

# Duntze

CHAMPAGNE

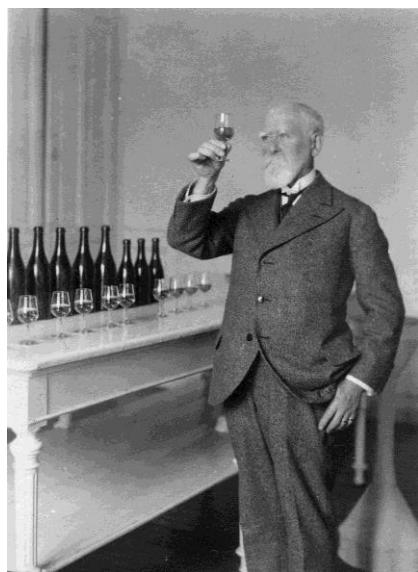
À REIMS | FRANCE



## 1913, l'année de naissance de la maison

Initié par son Père chef de cave renommé, Georges Frederic Duntze à la tête de plusieurs maisons, crée Champagne Duntze à Reims en 1913.

Dans une démarche d'hommage à ses ancêtres, au savoir-faire champenois et à sa terre, Victor Duntze perpétue l'élaboration des crus de très haut standard ainsi que des cuvées confidentielles destinées aux amateurs exigeants et curieux.





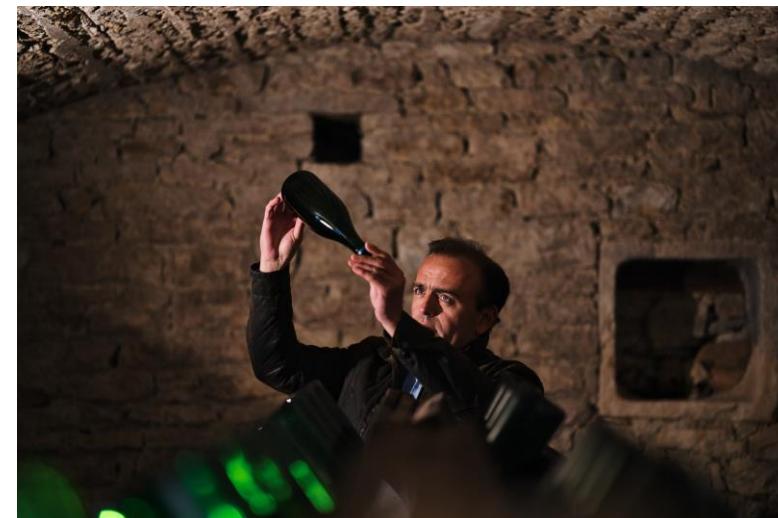
## Le Savoir-Faire

La maison tient à cultiver des relations pérennes et de qualité avec chaque vigneron, qui est considéré comme un véritable partenaire dont l'apport est complémentaire à celui du vignoble maison situé dans la Côte des Bar et dans la Côte des blancs.

Des liens solides se sont construits entre les vignerons et la famille au fil du temps.

Les vinifications sont faites sans compromis, de manière précise dans le but de préserver le fruit et le caractère de son origine.

Typique et spontanée, chaque cuvée est l'exact reflet de ce que son terroir originel offre de meilleur.





## Révéler les Terroirs de la Champagne

À La naissance d'un champagne Duntze, il y a d'abord la recherche d'une émotion.

La maison est attachée aux qualités typiques des raisins et met tout en œuvre pour sublimer la générosité de leur nature.

Cela donne naissance à des champagnes à la fois racés et spontanés.

La Maison Duntze a développé deux approches de vinification :

La première, à travers sa gamme « Légende » s'ancre dans la tradition la plus pure de la Champagne, dans des vins équilibrés et intemporels.

La seconde avec les cuvées « Grands Terroirs », rend hommage à la noblesse de l'alliance des cépages et du sol dans des vins précis et typés.



# INSTANT SUSPENDU

BRUT

GRACIEUX & CHARISMATIQUE

*Brut 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

56% Pinot Noir  
24% Chardonnay  
20% Meunier

## VIEILLISSEMENT

3 ans minimum  
45% de vins de réserve  
minimum

## DOSAGE

2.5 g/l

## TEMPERATURE DE SERVICE

8-12°c



## INSTANT SUSPENDU

BRUT  
GRACIEUX & CHARISMATIQUE

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](https://JancisRobinson.com)

2023 : 16/20

**Gault & Millau**

2023 : 15/20



2025 : 89/100





# 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 Sézanne

## CRUS

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

## ASSEMBLAGE

89% Chardonnay  
11% Pinot Noir

## VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021

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

## DOSAGE

5,6 g/l

## TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°c



# LUEUR EMBRASEE

ROSE BLANC

SEDUCTEUR & PULPEUX

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](https://www.jancisrobinson.com)

2023 : 16/20





# 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, fruitssecs, fragrancesexotiqueset capiteuses, séduisantesnotesboisées, boulangères

## BOUCHE

Attaque ample et puissante, générosité, souplesse, équilibre, vivacitéplaisante, notescroquantes, harmonie, longueur.

## ORIGINE

Montagne de Reims

## CRUS

CHAMERY

ECUEIL

SACY

## ASSEMBLAGE

38% Chardonnay

32% Pinot Noir

30% Meunier

## VIEILLISSEMENT

3 ans minimum

45% de vins de réserve  
minimum

## DOSAGE

33 g/l

## TEMPERATURE

## DE SERVICE

9-11°C



# LA NUIT TOMBEE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI

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.





