



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## INSTANT SUSPENDU

BRUT PREMIER CRU

GRACIEUX & CHARISMATIQUE



*Brut Premier Cru INSTANT SUSPENDU fait raisonner les plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon, qui lui confèrent un style empreint d'énergie et d'élégance. Un champagne signature, qui met en équilibre jeunesse et maturité, fraîcheur et vinosité, délicatesse et caractère.*

### OEIL

Or légèrement satiné, reflets argentés.

### NEZ

Chaleureux, notes gourmandes de brioche, de croûte de pain et de noisette grillée, générosité fruitée (fruits jaunes, murs et exotiques) et florale (fleur de lys).

### BOUCHE

Attaque ample et généreuse, finale nette et fraîche qui se prolonge sur de beaux amers, persistance gourmande sur des arômes de brioche, de noisette et de fruits à l'eau de vie.

### ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

### CRUS

CHAMERY  
ECUEIL  
SACY

### ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY  
32% PINOT NOIR  
30% MEUNIER

### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 91/100  
2025 DECANTER : 89/100  
2023 GAULT&MILLAU : 15/20  
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

### VIEILLISSEMENT

Tirage : Février 2023  
65% Vendange 2022  
35% Vins de Réserve :  
2018-2019-2020-2021

### DÉGORGEMENT

Juillet 2025

### DOSAGE

2.5 g/l

### TEMPERATURE DE SERVICE

8-12°C

[WWW.DUNTZE.COM](http://WWW.DUNTZE.COM)



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## INSTANT SUSPENDU

BRUT PREMIER CRU

GRACIEUX & CHARISMATIQUE



### PAIRING

Champagne de célébration et d'apéritif par excellence, Légende Brut se déguste avec des gougères au fromage et des petits fours salés.

Pendant le repas, il accompagnera des plats légers tels des aspics de langouste, des assiettes de saumon fumé, des beignets de fleur de courgette, des brochettes de lotte ou encore une volaille de Bresse.

**JAMES SUCKLING.COM** 

2025 : 91/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023 : 16/20

**Gault & Millau**

2023 : 15/20



2025 : 89/100

19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## LUEUR EMBRASEE

ROSE BLANC

SEDUCTEUR & PULPEUX



*LUEUR EMBRASEE - Rosé Blanc* puise ses origines dans les terroirs de craie blanche et de calcaire de la Montagne de Reims et de la Côte de Sézanne.

*Ce champagne rosé, léger et élégant, déroule de généreux arômes de petits fruits rouges.*

### OEIL

Rubis intense, lumineux, saumoné

### NEZ

Spontané, fraîcheur, légèreté, fruité acidulé, élégance, friand, singularité.

### BOUCHE

Gourmandise, acidité citronnée, pulpeux, nuance, séducteur, finale persistante sur le fruit.

### ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS  
Côte de SEZANNE

### CRUS

MAILLY-CHAMPAGNE  
VERZY  
VERZENAY  
VILLERS MARMERY  
MONGENOST  
BEUTHON  
BARBONNE-FAYEL

### ASSEMBLAGE

89% CHARDONNAY  
11% PINOT NOIR

### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100  
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

### VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021  
85% Vendange 2020  
15% de Vins de Réserve  
Solera DE VINS ROUGES:  
2017-2018-2019-2020

### DÉGORGEMENT

NOVEMBRE 2023

### DOSAGE

5,6 g/l

### TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°C

[WWW.DUNTZE.COM](http://WWW.DUNTZE.COM)



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## LUEUR EMBRASEE

ROSE BLANC

SEDUCTEUR & PULPEUX



### PAIRING

Champagne de repas par excellence.

Les viandes rouges et certains crustacés pourront être privilégiés ainsi que les fromages et desserts secs et légers :

Canette aux figues, Cassolettes de praires et de Saint Jacques au Curry, Croustade de Langoustine, Gravelax de saumon, Chaource, Rocamadour, tartes fines aux pommes.

**JAMES SUCKLING.COM** 

2025: 92/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023: 16/20



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## LA NUIT TOMBEE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI



*LA NUIT TOMBEE - Demi-Sec est élaboré à partir des plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon.*

*cette cuvée incarne un parfait équilibre entre puissance et délicatesse dévoilant avec amplitude des plaisirs croquants aux notes capiteuses.*

### OEIL

Or soutenu, profond, dense, effervescence.

