

**Di Antonio Indovino**

**Champagne Extra Brut AOC, Bistrøtage, Charles Dufour, S.A.**

- bistrøtage -

(b08)



dufour par charles  
(les instantanés)

champagne  
12%vol extra brut 750ml

produce of france contains sulphites  
elaboré par robert dufour & fils, 10110 landreville, france

Ci troviamo nel distretto dell'Aube, più precisamente a Landreville: un piccolissimo villaggio di poco più di 500 abitanti.

È qui che **Charles Dufour**, classe 1982, inizia a lavorare nell'azienda di papà Robert a metà degli anni **2000**. Visionario ed eclettico, comincia a sentire limitante il tradizionalista e ragionevole approccio del domaine familiare. La sua visione è mossa da un desiderio di purezza espressiva e di integrità nella vinificazione. Pertanto si orienta verso un approccio bio, bandendo i diserbanti in primis e facendo uso solo di rame, zolfo, tisane e preparazioni di tipo biodinamico. La certificazione **Écocert** arriva con la vendemmia 2010, proprio quella con cui Charles lancia la propria linea produttiva, sotto il duplice marchio "Champagne Charles Dufour" e "Champagne Bulles de Comptoir" (quest'ultimo già utilizzato nelle annate precedenti a titolo sperimentale). Cinque dei 15 ettari aziendali, in affitto, destinati dunque esclusivamente alla produzione di champagne compiutamente ecologici, sia in vigna, sia in cantina. È così che, da più di tre anni, questo giovane vignaiolo dalle idee molto chiare ricerca attraverso la sua azienda agricola "Les Vins du 7" la più **nitida espressione di un terroir originale e sottovalutato**: quello del comprensorio kimmerigiano di Bar-sur-Seine. Le vigne, difatti, si trovano sul territorio dei comuni di Landreville, Essoyes e Celles-sur-Ource.

Logicamente, l'elaborazione degli champagne di Charles Dufour segue nella vinificazione la stessa filologia adottata in vigna. Nessun arricchimento dei mosti, fermentazioni alcoliche con soli lieviti indigeni, nessuna filtrazione né chiarifica delle basi spumante. L'affinamento è eseguito in legno e sulle fecce fini, in uno spirito di rispetto per il vino, e con il desiderio di agevolarne il respiro. L'anidride solforosa, inoltre, è bandita dalla fase di sboccatura, dopo la quale non avviene alcun dosaggio. Il risultato: vini di grande carattere, grinta e tensione gustativa.

vin de champagne

distribué par LES VINS DU 7

Contient des sulfites Enthält Sulfite

18.01.2017



Quest'oggi sono qui a parlarvi proprio di uno di questi Champagne, il **Bistrøtage [b08]**. Ottenuto dalla vinificazione di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Blanc (nelle rispettive percentuali del 50, 45 e 5%) allevati con una densità d'impianto di 8.300 ceppi/ha su suolo argilloso-calcareo del giurassico superiore (kimmeridgiano).

Il [b08] ha come base la cuvée del millesimo 2008, rimasta ad affinare sui lieviti fino al 19 maggio 2009 ed assemblata con vins de réserve dei millesimi 2006 e 2007, poi sboccata (nel caso della mia bottiglia) il 18 Gennaio 2017, ricolmata e tappata senza alcun dosaggio.

Una chicca prodotta in tiratura limitatissima di **3120** bottiglie.

Nel calice è tinto di una brillante veste dorata, impreziosita da un perlage di grandissima fattura. Al naso si apre su un ventaglio di profumi che spaziano dagli agrumi, alla brioche, dalle albicocche sciropate ai confettini all'anice, dalla crosta di pane alla curcuma: il tutto su un sottofondo fumè e di menta candita.

Il sorso è di gran carattere, pieno ed avvolgente, tagliente e sapido, con la carbonica perfettamente integrata, lì a dare sostegno, equilibrio e slancio, completando il quadro in maniera armoniosa.

Ho avuto modo di apprezzare appieno questo Bistrøtage ad una temperatura leggermente più alta di quella consigliabile per la tipologia, intorno agli 8°C, in un calice più voluminoso della classica flûte e dall'apertura comunque stretta: in modo da garantirgli maggior respiro e non penalizzare eccessivamente la carbonica.

Personalmente ritengo che possa essere il compagno ideale di un Risotto ai Totani Neri di Praiano.

Prezzo in enoteca: 45-50€

Contatti: [www.bullesdecomptoir.fr](http://www.bullesdecomptoir.fr)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.