

DAUBY MÈRE ET FILLE Réserve *

1er cru

12500

(I) Î

15 à 20 €

Francine Dauby (depuis 1990) et sa fille Flore (arrivée en 2007) ont conduit plus de 10 ans ensemble cette exploitation constituée au début du XXes., qui a commercialisé son champagne à partir de 1956. Après la disparition de la seconde, en 2018, c'est son époux, Teddy Samato, qui gère le domaine. Le vignoble couvre 8 ha autour d'Aÿ, célèbre grand cru de noirs. (RM)

Née d'un assemblage de pinot noir (60 %) et de chardonnay, cette cuvée comprend 50 % de vins de réserve élevés en foudre et en fût de chêne. Le bois ne transparaît guère dans l'expression ce champagne très équilibré, agréablement floral au nez, intense en bouche, aux arômes de fruits jaunes.

■ 2021-2023

o¬ CHAMPAGNE DAUBY, 22, rue Jeanson, 51160 Aÿ, tél. 03 26 54 96 49, champagne.dauby@orange.fr t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-17h f. Août 🛊 😉