Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

CAZÉ-THIBAUT

Naturellement (deg. 24)
Brut Nature Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Cazé-Thibaut**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°
Bewertung:	Galloni 92

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen aus Lagen der Gemeinden Châtillon-sur-Marne und Reuil. Ausgebaut wurden die Grundweine in Eichenfässern, degorgiert wurde nach 19 Monaten Flaschenreife. Geschwefelt wird nur minimalst. Feine, elegante Nase, mit Aromen von roten Waldbeeren, Gravensteiner Apfel, Orangen- und Mandelblüten und auch Mandelmehl, unterlegt von feinen, kühl-mineralischen Noten und dezenten Rösttönen. Am Gaumen präzise, sauber und elegant mit feiner, saftiger Frucht, gut stützender Frische und zart kreidigem Touch im Abgang.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro und auch als toller Begleiter zu Fisch und Krustentieren, gebraten oder vom Grill, etwa auf der Haut gebratener Zander mit Beurre Blanc und grünen Mandeln oder Scampi in Orangen-Estragon Sud mit konfierten Kirsch Tomaten und gerösteten Pinienkernen.

Produzent

Die Familie Cazé baut seit zehn Generationen an der Westseite des Vallée de la Marne Trauben an.
Roger Cazé gegründete 1953 dann das Maison Cazé, als er der 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 Fruchtfliegen 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.