Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

GUIBORAT

De Caurés à Mont Aigu

Blanc de Blancs Grand Cru AC Côte des Blancs



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Guiborat**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 93, Galloni 93

Komponiert aus Trauben alter Rebstöcke zweier Einzellagen der Grand Cru Gemeinde Chouilly: 84% Mont Aigu (1970 gepflanzt) und 16% Caurés (1946 gepflanzt). Degorgiert nach 68 Monaten Flaschenlagerung. Mit einladenden Aromen von gelben Pflaumen, saftigem Weinbergpfirsich, Apfel und reifen Zitrusfrüchten, umrahmt mit Noten von Butter-Brioche, Nüssen und kühl-würzigen Kreide Tönen. Am Gaumen vielschichtig und weinig, dabei guter Druck zeigend, gestützt von einer tollen, vifen Säure Struktur.

Empfehlung

Wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratene Dorade auf jungem Lauch mit Zitronenabrieb, Sashimi von Makrele oder überbackene Austern. 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 Weinbergsparzellen 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.