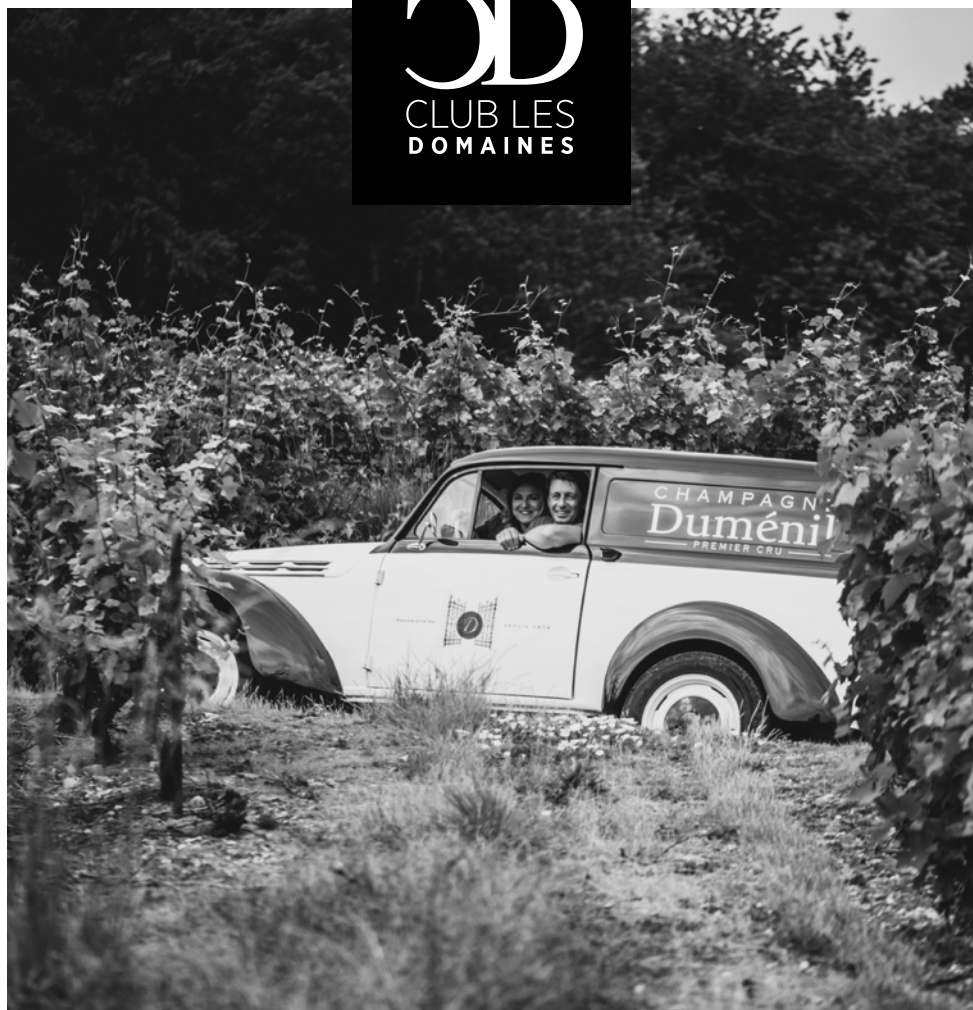


CD
CLUB LES
DOMAINES



Coup de Cœur

CHAMPAGNE DUMÉNIL, SACY

Eleganz und Esprit

Kein Getränk ist so sehr mit Feierlichkeiten verbunden wie Champagner, und viele Mythen und Geschichten ranken sich um die Champagne. Der Weinbau in der Champagne und ganz speziell in der Region um Reims ist tief verwurzelt,

denn Mönche kultivierten dort über Jahrhunderte hinweg Reben – einst für den Stillwein, später auch als Basis grossartiger Champagner. Heute profitiert man vom Wissen und den Erfahrungen der Mönche, die das Potenzial des Gebiets bereits



Auch die sechste Generation packt bereits fleissig mit an: Frédérique und Hugues zusammen mit ihren beiden Töchtern im Weinberg direkt hinter dem Weinkeller.

damals erkannten. Insgesamt rund 280 000 Parzellen in 320 Ortschaften (Crus oder Lagen) stehen für die Vielfalt der Region.

Die Familie Duménil ist in der Region fest verankert. Ihre Mitglieder waren dort als Gewürzhändler und Café-Besitzer ansässig, vor allem aber auch als Weinbauern und Weinmacher. Den Grundstein für das heutige Champagnerhaus legte Émile-Paul Duménil im Jahr 1874. Alle Erfahrungen aus den unterschiedlichen Aktivitäten der Familie flossen ein und brachten das Haus zum heutigen Erfolg. Mit grosser Passion fokus-

sierte man sich auf die handwerkliche Bereitung von exquisitem Champagner. Heute steht mit Frédérique und Hugues Pontet-Duménil bereits die fünfte Generation an der Spitze des Hauses. Frédérique ist die Urenkelin der Gründers Émile-Paul, Hugues Pontet stammt aus einer Familie, die seit Generationen als Weinbauern und Champagnerproduzenten tätig ist. Heute ist das Haus ein «Récoltant Manipulant», ein Champagnerproduzent mit eigenen Rebbergen, die alle als Premier-Cru-Lagen klassifiziert sind. Insgesamt werden acht Hektar Rebfläche, die sich im