### NEZ

Franc, élégant, épanoui, fruits secs, fragrances exotiques et capiteuses, séduisantes notes boisées, boulangères

### BOUCHE

Attaque ample et puissante, générosité, souplesse, équilibre, vivacité plaisante, notes croquantes, harmonie, longueur.

### ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

### CRUS

CHAMERY  
ECUEIL  
SACY

### ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY  
32% PINOT NOIR  
30% MEUNIER

### VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2022

65% Vendange 2021  
35% de Vins de Réserve  
2020 - 2019 - 2018 - 2017

### DÉGORGEMENT

MAI 2024

### DOSAGE

33 g/l

### TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## LA NUIT TOMBÉE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI



### PAIRING

Légende demi-Sec peut être servi en entrée sur un foie gras poêlé ou plus tard lors du repas sur des fromages à pâte sèche.

Les desserts sont aussi vivement conseillés tels un Tiramisu de fruits rouges, une aumônière aux pommes caramélisées, un crumble chocolat fruits rouges, des pommes poêlées au caramel et beurre salé.



# Duntze

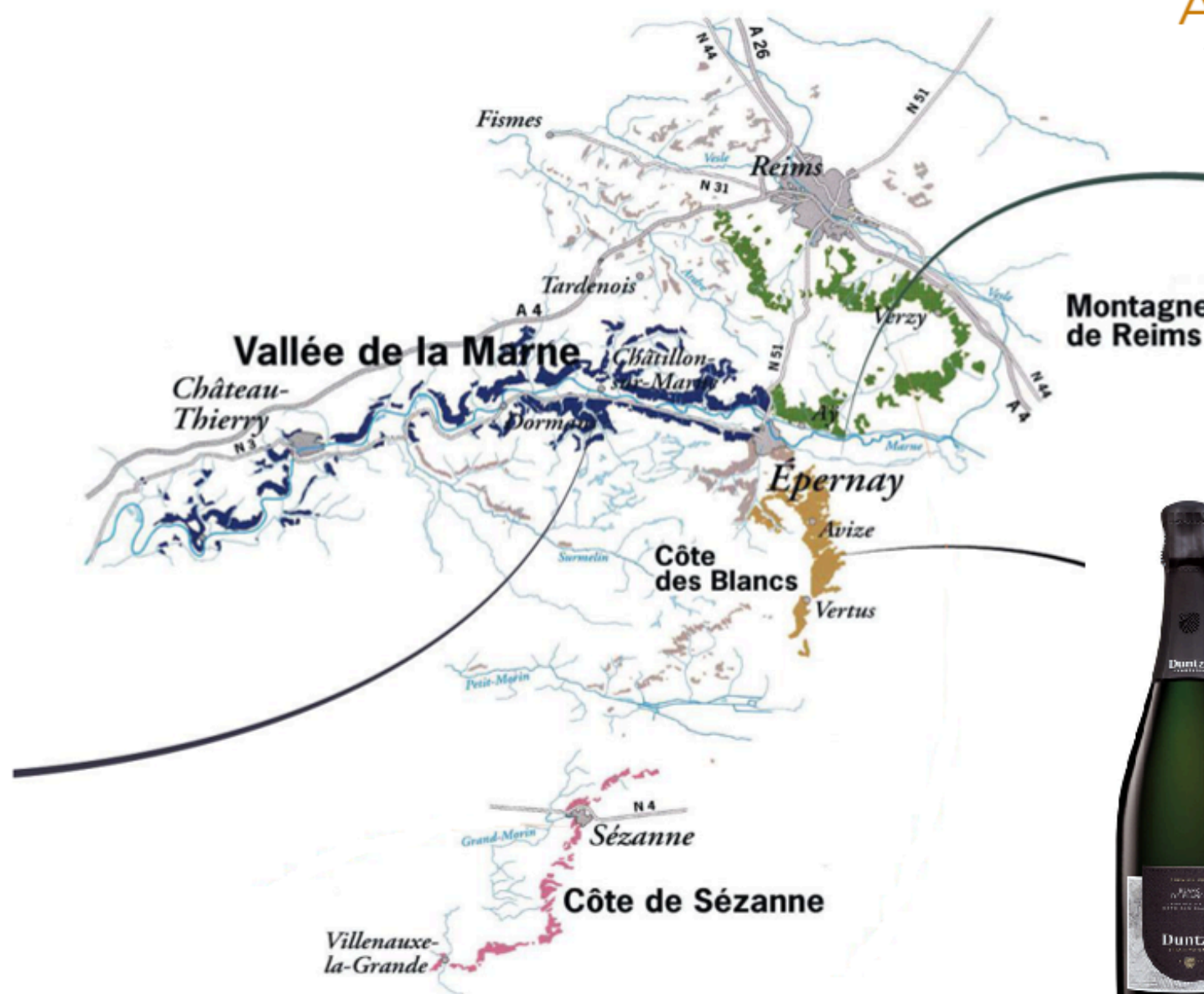
CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## CUVEES GRANDS TERROIRS

### ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU  
PUISSANT & HARMONIEUX



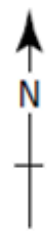
### BLANC DE MEUNIER

LA VALLEE DE LA MARNE TERROIR  
FINE & MATURE



### BLANC DE BLANCS

LA COTE DES BLANCS - PREMIER CRU  
DALICATE & FULL BODIED



### BLANC DE PINOT NOIR

COTE DES BAR  
INTENSE & MINERAL

19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## BLANC DE MEUNIER

TERROIR DE LA VALLEE DE LA MARNE

FIN & MATURE



*BLANC DE MEUNIER est la promesse d'un voyage gourmand, vineux, aux notes confites et grillées, engendrées par les meilleurs Meuniers de la vallée de la Marne.*

### OEIL

Jaune paille, reflets cuivrés et dorés.

### NEZ

Mature et frais, fleur d'oranger, fruits mûrs, confits, abricot sec, caramel blond, brioche gourmande.

### BOUCHE

Opulence, équilibre, fraîcheur, matière fruitée, charnu, jutosité, fondant, longueur.

### ORIGINE

Vallée de la MARNE  
Rive Gauche

### CRUS

FESTIGNY

### ASSEMBLAGE

100% MEUNIER

### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 91/100  
2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20  
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

### VIEILLISSEMENT

Tirage : JUILLET 2018

80% Vendange 2017  
20% de Vins de Réserve

### DÉGORGEMENT

MARS 2025

### DOSAGE

EXTRA - BRUT  
2.2 g/l

### TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C

[WWW.DUNTZE.COM](http://WWW.DUNTZE.COM)



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## BLANC DE MEUNIER

LA VALLEE DE LA MARNE TERROIR

FIN & MATURE



### PAIRING

Cette cuvée, très expressive et précise en bouche saura dépasser l'apéritif et accompagner des plats fins ou généreux tels des :

Asperges fraîches sauce mousseline, des œufs pochés sauce hollandaise, un baron d'agneau aux herbes de Provence, un carpaccio de bœuf, une escalope de foie gras poêlé aux morilles, un blanc de volaille en sauce et des fromages secs.

**JAMES SUCKLING.COM** 

2025 : 91/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023 : 16,5/20

**Gault & Millau**

2023 : 15,5/20



2025 : 89/100

# Duntze

## CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

# BLANC DE PINOT NOIR

TERROIR DE LA CÔTE DES BAR  
INTENSE & MINÉRAL



*BLANC DE PINOT NOIR* exprime tous les arômes de son noble cépage. Issu de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'épanouit sur les sols de calcaire et d'argile de coteaux marqués et orientés sud-est. Un terroir qui révèle le fruité enchanteur et la puissance minérale de ce vin friand, frais et spontané.

#### OEIL

Or léger, nuances roses.

#### NEZ

Fruité acidulé et friand (fraise, cassis, griotte), minéral, accents fumés de silex.

#### BOUCHE

Attaque onctueuse, acidité de pomelo, orange sanguine, fine structure, finale raffinée et fraîche.

#### ORIGINE

COTE DES BAR  
BARSEQUANAIS

#### CRUS

LES RICEYS

#### ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

#### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 91/100  
2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20  
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

#### VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021

85% Vendange 2020  
15% de Vins de Réserve

#### DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2024

#### DOSAGE

2,2 g/l

#### TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°C

19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## BLANC DE PINOT NOIR

COTE DES BAR

INTENSE & MINERAL



### PAIRING

"Sa subtilité originelle et son dosage extra-brut font de cette cuvée un vin d'apéritif fin.

