

## CHAMPAGNE GUIBORAT

Prisme (B.2014)

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC Côte des Blancs



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Champagne Guiborat</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée aus vier Parzellen der Grand Cru-Lagen Cramant, Chouilly und Oiry, ausgebaut im Stahltank. Danach für 45 Monate auf der Flasche. Glockenklares Nasenbild mit Aromen von weissem Pfirsich, Zitrus Früchten und etwas Quitte, deutlich unterlegt von mineralischen Noten wie Austernschalen, Kreide und etwas Zitronengras. Am Gaumen mit deutlichen Zug nach vorne, klar, frisch mit viel Druck aber auch toll verspielter Frucht und Würze.

### **Empfehlung**

---

Als knackig fordernder Apéro-Champagner, wie auch zu japanischer Küche, zu frischen Austern, (Meer) Fisch vom Grill oder auch mal zu einem Scaloppine al limone.

### **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 Weinbergparzellen 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.