19 13

# Duntze

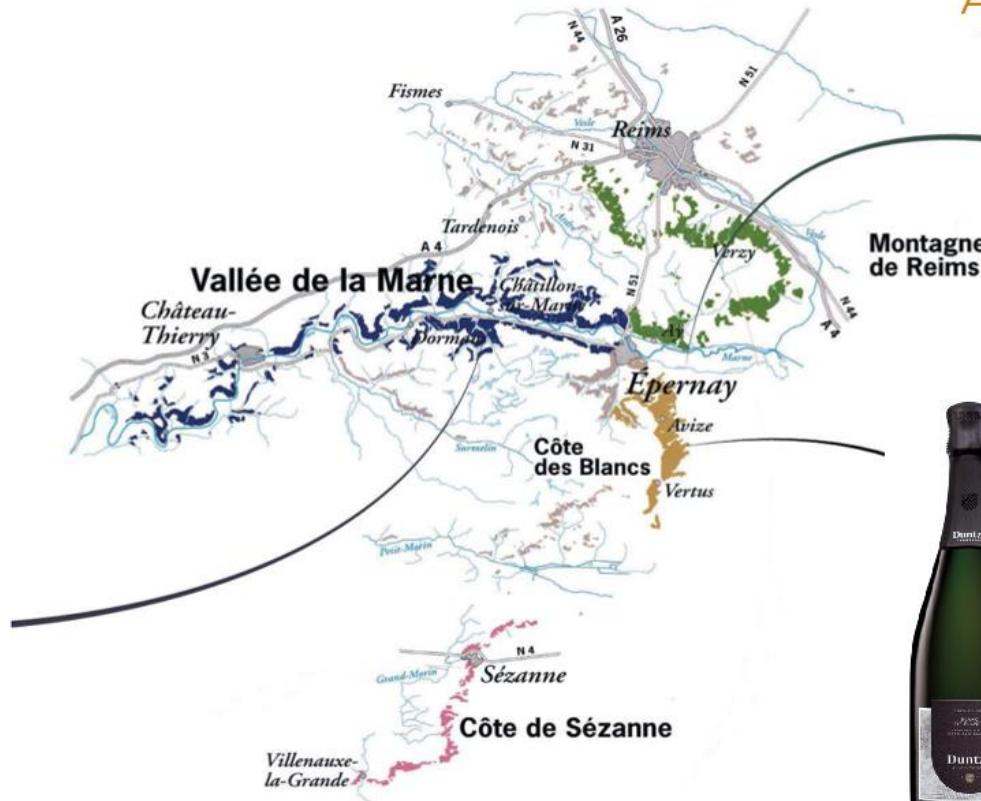
CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE



## BLANC DE MEUNIER

LA VALLEE DE LA MARNE TERROIR  
FINE & MATURE



## ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUISSANT &amp; HARMONIEUX



## BLANC DE BLANCS

LA CÔTE DES BLANCS - PREMIER CRU  
DALICATE & FULL BODIED



## Cuvées Grands Terroirs

LES EXTRA-BRUTS DE LA MAISON DUNTZE



## BLANC DE PINOT NOIR

CÔTE DES BAR  
INTENSE & MINERAL



# BLANC DE PINOT NOIR

TERROIR DE LA CÔTE DES BAR

INTENSE & MINÉRAL

*Blanc de Noirs 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

Côte des bar  
Barséquanais

## CRUS

LES RICEYS

## ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

## VIEILLISSEMENT

3 ans minimum  
15% de Vins de Réserve

## DOSAGE

2,2 g/l

## TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°c



# BLANC DE PINOT NOIR

TERROIR DE LA CÔTE DES BAR

INTENSE & MINÉRAL

"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





# 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

## VIEILLISSEMENT

7 ans minimum  
20% de Vins de Réserve

## DOSAGE

EXTRA - BRUT  
2.2 g/l

## TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C



# BLANC DE MEUNIER

TERROIR DE LA VALLEE DE LA MARNE

FIN & MATURE

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





## ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PIUSSANT & 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

### CRUS

Mailly - Champagne  
Louvois  
bouzy  
Tauxières

### ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir  
40 % Chardonnay

### VIEILLISSEMENT

7 ans minimum  
50% de Vins de Réserve

### DOSAGE

1,5 g/l

### TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C



## ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUISSANT & HARMONIEUX

"Cette cuvée arômatiquement 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** 

2025 : 92/100

*Jancis Robinson*  
[JancisRobinson.com](https://www.JancisRobinson.com)

2023 : 16,5/20

**Gault & Millau**

2023 : 15,5/20



2025 : 92/100





# BLANC DE BLANCS

TERROIR DE LA COTE 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

Côte des Blancs

## CRUS

Vertus

## ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay

## VIEILLISSEMENT

4 ans minimum

5% de Vins de Réserve

Fermentation malolactique non faite

## DOSAGE

EXTRA-BRUT

2.2 g/l

## TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C



# BLANC DE BLANCS

TERROIR DE LA COTE DES BLANCS - PREMIER CRU

DELICAT & AMPLE

« Fraîche et féminine, cette cuvée est spécialement destinée à être mariée avec des recettes à base 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 : 16/20

**Gault & Millau**

2023 : 15,5/20





SAS G.F.DUNTZE  
109 rue Edmond Rostand  
51726 REIMS Cedex  
France

[www.duntze.com](http://www.duntze.com)

[contact@duntze.com](mailto:contact@duntze.com)  
+33(0)3 26 80 00 10