligkeit stellen.

CHAMPAGNE DUMONT

Kraftvolle & spannungsgeladene Pinot Noir Champagner

Straff, kraftvoll und von salziger Spannung durchzogen: Die Champagner von Dumont besitzen eine Klarheit, in der das Terroir unmittelbar spürbar wird. Kimmeridge-Böden wie in Chablis verleihen den Cuvées Tiefe und Mineralität, während die Höhenlage von 369 Metern jene Frische bewahrt, die jeden Schluck lebendig macht. Laurent Dumont gründete 2018 gemeinsam mit seinem Onkel Bernard und seiner Mutter die Domaine de Mondeville, um seine Vision von konsequent biodynamischer Arbeit zu verwirklichen; seit 2021 sind die 15 Hektar Demeter-zertifiziert. Spontanvergärung, minimaler Schwefeleinsatz und teils Ausbau in großen Foudres schaffen Champagner, die Reife und Eleganz verbinden und dabei ein bemerkenswert gutes Preis-Genuss-Verhältnis bieten.



Auf 369 Metern über dem Meeresspiegel, dem höchsten Punkt der Champagne, kultiviert die Familie Dumont seit sieben Generationen ihre Weinberge. In Champignol-lez-Mondeville, wo Wälder und Reben eine natürliche Einheit bilden, gründete Laurent Dumont 2018 gemeinsam mit seinem Onkel Bernard und seiner Mutter die Domaine de Mondeville. Der Grund für diese Abspaltung vom ursprünglichen Familientrieb war eine klare Vision: Die drei wollten nicht nur biologisch arbeiten, sondern auch biodynamisch. Laurent, der zehn Jahre lang Erfahrungen rund um die Welt sammelte, davon sieben beim Champagnerhaus Roederer, brachte die Überzeugung mit, dass gerade dieses Terroir nach biodynamischer Bewirtschaftung verlangt.

Die 15 Hektar Weinberge liegen auf Kimmeridge-Böden, derselben geologischen Formation wie in Chablis. Burgund formuliert es gerne so:

„In Chablis machen sie aus weißen Trauben weißen Wein, hier machen wir aus roten Trauben weißen Wein.“ Die Böden bestehen aus tonreichem Kimmeridge und etwas Portland-Kalk, was den Champagnern einerseits Kraft gibt und andererseits jene salzige Spannung verleiht, für welche die Domaine steht. Die Höhenlage mildert die Hitze der letzten Sommer ab und sorgt für jene Frische und Präzision, die in der Flasche spürbar bleibt. Seit 2021 sind die Weinberge Demeter-zertifiziert. Die durchschnittlich 40 Jahre alten Reben setzen sich zu 90 Prozent aus Pinot Noir mit fast 50 verschiedenen Klonen zusammen, dazu kommen 8 Prozent Chardonnay sowie kleine Anteile Arbanne, Pinot Blanc und Pinot Gris.

Warum Champagner von Dumont?

Die Champagner von Dumont verkörpern eine Haltung, die nichts mit oberflächlicher Inszenierung zu tun hat. Der Betrieb selbst ist funktional und verzichtet auf jede Form von Vorzeigästhetik. Keine aufwendigen Inszenierungen. Doch genau diese Bescheidenheit ist Programm, denn hier zählt ausschließlich die Arbeit im Weinberg. Die Überzeugung der Familie zeigt sich im sorgsamem Umgang mit den Weinbergen: niedrige Erträge, vollständiger Verzicht auf Herbizide und Pestizide, stattdessen Essenzen aus Kamille und Brennnessel als natürliche Pflanzenschutzmaßnahmen. Im Keller setzt die Familie auf Spontanvergärung in großen Foudres aus Eichenholz der örtlichen Wälder und arbeitet mit minimalem Einsatz von Schwefel oder ganz ohne. Die Grundweine werden nach Parzellen getrennt ausgebaut, was eine Vinifikation ermöglicht, die dem Terroir Raum gibt. Die Champagner besitzen eine kraftvolle und zugleich frische Stilistik, die zeigt, dass sich Reife und Eleganz nicht ausschließen. Sie sind Ausdruck eines Ortes, einer Familie und einer Überzeugung, die sich nicht an kurzfristigen Trends orientiert, sondern an langfristiger Qualität. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist dabei bemerkenswert.

Winzer	Laurent & Bernard Dumont
Ort	Champignol-lez-Mondeville, Côte des Bar
Weinberg	biodynamisch (Demeter), Terra Vitis
Keller	spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
Größe	15 Hektar, 90.000 Flaschen

Die Champagner

Der **369 M** ist die Visitenkarte des Hauses und trägt die Höhenlage im Namen. Er besteht überwiegend aus Pinot Noir mit einem kleinen Anteil Chardonnay und wird teils im gebrauchten Holz ausgebaut. Die Cuvée vereint Grundweine aus vier bis fünf Jahren und liegt rund drei Jahre auf der Hefe, was dem Champagner eine straffe, gradlinige und zugleich kraftvolle Struktur verleiht, die von tropischen Noten und einer salzigen Mineralität getragen wird. Die beiden **Rosés** entstehen nach der Saignée-Methode aus Pinot Noir der Parzelle En Ville, wo ein burgundischer Klon mit besonders farbintensiven Beeren wächst. Beim Rosé extra brut wird nach ein bis zwei Tagen Maischekontakt abgepresst, sobald Farbe, Tannin und Extraktion in Balance sind. Die Variante Rosé brut nature verzichtet vollständig auf Dosage und zeigt damit die pure Ausdruckskraft der Traube. Beide Rosés werden ohne Schwefelzugabe vinifiziert und verbinden Kraft mit Eleganz. Der Blanc de Noirs **Nature** ist ein reinsortiger Pinot Noir aus alten, selektierten Weinbergen. Nach einem ausgedehnten Hefelager wird er ohne Dosage und Schwefelzugabe abgefüllt. Die Lagerzeit sorgt für eine geschmeidige Textur und eine Tiefe, die den Charakter des Terroirs transparent zum Ausdruck bringt. Der **Solera** ist eine Besonderheit unter den französischen Champagnern. Bernard Dumont widmet diesem Projekt seit 1991 einen Edelstahltank, der ausschließlich mit Chardonnay befüllt wird. Jedes Jahr wird ein Teil entnommen und mit Wein des aktuellen Jahrgangs aufgefüllt. Die erste Abfüllung erfolgte 2010, mittlerweile vereint die Cuvée über 20 Jahrgänge. Das Ergebnis ist ein Champagner von außergewöhnlicher Tiefe und Komplexität, der zeigt, wie Zeit und Geduld einen Wein reifen lassen können.