



## JEAN DUMANGIN

**LOKALITA:** Francie, Champagne, Chigny-Les-Roses

**ROZLOHA VINIC:** 9 ha (56 % bílá, 44 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 70.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 65 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Křída

**ODRŮDY:** Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**TOP VÍNO:** Brut Millésime, Grande Réserve Blanc de Blancs

**TECHNOLOG:** Laurent Dumangin

**KONTAKT:** 21 rue Sainte Agathe, 51500 Chigny-Les-Roses

**WEB:** [www.champagne-jean-dumangin.fr](http://www.champagne-jean-dumangin.fr)

Historie vinařské rodiny Dumangin je údajně dlouhá již 11 generací a její počátky spadají do 17. století. První lahve pod vlastní značkou vyrobili v roce 1895. Než se však stačili pořádně stabilizovat, přišla epidemie fyloxery. Po ní vinařství pozvedl k původní slávě Hippolyte Dumangin a později jeho syn Achille, další stopku ale vystavila světová válka a ekonomická krize ve 30. letech.

V roce 1963 se vinařství ujali tři Achillovi vnukové: Jean, Guy a Jacky. Podařilo se jim vinařství ekonomicky stabilizovat a pravidelně vyprodávali celou roční produkci. Belgičané a hlavně Italové byli jejich víny nadšeni. V roce 1978 se bratři rozhodli pracovat každý pod svým jménem a jejich cesty se rozešly.

Vinařství Jean Dumangin aktuálně vedou jeho synové Laurent a François, oba vystudovaní enologové. Laurent má na starosti vinifikaci, François práce na vinici. Jejich otec Jean je sice už v penzi, ale stále vypomáhá v oblasti managementu.

Vinařství hospodaří na 9 ha vinic, z nichž je 6 ha v kategorii 1er Cru. Rozličné vinice dávají možnost vytvářet cuvée, která nejlépe vyjadřují představy vinaře o vysněném stylu. Laurent navíc nechává svá vína ležet delší čas, což jim přináší optimální vyzrállost. Spojením tradičních postupů a moderních zařízení vyrábějí Dumanginové vína, která potěší již od uvedení na trh. Pokud je ale necháte vyžrát pár let ve sklepě, bohatě se vám odmění každým douškem.



## Bílá vína

### Champagne Brut 1er Cru Millésime

**Odrůda:** 55 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir

**Vinice:** Stáří keřů v průměru cca 35 let; podloží křídové, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Třídění hroznů, lisování v rotačním lisu, teplotně řízená fermentace a malolaktická fermentace v nerezových tancích, zrání 7 let na kvasinkách. Brut má dozáž 9 g/l.

### Champagne 1er Cru „Carte d’Or“ NV (Brut/Demi Sec)

**Odrůda:** 42 % Chardonnay, 28 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier (52 % rezervního vína)

**Vinice:** Stáří keřů v průměru cca 35 let; podloží křídové, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Třídění hroznů, lisování v rotačním lisu, teplotně řízená fermentace a malolaktická fermentace v nerezových tancích, zrání 3 až 4 roky na kvasinkách. Brut má dozáž 10 g/l, Demi Sec 40 g/l.

### Champagne AOC Réserve Blanc de Blancs NV (Extra Brut/Brut)

**Odrůda:** Chardonnay (50 % rezervního vína)

**Vinice:** Stáří keřů v průměru cca 25 let; podloží křídové, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Třídění hroznů, lisování v rotačním lisu, teplotně řízená fermentace a malolaktická fermentace v nerezových tancích, zrání 4 roky na kvasinkách. Brut má dozáž 4 g/l, Extra Brut 10 g/l.

## Růžová vína

### Champagne Brut Rosé 1er Cru „Héritage“ NV

**Odrůda:** 37 % Pinot Noir, 26 % Pinot Meunier, 37 % Chardonnay (52 % rezervního vína)

**Vinice:** Stáří keřů v průměru cca 35 let; podloží křídové, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Třídění hroznů, lisování v rotačním lisu, teplotně řízená fermentace a malolaktická fermentace v nerezových tancích, zrání 3 roky na kvasinkách. Dozáž je 11g/l.

