DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE 369 M
EXTRA BRUT

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

Zitrone
Passionsfrucht
Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Himbeere
Erdbeere
Mango
Brauner Nougat
Kalkstein

TYP

im Holz ausgebaut
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (90%)
Jahrgänge	2020 (70%), 2019 bis 2015
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5

Der Champagner 369 M von Dumont – Domaine de Mondeville verdankt seinen Namen der besonderen Lage der Weinberge auf 369 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, dem höchsten Punkt der gesamten Champagne. In Champignol-lez-Mondeville an der Côte des Bar wachsen die Trauben für diese Cuvée aus überwiegend Pinot Noir und einem kleinen Anteil Chardonnay auf den charakteristischen Südhängen der Region. Laurent Dumont gründete 2019 gemeinsam mit seinem Onkel Bernard und seiner Mutter die Domaine de Mondeville, nachdem er zuvor sieben Jahre bei Champagne Roederer und auf Weingütern in Portugal, Kalifornien und Australien gearbeitet hatte. Die Familie Dumont ist bereits seit sieben Generationen im Weinbau verwurzelt und bewirtschaftet heute 15 Hektar eigene Rebflächen.

Die Weinberge liegen auf Böden aus Kimmeridge-Kalk, der auch in Chablis zu finden ist und den Weinen ihre typische Mineralität und Salzigkeit verleiht. Seit 2021 ist das Weingut nach Demeter-Richtlinien zertifiziert und arbeitet vollständig biologisch und biodynamisch. Bei der Bewirtschaftung verzichtet die Familie auf chemische Pestizide und Herbizide und setzt stattdessen auf natürliche Präparate aus Kamille und Brennnessel. Der Ausbau erfolgt überwiegend in Edelstahltanks und einem kleinen Anteil gebrauchtem Holz, wobei die Grundweine nach Parzellen getrennt vinifiziert werden. Die Gärung startet spontan mit natürlichen Hefen, der biologische Säureabbau wird vollständig zugelassen und es wird mit minimalem bis gar keinem Schwefel gearbeitet. Die Assemblage vereint Grundweine aus mehreren Jahren und reift anschließend rund drei Jahre auf Hefe, bevor der Champagner degorgiert und ohne Dosage verkorkt wird.

In der Nase zeigt sich der Champagner fruchtig und lebendig mit Noten von Zitrusnoten, roter Beerenfrucht und spannenden tropischen Aromen. Am Gaumen präsentiert er sich straff und geradlinig mit einer klaren Struktur, die von erfrischender Säure und einer dezenten Mineralität getragen wird. Die feine Perlage und die seidige Textur verleihen dem Wein Eleganz und Länge. Der Abgang ist anhaltend frisch und hinterlässt eine angenehme salzige Note, die an das besondere Terroir erinnert.

Der 369 M ist ein vielseitiger Begleiter zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Austern, passt aber auch hervorragend zu leichter asiatischer Küche oder als Aperitif. Seine klare, kraftvolle Art macht ihn zu einem idealen Champagner für alle, die authentische, naturnahe Weine mit Charakter schätzen. Mit seiner Frische und Trinkfreude ist er bereits jetzt ein Genuss, kann aber auch noch einige Jahre im Keller reifen und dabei an Komplexität gewinnen.

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 Vorzeigeästhetik. Keine aufwendigen Inszenierungen. Doch genau diese Bescheidenheit ist Programm, denn hier zählt ausschließlich die Arbeit im Weinberg. Die Überzeugung der Familie zeigt sich im sorgsamen 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.