



Commanderij Gent

Champagne R. Dumont & fils – 18 juni 2011

Champagne R. Dumont & fils



De oudste literatuurvermelding van de wijnbouwersfamilie Dumont dateert van voor de Franse Revolutie! Het champagnehuis René Dumont & Fils, gelegen in het mooie Champignol-lez-Mondeville, werd gesticht begin de jaren 70. Op zaterdag 18 juni 2011 ontvingen we dhr. Bernard Dumont. Hij is verantwoordelijk voor de vinificatie van de champagnes en het is deze sympathieke wijnboer die ons alles over zijn champagnes vertelde.

Het Aube-departement bevindt zich ten zuidoosten van de champagnestreek. Het is de streek van de pinot noir. Het merendeel van de wijngaarden is gelegen op de Côte des Bar. Het wijndomein strekt zich uit over 23 ha wijngaarden ten zuidwesten van Bar-sur-Aube. Het hoogste punt bevindt zich 370 m boven de zeespiegel. Dit verklaart de latere oogstdatum en een verhoogde frisheid van de hier geproduceerde champagnes. De champagnes bezitten hierdoor een betere bewaarcapaciteit. Twee typische bodemsoorten domineren de wijngaard: de “Kimméridgien calcaire” verantwoordelijk voor de fruitige aroma's (zelfde bodem

als in Chablis en deels in Sancerre) en de “Portlandien” (hoger gelegen en verantwoordelijk voor de mineraliteit).

Op het domein past men de “lutte raisonnée” toe waardoor chemische behandelingen tot een minimum herleid worden. Over de vinificatie en de diverse geproduceerde champagnes laten we graag de wijnboer-oenoloog zelf aan het woord! We proeven verschillende cuvées van dit wijndomein waaronder een *Brut Tradition*, een *Millésimé*, een *Brut Nature*, een *Cuvée Douce*, een *Rosé*, een *Blanc de blancs* en nog enkele verrassingen. Dit champagnehuis heeft ons enorm geboeid door zijn ligging, door de kwaliteit van de geproduceerde cuvées, door de hartelijke ontvangst maar ook en vooral door het professionalisme van de wijnboer. Hier kan men nog iets leren over champagne, die godendrank bij uitstek.

Wijn:	Brut Tradition
Herkomst:	Champagne AOC
Kleur:	Lichtgeel met roze schijn en een 'jolie couronne' (mooie kroon)
Aroma's:	Prachtig boeket met mooie florale toetsen, wit fruit, perzik, citrus, licht minerale en krijtige toets
Smaak	Aanzet van frisse zuren en aroma's van pinot noir worden voortgezet in de mond.
Afdronk:	Een goed gearomatiseerde afdronk met een vleugje zoethout

Eindindruk: Mooie aperitief- of receptiechampagne
Score: 14,4

Wijn: Brut Solera Réserve
 Herkomst: Champagne AOC
 Kleur: Brillant licht geel, mooie mousse
 Aroma's: Rijk en expressief met o.a. broodkorst, gist, rijp wit fruit, abrikoos
 Smaak: Friszure aanzet, in mooi evenwicht met de molligheid wat een volle smaakimpressie geeft
 Afdronk: Vol en geconcentreerd
 Eindindruk: Lekker bij een gerecht van riviervis, kip met moriljes of een stukje 'cendré' geitekaas
 Score: 14,9

Wijn: Millésime 2004
 Herkomst: Champagne AOC
 Kleur: Lichtgeel met een mooie schuimkroon
 Aroma's: Lactische aanzet, wat gist, fruittoetsen van peer, aardbei, framboos
 Smaak: Veel frisse zuren en lichte body gevormd door mooie mineraliteit
 Afdronk: Lange afdronk, intense herinnering met een licht, verfrissend bittertje
 Eindindruk: Polyvalente champagne: onthaasten & genieten of bij eten
 Score: 15,4

Wijn: Brut Nature
 Herkomst: Champagne AOC
 Kleur: Ambergoud met warme rozige toetsen, mooie schuimkraag
 Aroma's: Impressies van gist, citrus, pompelmoes, rabarber, rozen en een licht zilte toets (jodium)
 Smaak: Veel body en schitterende zuren
 Afdronk: Zeer aangenaam bittertje
 Eindindruk: Perfecte wijn voor diabetici - "maar ook voor mij", zegt Linda ;-)
 Score: 15,8

Wijn: Brut Rosé
 Herkomst: Champagne AOC
 Kleur: Rozerood met een mooie pareling
 Aroma's: Krachtige neus met dierlijke toetsen, gist, pinot-noirfruit (framboos, kers), licht gebrand
 Smaak: Zeer mooi evenwicht tussen frisse aanzet, molligheid en soepele tannines – zeer vineus
 Afdronk: In de finale blijven framboos en een levendig bittertje
 Eindindruk: Dit is een 'bijna-wijn', perfect bij hartig (tonijn, carpaccio, chaource) en bij zoet (aardbeitaart)
 Score: 14,2

Wijn: Douce Cuvée
 Herkomst: Champagne AOC
 Kleur: Licht goudgele tint met een volle mousse
 Aroma's: Frisse start met nadien aroma's van gist, broodkruim, ananas, lychee, peer
 Smaak: Een mond vol met schuim (sic – Ronnie). Zeer fijne zuren in mooi evenwicht met moelleux
 Afdronk: Rijk en vol, helemaal niet plakkerig
 Eindindruk: De champagne voor het einde van de maaltijd: bij zoete desserts of een blauwe kaas
 Score: 14,4

Wijn:	Millésime 1998
Herkomst:	Champagne AOC
Kleur:	Een echte Blanc de Noirs: donkergeel met gouden tint, veel pareling
Aroma's:	Licht geëvolueerde aroma's met onder meer gesneden appeltjes, noten, rozijnen, gist, zoethout
Smaak	Fris mondgevoel met pittige zuren, geheel komt nog jeugdig over
Afdronk:	Persistent en aangenaam
Eindindruk:	Zeer vineuze champagne, perfect geschikt als maaltijdchampagne
Score:	15,8

Proefcommentaren opgetekend door Nicole De Kezel.