



PASCAL DOQUET

Pascal Doquet übernahm 1995 die Leitung des elterlichen Weinguts. Hier wird **überwiegend Chardonnay** und **etwas Pinot Noir** angebaut. Die Parzellen sind über unterschiedliche Lagen mit unterschiedlichen Böden verteilt: Etwas über 5 Hektar in der Côte des Blancs, 1,67 Hektar in den Grand Cru Lagen von Mesnil-sur-Oger (sehr kreidige Böden), über 2 Hektar in Vertus und Bergères-les-Vertus (tiefere Böden mit höherem Lehm Anteil), 1,2 Hektar auf Le Mont Aimé (gelbe Kreide, Feuerstein und Sand) und etwa 3,5 Hektar in Bassuet und Bassu (grauer Lehm und Kreide).

Pascal arbeitet **seit 2004 organisch**, das Weingut ist **zertifiziert**. Er ist überzeugt, dass dadurch die Weine eine Harmonie und Länge bekommen haben, die so vor dem organischen





Anbau nicht vorhanden war. Auch seit 2004 kommen **Fässer zur Reifung der Weine** zum Einsatz, heute reifen 1/3 der Weine in Eiche. Vor der Abfüllung werden die Weine **leicht filtriert**, aber **weder geschönt noch kalt mazeriert**. Nach der zweiten Gärung reifen die Weine im Vergleich zu anderen Winzern **relativ lange auf der Hefe**. Selbst der einfache Blanc de Blancs wird erst nach drei Jahren released, die Jahrgangschampagner reifen sieben oder mehr Jahre. Die Champagner von Doquet gehören **zu den Besten der Côte des Blancs** und zeichnen sich durch einen **intensiven Terroir-Ausdruck** aus und durch eine **elegante, ausgereifte Harmonie**. Jedes Cuvée steht für ein eigenes Terroir. Hier kann man perfekt die jeweiligen Lagen und das Terroir der Côte des Blancs entdecken und deren Unterschiede erforschen.

**FACTS: R.M., Vertus, Côte des Blancs, 8,66ha.,
75.000 Flaschen/ Jahr, 95% Chardonnay**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

"Arpège" Extra Brut

100% Chardonnay aus
drei verschiedenen
Terroirs der Côte des
Blancs

Dosage: 3,5g/l

"Arpège" Brut Nature

100% Chardonnay aus
drei verschiedenen
Terroirs der Côte des
Blancs

Dosage: 0g/l

"Vertus" Coeur de Terroir Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 3,5g/l

Ausbau im Holz



"Le Mont Aimé" **Coeur de Terroir** **Millésime**

100 Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: 58% im Holz,
42% im Tank

"Anthocyanes" **Rosé**

67% Chardonnay
33% Pinot Noir aus der
Einzellage "La Barre"
Dosage: 5g/l
Rosé d'Saignée mit 48
Stunden Mazeration
Ausbau im Holz