



CLUB LES
DOMAINES



Champagne Duménil, Sacy

Blick nach vorn

Seit Generationen ist das Champagnerhaus Champagne Duménil tief in der Region um Reims verwurzelt. Heute stehen Frédérique und ihr Mann Hugues Duménil-Pontet an der Spitze. Zusammen kreieren sie herausragende Champagner, die Tradition und Innovation gekonnt vereinen. Text: Nicole Harreisser

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

Gestern, heute und morgen

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 führten das Haus zum heutigen Erfolg. Mit grosser Passion fokussierte 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 des Gründers Émile-Paul, Hugues Pontet stammt aus einer Familie, die seit Generationen als Weinbauern und Champagnerproduzenten tätig ist. Das Haus ist ein «Récoltant Manipulant», ein Champagnerproduzent mit eigenen Rebbergen, die alle als Premier-Cru-Lagen klassifiziert sind. Insgesamt werden acht Hektar Rebflächen, die sich im Umkreis der Stadt 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 Ertrag ist gering. 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 wird im Hause Duménil gross geschrieben. Der «L'Esprit Duménil» findet auch Eingang in die Etikettengestaltung: Jede Duménil-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 steht der Rebbau im Mittelpunkt. Er ist meist in den Weinbergen zu finden, denen er allergrösste Aufmerksamkeit schenkt, um das beste Traubenmaterial in den Keller zu bringen. Frédérique ist dagegen 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. So reifen alle Crus 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.»

Coup de Cœur

Seit mehr als 20 Jahren lernen die Mitglieder des Club les Domaines regelmässig Neues aus der grossen weiten Welt der Weingüsse kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten ins Haus. Auf unseren Streifzügen durch die Genusswelt entdecken wir immer wieder überraschende Produkte, aus denen wir kein reguläres Club-Paket schnüren können. Der Grund ist meist derselbe: Die zur Verfügung stehenden Mengen dieser exklusiven Spezialitäten sind zu gering. Mit unserer «Coup de Cœur»-Serie möchten wir unseren Mitgliedern den Zugang zu diesen Köstlichkeiten ermöglichen.

Information und Bestellung

Vom diesjährigen Coup de Cœur haben wir für VINUM-Leser eine limitierte Anzahl Pakete reserviert. Das Paket mit den drei Champagnern von Champagne Duménil wird Anfang Dezember 2021 ausgeliefert.

Bestellschluss:

15. November 2021

Preis: 109 Euro inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten

Kontakt

Club les Domaines

Lustgartenstr. 103

79576 Weil am Rhein

Tel. +41 (0)44 268 52 90

Fax +41 (0)44 268 52 05

info@clublesdomaines.com

Drei Champagner der Spitzenklasse

Blanc de Blancs 1er Cru 75 cl | 12 Vol.-%

Der reinsortige Chardonnay strahlt mit zarter, zitronengelber Farbe im Glas. Feine, elegante Brotnoten, sehr dezent und zurückhaltend. Kräftige Perlage. Am Gaumen kräftig, mit Zitrusfruchtnoten, Agrumen und viel Power. Frisch und mit angenehmem Zug. 2021 bis 2023.

Blanc de Noirs 1er Cru Amour de Cuvée 75 cl | 12 Vol.-%

Zu jeweils 50 Prozent aus Pinot Noir und Pinot Meunier als Blanc de Noirs gekeltert. Duftig apfelig, charmant und zugänglich. Frischer Apfel am Gaumen, sehr belebend und elegant. Harmonisch und delikates in sehr langen Abgang. 2021 bis 2025.

Millésimé 1er Cru 2013 75 cl | 12 Vol.-%

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

