

CAZÉ-THIBAUT

Le Chemin de Plants (deg. 22) Extra Brut Blanc des Blancs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Cazé-Thibaut
Traubensorten:	Chardonnay
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen in diesem Jahrgang aus zwei Einzellagen: «Mont Bernard» in Reuil und «Les Fourches» in Vandières. Letzterer wurde in Vorjahren als eigenständige Lage abgefüllt. In 2017 wegen Verlusten durch den Spätfrost Anfang Mai jedoch als Cuvée. Der Name rührt von einem Strässchen, welches zwischen den beiden fast angrenzenden Lagen hindurchführt. Ausgebaut mit BSA in gebrauchten Barriques. Ohne Schönung, ohne Filtration. In der Nase zeigen sich Aromen von Orangeat und Zitronat, getrockneten Aprikosen, Salzzitronen, Weinbergpfirsich und Honigmelone, unterlegt mit Noten von Butter Croissants, frisch gebackenen Madelaines und gerösteten Nüssen, dazu deutlich mineralische Töne von Kreidepulver und Muschelschalen. Am Gaumen mit schönem Zug, gleichzeitig zupackend und elegant, mit einladender, saftiger Frucht, mineralischem Kern und feiner Würze im Finale. NUR 1995 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 Fruchtliegen 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 Gärungen 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.