

GUIBORAT
Téthys (B.2020)
Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC Côte des Blancs



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Guiborat
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 90

Mit Trauben aus den drei Grand Cru Gemeinden Chouilly, Cramant und Oiry. Basis bildet dabei der Jahrgang 2020 mit 68%, komplementiert mit Reserve-Weine von 2015-2019, ausgebaut rein im Stahltank. Téthys ist die einzige Cuvée von Guiborat, bei welcher die malolaktische Gärung vollzogen wird, mit dem Ziel, dass sich bereits in der Jugend eine unmittelbare Zugänglichkeit präsentiert. Denn mit "nur" rund 20 Monate Flaschenreife vor dem "Dégorgement", hat diese Cuvée die kürzeste Ausbauphase auf der Hefe und die Säure Struktur wäre zu prononciert. Vielschichtiges Nasenbild mit Aromen von Orangen, Limetten, Zitronenabrieb und frischen Aprikosen, dazu Noten von blühenden Wiesenkräutern und einem mineralisch-jodigen Kreide Touch. Am Gaumen wunderbar klar und präzise, fein zitrisch mit dezenter Salzigkeit im Abgang.

Empfehlung

Perfekter Aperitif-Champagner. Toll auch zum Beispiel zu einem Zitronengras-Süppchen mit Crevettenspiess, Felchen Zuger Art, Avocado-Räucheraal Rolle oder auch zu Ziegenfrischkäse in Asche.

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.