



CHAMPAGNE AOC EXTRA BRUT "VAL LUNE"

Domaine Bruno Dangin, Champagne

2021



Champagner aus einer kleinen Parzelle in der Côte des Bar. Ausschliesslich manuelle Arbeit. Eleganz, leichte rote Frucht, Haselnussanklänge und gut integriertes Holz. Langer Abgang.

Neben seinen Reben rund um Molesme im Burgund bewirtschaftet Bruno einen einzigen Rebberg in Celles-sur-Ducre in der Champagne selbst. Dort pflegt er eine Agroforstwirtschaft mit einer permanenten Bodenbedeckung (Roggen, Klee und natürliche Kräuter), um die Diversität zu fördern. Biologisch zertifiziert und mit biodynamischen Einflüssen und viel Handarbeit arbeitet er ohne Einsatz chemischer Fungizide und Pestizide. Nach dem Ausbau in alten gebrauchten burgundischen Eichenfässern kommt der Wein unfiltriert in die Flasche und wird nach 1 1/2 Jahren auf der Feinhefe degorgiert. Die Dosage liegt bei 5g pro Liter.

Land / Region:	Frankreich / Champagne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Moules au safran, Brioche mit Noix Gras,



DOMAINE BRUNO DANGIN



Nach 35 Jahren Erfahrung in seinem Familienbetrieb in der Champagne, entschloss sich Bruno Dangin kurz vor Aube im Burgund sein eigenes biologisch geführtes Weingut zu gründen. Seine Handschrift und Eleganz als Winzer und Weinbereiter aus der Champagne sind bei seinen Flaschen klar spürbar.

Obwohl Bruno Dangin sich in der Nachbarschaft der Côte de Bar zuhause ist, begann alles in der in der Champagne, als seine Familie bereits im 12. Jahrhundert die Weinberge ihrer Vorfahren in Celles-sur-Ource bewirtschafteten und dies noch heute tun. Nach seinem Studium in Avize und Beaune sowie 35 Jahren Erfahrung in seinem Familienbetrieb in der Champagne, entschloss Bruno Dangin sich in Molesme - 3 km südlich von Aube – niederzulassen. Dort fand er harte Kalksteinböden, die sich bestens für seine biologisch angebauten Weine eignen. Dank der Süd-/Südostausrichtung der Weinberge genießen die Reben im Sommer und Herbst viel Sonne. Seine jahrelange Erfahrung als Winzer aus der Champagne und dieselben Anforderungen an die Weinbereitung wie im benachbarten Departement sind in seinen Weinen klar erkennbar. So bringt er mit seinem Sohn Matthieu ausdrucksstarke Crémants hervor, die seinen Nachbarn aus der Champagne die Stirn bieten und das Terroir gekannt zur Geltung bringen.