

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LE MONT AIGU 2013



Champagne Guiborat

Champagne, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
ZITRONE ◀
ORANGENSCHALE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KREIDE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
BRIOCHE ◀



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage Le Mont Aigu in
Chuilly

50 Jahre

Chardonnay (100%)

2013

kein Reservewein

Zementtank und 400 Liter
Holzfässer

nicht durchgeführt

0 Gramm / Liter

Oktober 2019

Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Einzellage,
Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Dynamik, die aktuell in der Champagne herrscht ist unübersehbar. So auch bei Champagne Guiborat in Cramant an der Côte des Blancs. Seit 1996 wird der Betrieb von Richard und seiner Frau Karine Fouquet in der 5. Generation geführt. Richard kümmert sich dabei um den Außenbetrieb und Karine ist für den Keller zuständig. Jahr für Jahr arbeiten die beiden konsequent an der Weiterentwicklung ihres Champagnerstils. Insgesamt bewirtschaften sie 4 ha Weinberge in den Orten Cramant, Chouilly und Oiry, hier wird ausschließlich Chardonnay angebaut. In den 4 ha Weinbergen in Mardeuil wird Pinot Noir und Meunier produziert. Für die eigene Champagnerproduktion greifen die beiden Chardonnay Enthusiasten besonders gerne auf das Lesegut ihrer fast 40 Jahre alten Rebstöcke aus Cramant und Chouilly zurück. Einen Großteil der Traubenproduktion verkaufen sie allerdings an ein großes Champagnerhaus. Die malolaktische Gärung wird bei Champagne Guiborat ganz bewusst blockiert, als weiteres Stilmittel haben Karine und Richard die Dosage ihrer Champagner immer weiter reduziert. Hierdurch entstehen puristische und mineralische Champagner wie wir sie lieben. Es sind ganz klare Champagner, die das besondere Terroir der Côte de Blancs in unsere Gläser transportieren.

Die Chardonnay Weine dieses Blanc des Blancs Champagners Hautes Mottes von J. L. Vergnon stammen ausschließlich aus Trauben von Oger, einer der herausragendsten Gemeinden an der Côte des Blancs. Den biologischen Säureabbau durchlaufen die streng selektierten Grundweinen nicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Auf Süße bei der Dosage wurde verzichtet. Dies verleiht eine explosive Frische, Intensität und Tiefe. Es ist ein Spitzenchampagner mit einer hohen Komplexität und enormer Länge, der als Essensbegleiter zu zahlreichen Speisen eine sehr gute Figur macht. Aber auch als Aperitif überzeugt er. Wer Champagner lagern mag, kann Hautes Mottes bei guten Bedingungen leicht fünf bis zehn Jahre liegen lassen.