

# DUMONT – DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE – NATURE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Honigmelone  
Getrocknete Aprikose  
Mango  
Akazienblüte  
Lindenblüte  
Karamell  
Gebäck  
Kalkstein  
Brioche

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C

## STIL

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
30 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juli 2023

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

### Eichelmann

4/5

Der Champagner Nature von Dumont – Domaine de Mondeville ist die kompromissloseste Cuvée des Hauses: ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Pinot Noir, völlig ohne Dosage und ohne jegliche Schwefelzugabe ausgebaut. Die Trauben stammen von ausgewählten alten Weinbergen rund um den Keller des Weinguts in Champigno-lez-Mondeville an der Côte des Bar, wo Portland- und Kimmeridge-Kalk die Böden prägen. Laurent Dumont kehrte 2017 mit seiner Frau Delphine auf das Familienweingut zurück, nachdem er unter anderem sieben Jahre bei Champagne Roederer tätig war und sich tief in die biodynamische Weinbergsarbeit eingearbeitet hatte. Gemeinsam mit Onkel Bernard und seiner Mutter gründete er anschließend die Domaine de Mondeville.

Die 15 Hektar Weinberge sind seit 2021 Demeter-zertifiziert und werden konsequent biodynamisch bewirtschaftet. Der lehmhaltigere Portland-Kalk verleiht dem Champagner Kraft und Substanz, während der Kimmeridge-Kalk, derselbe Boden wie im benachbarten Chablis, für mineralische Spannung und Salzigkeit sorgt. Die Grundweine vergären spontan und reifen teilweise in gebrauchtem Barrique. Der biologische Säureabbau findet statt, filtriert, geschönt und geschwefelt wird dagegen nicht.

In der Nase zeigt Nature ein klares, ausdrucksstarkes Profil: Akazienblüte und Lindenblüte wechseln sich mit getrockneter Aprikose ab, dazu gesellt sich eine feine Nuance von Karamellbutter, die das lange Hefelager verrät. Am Gaumen wirkt er vollmundig und cremig, mit deutlichem Druck und einer salzigen, kalkgeprägten Mineralität im Hintergrund. Die fehlende Dosage fällt kaum auf, weil das ausgedehnte Hefelager die Säure sanft einbindet und dem Abgang Fülle und Länge verleiht. Ein Champagner, der die tägliche Überzeugungsarbeit von Laurent und seiner Familie im Weinberg spürbar ins Glas bringt.