

Kräftig & Zupackend



Dosnon

Die Lage von **Dosnon** in **Avirey-Lingey** an der Côte de Bar kommt nicht von ungefähr: denn Davy Dosnon ist ein absolut **Burgund-Verrückter**. Umso besser, dass sein Weingut nur **40 Kilometer vom Chablis** entfernt liegt und die Böden und das Mikroklima an der Aube dem **Chablis viel ähnlicher** sind als dem Terroir der restlichen Champagne. Auch seine Ausbildungsstationen bei Rossignol-Trapet im Burgund und Moutard Père et Fils in der Champagne haben deutliche **stilistische Spuren** hinterlassen:

Dosnon verarbeitet **hauptsächlich Pinot Noir und Chardonnay**. Etwas über **2ha** Rebfläche besitzt Dosnon selber (bewirtschaftet aber weitere 3ha), das Rebalter beträgt **über 30 Jahre** im Durchschnitt. Die Domaine befindet sich seit 2022 in der Umstellung zur arbeitsaufwändigen **biodynamischen Bewirtschaftung**. Sämtliche Weine werden in **burgundischen Holzfässern** mit 228l, 500l oder 600l mit **natürlichen Hefen** vergoren und anschließend darin für 20-45 Monate ausgebaut. Außerdem werden die Weine **weder gefiltert noch geklärt** und seit einigen Jahren verzichtet man auch auf die Schwefelbeigabe.

Dadurch bekommen die Champagner einen warmen, bisweilen **rauchigen Charakter**. Trotzdem gelingt es Dosnon, den Champagnern durch das Holz eine **zusätzliche Komplexität** zu verleihen und gleichzeitig die **Struktur, Frische, Finesse und Mineralität** zu erhalten, was für vielschichtige sowie druck- und kraftvolle Champagner sorgt.



Champagner:

Récolte Noire

100% Pinot Noir

Dosage: 3g/l

25% Reservewein

Ausbau: 24 Monate im

Barrique

Récolte Noire Zero Dosage

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

25% Reservewein

Ausbau: 36 Monate im

Barrique

Récolte Blanche

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

25% Reservewein

Ausbau: 24 Monate im

Barrique

Récolte Rosé

95% Pinot Noir

5% Rotwein aus Meunier

Dosage: 6g/l

5% Reservewein

Ausbau: 24 Monate im

Barrique

Éphémère

100% Pinot Meunier

Dosage: 2g/l

Ausbau: 24 Monate im

Barrique

Flaschenreife: 4-5 Jahre

Cuvée Alliae

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 10 Monate im

Barrique

Flaschenreife: 5 Jahre

Millésime

100% Chardonnay oder Pinot

Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 10 Monate im

Barrique

Flaschenreife: 8-10 Jahre

Fakten:

N.M., Avirey-Lingey, Côte des Bar,

2,15ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!