

Brut Sans Année Assemblages

Médaille d'Argent

CHAMPAGNE R. DUMONT ET FILS

Champagneul-lez-Mondeville

Brut Tradition

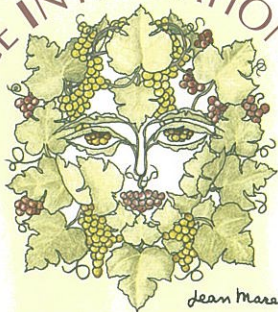
Le vin arbore une robe de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune blé nuancés de vert. Le disque fluide renvoie une belle luminosité qui ajoute de la profondeur à une robe animée par des bulles fines et vives. La sensation visuelle annonce un Champagne riche et frais.

Le premier nez est marqué par sa finesse et une minéralité calcaire racée. Il s'ouvre sur des parfums de chèvrefeuille et de tilleul, associés à des odeurs de pamplemousse rose, de cerise, de pêche, de gingembre, de légumes racines, d'olives vertes. Une aération plus poussée révèle des notes de fleur de lys, de rhubarbe, de marc de raisin.

L'attaque en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se déploie dans le palais avec une densité de fruits blancs et rouges pulpeux à pépins et à noyau (cerise aigre), qui procure de la patine. L'équilibre est assuré à la fois par une acidité fraîche à support aromatique évoquant le pamplemousse, la rhubarbe et la pomme verte, et par une trame minérale calcaire qui englobe l'ensemble pour le rendre harmonieux. La finale fluide reste soutenue par une bonne fraîcheur acide qui porte un retour aromatique intense.

La dégustation décrit un Champagne équilibré et frais, à tendance apéritive mais qui possède des velléités originales d'accords avec des plats aigre doux. Nous le suggérons servi de 9 à 10°C en compagnie d'une tapenade verte, d'un tartare de saumon et de Saint-Jacques au gingembre, un bar poêlé et une purée de panais, un chou farci, une potée champenoise, des gambas grillées avec une purée fine de pois gourmands, un saumon mariné, d'un canard à l'orange et d'un Saint-Nectaire...

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN



BLAYE - BOURG
FRANCE

Diplôme de

Médaille d'Or

Décerné à

CHAMPAGNE DUMONT R. ET FILS
CHAMPAGNE BLANC

France

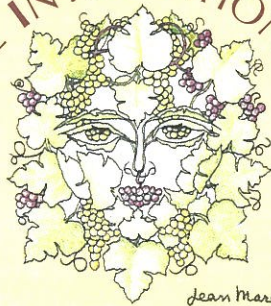
Le Président

2001

Le Commissaire Général



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN



Jean Marais

BLAYE - BOURG
FRANCE

Diplôme de
Trophée
Décerné à

CHAMPAGNE DUMONT R. ET FILS
CHAMPAGNE BRUT BLANC

FRANCE

2000



Le Président

B. Laurent

Le Commissaire Général



Paris, le 31 octobre 2000

*Office international
de la vigne et du vin*

*Organisation Intergouvernementale
créée par l'Arrangement International
du 29 novembre 1924*

18, rue d'Aguesseau F-75008 Paris

Téléphone 33 (1) 44 94 80 80

Télécopie 33 (1) 42 66 90 63

e-mail : dgeneral@oiv.int

<http://www.oiv.int>

DUMONT R. et Fils
SCE Champagne Dumont
10200 CHAMPIGNOL LZ MONDEVILE

Dénomination : Dumont R. et Fils champagne

Le Directeur Général

Monsieur le Directeur,

Je vous adresse toutes mes félicitations pour la qualité de votre produit qui a obtenu un « Trophée » au « Concours CIVART 2000 » à Bordeaux (France).

Cette très haute distinction contribue à renforcer la notoriété de votre entreprise en soulignant son excellent niveau qualitatif.

En effet, l'O.I.V. s'efforce depuis des années de maintenir un niveau élevé aux concours internationaux de vins qui bénéficient de son patronage, afin d'inciter à l'amélioration qualitative des vins dans les principaux pays producteurs du monde.

Pour donner encore plus de notoriété et de prestige à ces manifestations ainsi qu'aux vins primés et aux entreprises lauréates, j'envisage d'organiser au siège de l'O.I.V. différentes dégustations des vins ayant eu les meilleurs récompenses dans les concours internationaux des vins auxquels le patronage de l'O.I.V. a été attribué.

Une note de présentation des vins récompensés sera remise aux personnalités invitées à ces manifestations destinées à la promotion des concours internationaux des vins, des produits récompensés et des entreprises de production concernées.