



G.F. Düntze

109 rue Edmond Rostand - 51100 - Reims - T: 03 26 86 00 10

La marque créée en 1913 à Avize est aujourd'hui installée à Reims. Laisseée en sommeil un temps, elle renaît de ses cendres grâce à Victor Düntze, œnologue et héritier de la famille qui décide de la relancer à l'occasion de son centenaire. Dans une philosophie presque bourguignonne, la maison présente ses cuvées par grands terroirs. Une démarche à mi-chemin des maisons et des vigneron.

BSA | 14,5/20 | -

Légende brut



Premier champagne de la série des « Légendes » qui mettent en avant des terroirs spécifiques, celui-ci privilégie les pinots meuniers de la vallée de la Marne. Le fruit est bien présent au nez puis en bouche, avec un dosage juste, une bulle fine et une longueur peu rencontrée sur les vins de ce terroir. Composé de la seule et belle vendange 2008, ce brut constitue une jolie découverte. Pour les occasions festives.

BSA | 15/20 | -

Légende Blanc de Noirs brut



Issu majoritairement des vendanges 2012 et 2011 sur les terroirs de la Côte des Bar, ce champagne exclusivement composé de pinot noir se montre particulièrement bien typé. Au nez discret, sur des notes de toast et de fruits blancs, succède une bouche tout en rondeur. Le vin possède l'ampleur que l'on attend et la finale s'étire sur de beaux amers. Dosage équilibré. Pour la table.

BSA | 15/20 | -

Légende premier cru brut



Ce premier cru issu majoritairement de pinot noir provient des récoltes 2008 et 2009 de la Montagne de Reims. Il en a hérité à la fois de la rondeur et surtout de la belle tension du 2008, perceptible en bouche par un équilibre fin entre structure et minéralité. Un champagne bien exécuté, marqué par la finesse et la distinction. Bravo.

BSA | 15/20 | -

Légende premier cru Blanc de Blancs brut



Nez très fin et très aérien pour ce 100 % chardonnay, sur des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches complétées de fines notes de miel. La bouche est à l'avenant, fine, tendue et délicatement miellée, créant un ensemble très homogène, dans la délicatesse. Joli blanc de blancs.

BSA | 14,5/20 | -

Légende rosé brut



Majorité de chardonnay pour ce rosé à la belle couleur claire. Au nez se conjuguent harmonieusement notes de petits fruits rouges et d'agrumes. On retrouve la finesse du style de la maison dans une bouche équilibrée et nette. Beaux amers en finale. Pour accompagner un fraisier.