

CAZÉ-THIBAUT

Millésime
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Cazé-Thibaut
Traubensorten:	Meunier
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen von Lagen der Gemeinde Châtillon sur Marne. Ausgebaut in gebrauchten Barriques, ohne Schöpfung, ohne Filtration. Durch eine sehr langsame Pressung zeigt er sich mit einem blassrosa Schimmer. Zartes Nasenbild, mit Aromen von Waldbeeren, Blutorangen, gelben Pflaumen und Nektarinen, dazu dezente Orangen Blüten Düfte, umrahmt mit Noten von Mandelkuchen und fein-würzigen Kreide Tönen. Am Gaumen vielschichtig und verspielt, dabei eine schöne Balance von schmeichelnder Frucht, knackiger Frische und fein-herber, mineralischer Würze zeigend. NUR 1928 FLASCHEN PRODUZIERT!

Produzent

Die Familie Cazé baut seit zehn Generationen an der Westseite des Vallée de la Marne Trauben an. Roger Cazé gründete 1953 dann das Maison Cazé, als er der erste in seiner Familie war, der Champagner unter eigenem Namen produzierte. Seit dem Jahrgang 2013 bewirtschaftet nun Fabien Cazé 2,66 Hektar der Reben seiner Familie, die er für sein eigenes kleines und ehrgeiziges Projekt ausgewählt hat. Diese Weinberge bestehen aus sechs verschiedenen Parzellen in den Dörfern Châtillon-sur-Marne und Vandières am rechten Ufer der Marne. Fabien verfolgt leidenschaftlich und mit Akribie die Entwicklung im Weinberg. Ein grosser Schwerpunkt liegt dabei vor allem auf der Bodenbearbeitung mit Auflockerung und Belüftung. Die Bodenstruktur selbst und das Pflanzenleben sollen minimal gestört werden, um das Wachstum der Reben zu unterstützen und die Reifung der Trauben zu optimieren. Beschneidung und Entlauben werden manuell durchgeführt und sprechen für die handwerkliche Natur von Fabiens Engagement.

Im Sinne der Unterstützung des Lebens in und um die Weinberge werden keine Herbizide und Pestizide eingesetzt und das Weingut ist seit dem Jahrgang 2018 biozertifiziert. Das Streben nach Präzision und Balance wird auch in den kalten, unterirdischen Keller getragen, wo Fabien eine eher distanzierte Herangehensweise bevorzugt. In den wärmeren Monaten, wenn Fruchtfiegen den Keller bewohnen können, erhält er ein wenig Hilfe von seinen Freunden – einer Familie von Fledermäusen, die sich niedergelassen haben und ihren «Lebensunterhalt verdienen». Fabien ist niemand der etwas überstürzt. Er nimmt sich Zeit zum Lernen und zum Wachsen und bietet seinen Weinen in dem natürlichen Höhlen-Keller die gleiche Möglichkeit. Kalte, langsame Gärung mit eigenen Hefen (in 228-350-l-Fässern) und lange Zeiträume der Reifung auf der Feinhefe (24-72 Monate je nach Jahrgang und Cuvée) sorgen für viel Finesse und Präzision. Es wird keine Schönung oder Filtration durchgeführt, und die malolaktische Gärung wird nicht erzwungen. Dosierungsentscheidungen werden während der Blindverkostung getroffen, einschließlich der Option, überhaupt nicht zu dosieren. Jede Zugabe von Zucker erfolgt mit Bedacht, mit dem Ziel, die wahre Natur des Weins zu verbessern und niemals zu überdecken.