Par la suite, elle accompagnera parfaitement des entrées telle une salade de rougets au caviar d'aubergine, un poisson comme le Saint Pierre et bisque d'étrille au romarin ou encore des Saint Jacques juste saisies et risotto crémeux aux truffes.

Ce blanc de Noirs s'accorde également avec des viandes blanches et volailles ainsi que des fromages secs tel un chaource affiné".

**JAMES SUCKLING.COM** 

2025 : 91/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023 : 16/20

**Gault & Millau**

2023 : 15,5/20

19 13



# Duntze

## CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

# ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUISSANT & HARMONIEUX



*ASSEMBLAGE RESERVE - PREMIER CRU est l'expression la plus pure de la Montagne de Reims. Ses sols crayeux, recouverts en profondeur de colluvions, font naître un champagne d'excellence, dense et concentré, à la plénitude et au charme délicieux.*

#### OEIL

Jaune paille délicatement teintée de reflets.

#### NEZ

Mature, plein expressif complexe, patine, élégance.

#### BOUCHE

Dense, satinée, fraîcheur, onctuosité, beaux amers, finale élancée.

#### ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

#### GRANDS CRUS

MAILLY-CHAMPAGNE  
LOUVOIS  
BOUZY

#### PREMIER CRU

TAUXIERES

#### ASSEMBLAGE

60% PINOT NOIR  
40% CHARDONNAY

#### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100  
2025 DECANTER : 92/100  
2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20  
2023 JANCIS ROBINSON : 16.5/20

#### VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2018

50% Vendange 2017  
50% de Vins de Réserve  
2016 - 2015 - 2014

#### DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2025

#### DOSAGE

0,0 g/l

#### TEMPERATURE

DE SERVICE

9-11°C

[WWW.DUNTZE.COM](http://WWW.DUNTZE.COM)



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUSSANT & HARMONIEUX



### PAIRING

"Cette cuvée aromatiquement très subtile bénéficie d'une belle structure en bouche.

Ceci lui permet d'être servie après l'apéritif et de s'accorder parfaitement avec des plats assez variés :

Huitres pochées et espuma de carotte au cumin, Tataki de thon au sésame, brouillade d'œufs au corail d'oursins, chapon de Bresse farci aux morilles, brie"

**JAMES SUCKLING.COM** 

2023: 93/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023: 16,5/20

**Gault & Millau**

2023: 15,5/20



2025 : 92/100



2026 : 95/100



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## BLANC DE BLANCS

TERROIR DE LA CÔTE DES BLANCS - PREMIER CRU

DELICAT & AMPLE



*BLANC DE BLANCS - PREMIER CRU exprime la quintessence des crus de la Côte des Blancs. Des terroirs de craie blanche et calcaire, dominés par la forêt et protégés des vents d'Ouest, qui façonnent son caractère féminin, ciselé et floral.*

### OEIL

Brillant, intense, clair.

### NEZ

Arômes complexes de fleur blanche, pur, féminin, mentholé, délicat.

### BOUCHE

Acidité raffinée, fraîcheur crayeuse et ciselée, notes iodées, précision, équilibre, fine rondeur, amplitude.

### ORIGINE

COTE DES BLANCS

### CRUS

VERTUS

### ASSEMBLAGE

100 % CHARDONNAY

### VIEILLISSEMENT

Tirage : MAI 2022

95% Vendange 2021

5% de Vins de Réserve

Fermentation

malolactique non faite

### DÉGORGEMENT

Janvier 2025

### DOSAGE

EXTRA-BRUT

2.2 g/l

### TEMPERATURE

DE SERVICE

9-11°C

### TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100

2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20

2023 JANCIS ROBINSON : 16/20



19 13



# Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

## BLANC DE BLANCS

LA COTE DES BLANCS - PREMIER CRU

DALICAT & AMPLE



### PAIRING

« Fraiche et féminine, cette cuvée est spécialement destinée à être mariée avec des recettes à bas de poissons et fruits de mer.

Bar de ligne grillé à l'anis et citron, Cassolette de conques et pétoncles, ceviche péruvien, Coquilles de Saint Jacques aux feuilles d'oseille, Médailon de lotte en croute de noix, s'accorderont harmonieusement avec cette cuvée ».

**JAMES SUCKLING.COM** 

2025 : 92/100

*Jancis Robinson*

JancisRobinson.com

2023 : 16,5/20

**Gault & Millau**

2023 : 15,5/20



2025 : 92/100