DANGIN, BRUNO, BURGUND
VIN DE EFFERVESCENT
RÉSERVE DE VALENTIN BRUT NATURE BIO

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

STIL
zugänglich
feine Holznote

TYP
zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2028
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020 (70%)
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	2019 (30%)
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

BRUNO DANGIN

Elegante Crémants mit Wurzeln in der Champagne



Die Crémants von Bruno Dangin sind trocken, klar und überwiegend Blanc de Noirs aus reinem Pinot Noir. Gärung und Ausbau im Holz und ein langes Hefelager verleihen ihnen Cremigkeit und Substanz, dazu eine feine Holznote und einen präzisen Nachhall. Dahinter steht ein Winzer, der das Handwerk 35 Jahre im Familienbetrieb gelernt hat. 2011 zog Bruno drei Kilometer südlich ins burgundische Molesme und gründete sein eigenes Weingut, das mittlerweile biologisch zertifiziert ist. Die Reben stehen auf harten Kalkböden, die geologisch noch zur Champagne gehören, liefern jedoch Crémants zu einem Preis-Genuss-Verhältnis, das beim prestigeträchtigen Nachbarn kaum denkbar wäre.

Bruno Dangin stammt aus einer Champagner-Familie, deren Reben in Celles-sur-Ource bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen. Schon sein Großvater Joseph bewirtschaftete diese, sein Vater Paul begann 1947 mit eigenem Champagner. Bruno selbst studierte Önologie in Avize und in Beaune und stieg 1976 in den Betrieb ein, den die Familie nach und nach auf 50 Hektar vergrößerte. Doch mit steigendem Interesse an biologischer Bewirtschaftung stieß er angesichts der Größe des Familienbetriebs schnell an seine Grenzen.
So zog Bruno 2011 drei Kilometer südlich über die Grenze des Départements Aube und gründete in Molesme sein eigenes Weingut. Geologisch ändert das wenig: Das Châtillonnais setzt die harten Kalkböden der Côte des Bar fort, nur eine Verwaltungsgrenze von 1919 trennt es von der Champagne. Auf rund 5 Hektar, einem Zehntel der Familienfläche, keltert Bruno heute mit seinem Sohn Matthieu Crémant de Bourgogne, seit 2014 biologisch zertifiziert. Vieles geht dabei über das Biosiegel hinaus, biodynamische Praktiken inklusive.

Warum Bruno Dangin?

Wer Champagner schätzt, aber nicht so tief in die Tasche greifen will, kommt an Bruno schwer vorbei. Hier arbeitet jemand, der die Methode über Jahrzehnte gelernt hat und sie auf ein Stück Burgund überträgt, das geologisch zur Champagne gehört. Das Châtillonnais läuft bis heute unter dem Radar, obwohl es zu den besten Ecken für Crémant zählt. Brunos Crémants liegen lange auf der Hefe, viele Grundweine reifen im gebrauchten Holzfass, und der Stil bleibt trocken und klar statt gefällig. All das zu einem unfassbaren Preis-Genuss-Verhältnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

Die Crémants

Den Anfang des Sortiments macht **Tradition**, je zur Hälfte aus Pinot Noir und Chardonnay. Ein trockener, geradliniger Crémant, der zeigt, worum es Bruno geht, nämlich um Klarheit statt Gefälligkeit. Aus reinem Pinot Noir entsteht **Cuvée Blanche**, ein Blanc de Noirs mit überraschend viel Substanz für die Preisklasse. Cremig am Gaumen, dabei aber straff und ohne Schwere, mit einer feinen Note vom Holz im Hintergrund. Für den Rosé bleibt Bruno ebenfalls beim Pinot Noir: Die **Cuvée Rosé** setzt auf Zug und rote Frucht statt auf Farbe und Fülle und passt eher an den Esstisch als auf die Terrasse.

Mit der Prestige-Linie wird der Ton anspruchsvoller: **Prestige de Narcès** ist ein jahrgangsgeprägter Blanc de Noirs, dezent vom Holz gezeichnet und auf Länge ausgerichtet statt auf Charme. **Prestige de Constance** fällt in dieselbe Kategorie, kommt aber ohne zugesetzten Schwefel aus, was den Wein wacher und etwas kantiger macht. Wer pure, ungeschminkte Frucht sucht, ist hier richtig. Die Spitze des Weinguts bildet **Grand Éminent**, eine eigens geschützte Bezeichnung, die in der Welt des Crémant nur wenige Weine tragen dürfen und u.a. mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen muss. Reiner Pinot Noir, kompromisslos trocken, ernst, straff und mit dem langen Atem eines guten Champagners. Eigene Wege geht schließlich **Réserve de Valentin**, ein Vin de France Effervescent jenseits der Crémant-Appellation. Außerhalb der strengen Regeln lässt der Wein Bruno und Matthieu im Keller mehr Freiheit.

Weinberg und Keller

Die Weinberge in Molesme stehen auf hartem Kalkstein mit unterschiedlich dicken Lehmauflagen, ausgerichtet nach Süden und Südosten. So bekommen die Trauben im Sommer und Herbst viel Sonne und reifen sauber aus. Bruno und Matthieu arbeiten biologisch und biodynamisch, zertifiziert seit 2014, gehen aber weit darüber hinaus. Nach der Geophile-Methode bauen sie zuerst das Bodenleben auf, mit mikrobieller Düngung, Begrünung der Rebzeilen und gelockertem Unterboden. Kupfer setzen sie so sparsam wie möglich ein, da sie sonst die mikrobielle Arbeit wieder zunichtemachen könnten, und richten viele Arbeiten nach dem Mondkalender aus. Das alles dient einem sauberen Erbe für insgesamt fünf Kinder und 16 Enkel.
Im Keller bleibt alles traditionell: Die Flaschengärung steht wie in der Champagne im Zentrum, Gärung und Ausbau laufen im Eichenfass, das Hefelager fällt bei allen Crémants lange aus. Bruno verzichtet auf Filtration und Schönung und schwefelt, wenn überhaupt, nur minimal. Diese Ruhe schmeckt man später in Form von Spannung und einem langen, präzisen Nachhall.

Winzer	Matthieu Dangin
Ort	Molesme
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne pneumatische Presse (4.000 kg), spontane Gärung in Holzfässern, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques, Edelstahltanks
Größe	5 Hektar; 40.000 Flaschen