

GUIBORAT Prohibition Pur Meunier (B.2019) Zero Dosage Côte des Blancs



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Guiborat
Traubensorten:	Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 93, Parker 92

Erst die dritte Ausgabe. Ein reinsortiger Meunier von Trauben alter Rebstöcke, die von zwei nebeneinander liegenden Parzellen aus Mardeuil im Vallée de la Marne stammen: Les Carrés du Midi (1960) und Les Chataîgners (1954). Sieben Monate reift der Grundwein zu 80% im Stahltank, 20% im 400Lt. Fass, auf BSA wird verzichtet. Der Champagner ruht anschliessend für rund 36 Monate auf der Hefe in der Flasche, bevor dieser degorgiert wird. In der Nase zeigen sich frische Aromen von roten und weissen Johannisbeeren, Clementinen und Blutorangen, unterlegt mit Noten von Mandelblüten und zartem Kreide Touch. Am Gaumen fein und elegant, mit animierender Frische. LIMITIERTE EDITION MIT DREI UNTERSCHIEDLICHEN ETIKETTEN (Etiketten Auswahl ist bei Bestellung leider nicht möglich).

Empfehlung

Wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gegrillter Wolfsbarsch mit wildem Fenchel, Zitronenrisotto mit Flusskrebse oder Langustinen mit Orangen Hollandaise. Passt aber auch hervorragend zu Geflügel oder hellem Fleisch.

Produzent

Klar - Präzise - Tiefschürfend! Richard Foquet keltert seine Champagner nach dem Bild seiner Terroirs an der Côte des Blancs: Groß - Pur - Eigenständig, immer der Natur folgend, nicht irgendwelchen Mode-Trends! Es gibt Legenden im Dorf Cramant und es gibt einige diskretere Winzer, Pointilisten von Chardonnay, die in deren Schatten, Champagner von hohem Kaliber schmieden. Der Urgroßvater von Richard Fouquet legte den Grundstein, indem er Chardonnay in Parzellen der besten Grand Cru Lagen pflanzte. Namentlich Les Bergeries in Cramant, Le Mont Aigu und Les Caurés in Chouilly und Les Briquettes in Oiry.

Gesamt besitzt man 8 ha - wenn das Jahr es zulässt mit Zugriff auf etwas Pinot Noir und Meunier aus dem Valée de la Marne. Eigenen Champagner wurde jedoch bis vor wenigen Jahren kaum selbst abgefüllt. Aus einer freundschaftlich-familiären Beziehung von Richards Großmutter heraus, verkaufte man die Trauben stets an Laurent Perrier. Heute baut Richard, unterstützt von seiner Frau Karine - einer studierten Önologin - die Trauben von 3.5 ha der allerbesten Weinbergspartellen selbst aus. (Der Rest geht immer noch an LP). Gewissenhaft geht Richard vor und geduldig, lässt die Weine lange im Keller auf der Hefe reifen, ohne hast, mit minimalstem Eingriff. Auf den biologischen Säureabbau wird verzichtet, ebenso auf hohe Dosagen. Terroir erfordert viel Aufmerksamkeit und Finesse, weiss Richard, nicht wir bringen die Qualität in die Weine, sondern die Trauben. In den Trauben steckt der Ausdruck des Terroirs, wir müssen nur versuchen diesen zu bewahren und ihn Best möglichst wiederzugeben. Wir haben probiert und sagen - Recht hat er und beweist es mit seinen geradlinigen, klaren, jedoch ausdrucksstarken Weinen.