

## CHAMPAGNE GUIBORAT

Millésime

### Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC Côte des Blancs



Jahrgang:	2011
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Champagne Guiborat</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen von zwei Einzellagen der Grand Cru Gemeinde Chouilly. Der Grundwein wird zu 2/3 im Stahltank und 1/3 in 400 Lt. Fässern ausgebaut. Degorgiert nach sechs Jahren Reifung auf der Hefe in der Flasche. Das Bukett zeigt sich mit Aromen von reifen Nektarinen, Orangen, und gelbem Apfel, dazu etwas Grapefruit und florale Töne - dezent an blühenden Kerbel erinnernd, mineralisch untermalt mit Noten von nassem Kies. Am Gaumen einladend, mit feiner Würze, schöner Stoffigkeit, Frische und gutem Zug.

#### **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, Pointillisten 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 Dosen. 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.