



# Duntze

CHAMPAGNE

## L'AVIS DE GAULT&MILLAU 2023

### Légende Brut : 15/20

Cette cuvée, provenant d'un unique terroir, est produite chaque année par le domaine. Ici, il s'agit d'un assemblage de 55% de chardonnay, complété de pinot noir et de 10% de pinot meunier. Récemment dégorgé (2022), le vin se montre frais et gourmand, accompagné de fines bulles. En bouche, la salinité presque iodée se révèle sapide et appétente. Un champagne désaltérant taillé pour accompagner un vieux comté.

### 100% Pinot Noir : 15,5/20

Le plus jeune des vins de la gamme, issu de la Côte des Bar, provenant de raisins de la vendange 2018 agrémentés de 15% de vins de réserve. La robe jaune dorée soutenue précède un nez expressif et gourmand. En bouche, on est charmé par la maturité de cette cuvée à la puissance équilibrée par la fraîcheur et la tonicité crayeuse du terroir. Un champagne de table à proposer avec un pot au feu et os à moelle.

### 100% Pinot Meunier : 15,5/20

Un pinot meunier de la Vallée de la Marne, mais assagi par le temps car issu d'une base de la récolte 2014 complétée de vins de réserve. Le nez exprime davantage le terroir que les arômes gourmands du cépage : les notes crayeuses et la mordante sapidité titillent les papilles. Une cuvée atypique qui ravira les amateurs de meuniers bien élevés. À boire avec une longe de veau farcie..

### Extra Brut Premier cru : 15,5/20

Un assemblage de presque 10 ans d'âge pour cette cuvée (base 2013 et vins de réserve antérieurs) qui s'exprime au premier nez sur des notes crayeuses. Et finement iodées. En bouche, on perçoit une rafraîchissante salinité autour de notes de coquilles d'huîtres. L'ensemble est ponctué de fines bulles. Un champagne destiné aux fruits de mer..



# Duntze

CHAMPAGNE

## L'AVIS DE GAULT&MILLAU 2023

### Blanc de Blancs Premier Cru : 15,5/20

Provenant de la Côte des Blancs, ce pur chardonnay, élaboré essentiellement avec la vendange 2016 bonifiée par 5% de vins de réserve, propose une robe jaune clair aux reflets verts. En bouche, la patine crayeuse et saline est bien présente, l'acidité est domptée par des bulles fines et la richesse aromatique apportée par le terroir. Un champagne encore jeune qu'on gardera quelques années encore en cave pour le déguster avec un poisson blanc à la crème citronnée.

