



Charles Dufour er en usedvanlig talentfull og hardtarbeidende vinmaker. Han eier 6 hektar med vinmark i Landreville, Essoyes og Celles sur-Ource, i regionen Aude, sør i Champagne. Her dyrker han pinot noir og chardonnay, men også noe pinot blanc, en drue som tidligere var svært så utbredt i Champagne. I dag er kun 90 hektar dyrket pinot blanc og Charles Dufour er en av de få som blander inn 10% pinot blanc i "Charles Dufour Bulles de Comptoir".

De gamle vinstokkene er en flott arv etter sin bestefar. Charles kom inn i selskapet i 2006, overtok driften i 2008 og i 2010 ble vinmarkene klassifisert økologisk (ECOCERT) og han jobber biodynamisk. Samme år lanserte han også sin første årgang av "Champagne Charles Dufour". Han gjør all jobb i vinmarken og med vinifiseringen. Han overrasker hvert år med ny etikett på champagnen, som er en morsom liten vri fra vinbonden! Vinene er moderne og passer perfekt til dagens gastronomiske scene.

Since year

2006

<http://www.champagnecharlesdufour.fr/>