Umkreis von Reims befinden, mit Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier bewirtschaftet: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne und Ludes. Obwohl auf einem geografisch kleinen Raum gelegen, zeichnet sich jede Lage durch ihr eigenes Terroir und Mikroklima aus. Alle Weinberge blicken auf die berühmte Kathedrale in Reims, eine Art «göttlicher Beistand». Frédérique lernte das Handwerk von ihrem Vater Michel, dem sie bereits in jungen Jahren auf Schritt und Tritt folgte. Michel erkannte das grossartige Potenzial der mehr als 50 Jahre alten Chardonnay-Stöcke. «Das

Alter der Rebstöcke spielt eine grosse Rolle für die Komplexität unserer Champagner», erzählt Frédérique, die das Haus im Jahr 2000 von ihrem Vater übernommen hat. «Die Reben wurzeln sehr tief in die kargen Böden, die durch einen hohen Kalkanteil geprägt sind. Die Rebe muss kämpfen, und das spürt man in der Intensität der Weine. Der Chardonnay-Anteil in den verschiedenen Cuvées lässt diese sehr sinnlich und ausgewogen werden. Chardonnay spielt eine sehr grosse Rolle im Haus Duménil, nur ein einziger Champagner wird ohne Chardonnay, nur aus Pinot Noir und Pinot Meunier, produziert, nämlich der Blanc de Noirs Amour de Cuvée.

Tradition und Innovation

Tradition wird im Hause Duménil gross geschrieben. Der «L'Esprit Duménil» findet auch Eingang in die Etikettengestaltung: Jede Flasche ziert eine rot-goldene Halsschleife. Diese Farben wurden mit Bedacht ausgewählt: Rot steht für die beiden Rotweinsorten Pinot Noir und Pinot Meunier, das Gold steht für den Chardonnay. Auf dem Bauchetikett ist das Tor aus dem 18. Jahrhundert abgebildet, das die Verbindung zwischen Tradition und einem umfassenden, innovativen Blick auf die Zukunft symbolisiert. Bei einem Besuch vor Ort erblickt man dieses Tor im Verkostungsraum als Einladung in die Duménil-Welt. Frédérique und Hugues führen das Champagnerhaus gemeinsam. Für Hugues ist der zentrale Punkt der Rebbaubau. Er ist meist in den Weinbergen zu finden, denen er allergrösste Aufmerksamkeit schenkt, um das beste Traubenmaterial in den Keller zu bringen. Frédérique ist für den Verkauf, die Besucher und die administrativen Belange verantwortlich. Die «Königsdisziplin» im Keller erledigen sie gemeinsam: Die Vinifizierung der Weine und die anschliessende Cuvetierung der einzelnen Crus. Alle Crus reifen für mindestens drei Jahre auf der Flasche, die Millésimés sogar für bis zu zehn Jahre. «Zeit ist für uns essenziell: Wir geben unseren Champagnern die Zeit, die sie brauchen, um zur Vollendung zu kommen und ihre ausdrucksstarke Komplexität zu entwickeln.»

Drei charaktervolle Premiers Crus

Blanc de Blancs 1er Cru nv

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen von drei Parzellen in der Montagne de Reims: Les Houssets in Chigny-les-Roses, Le Clos Yon in Rilly-la-Montagne und Les Carrières in Ludes. In der Nase feine, elegante Brotnoten, sehr dezent und zurückhaltend. Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch mit kräftiger Säure und dezenten Bitternoten. 2021 bis 2023. Mariage: zu Meeresfisch vom Grill und herzhaftem Gemüse.

Blanc de Noirs 1er Cru Amour de Cuvée nv

Dieser Blanc de Noirs wird zu jeweils 50 Prozent aus Pinot Noir und Pinot Meunier aus den allerbesten Lagen gekeltert, die ihm ein hervorragendes Reifepotenzial verleihen. Im Duft mit feiner Apfelnote, charmant und zugänglich. Auch frischer Apfel am Gaumen, sehr belebend und elegant. Harmonisch und mit feiner Bitterkeit im lang ausklingenden Abgang. 2021 bis 2025.

Mariage: delikat zu feinem Lammfilet mit Nusskruste oder auf der Haut gebratenem Fischfilet mit Fenchelgemüse.

Millésimé 1er Cru 2013

Wird nur in den besten Jahren aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert. Dezent hefig-nussige Nase, etwas feiner Toast. Zarte Nussnoten, etwas gebrannte Mandeln, sehr elegant und komplex. Animierende herbe Noten, delikate Kreidigkeit und Trinkfluss. 2021 bis 2025.

Mariage: zu besonderen Anlässen solo. Hervorragend zu Wildgeflügel oder einer rosa gebratenen Entenbrust mit glasierten Rübchen.



Die Champagne

Die Region Champagne AOC umfasst rund 35 000 Hektar Rebfläche. Das Terroir ist geprägt von kalkhaltigen Böden und mediterranem und maritimem Klima. Beide Komponenten tragen dazu bei, dass die Reben bei konstanter Wasserversorgung, gleichbleibender und niedriger Temperatur und geringen saisonalen Schwankungen optimale Voraussetzungen für das Wachstum erhalten. Drei Hauptrebsorten prägen das Bild: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay mit mehr als 99 Prozent. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand, der Lese- und Kelterertrag ist begrenzt.

Tradition und Innovation

Bereits seit den Römern wird in der Champagne Weinbau betrieben. Grossen Aufschwung erhielt die Region durch die Ausbreitung der christlichen Religion und die Gründung vieler Abteien. Die Mönche betrieben Weinbau für den Eigenbedarf und den Verkauf. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts fand der sogenannte «Teufelswein» immer grösseren Zuspruch am Hof und beim Adel, denn die gewonnenen Erfahrungen verfeinerten die Technik der gesteuerten und nicht mehr nur natürlichen Schaumbildung, die immer bessere Ergebnisse brachte.