GUIBORAT, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE DE CAURÉS À MONT AIGU
GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Weißer Pfirsich
Gruene Birne
Weiße Blüte
Kreide
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Le Mont Aigu in Chuilly
Alter der Reben	50 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024

Der Champagner De Caurés à Mont Aigu von Champagne Guiborat ist reinsortiger Chardonnay aus zwei Grand-Cru-Weinbergen in Chouilly. Richard Fouquet übernahm das Familiengut in Cramant mit Anfang zwanzig und führt es heute mit seiner Frau Karine, einer ausgebildeten Önologin. Den größten Teil ihrer Trauben verkaufen sie weiterhin an Laurent-Perrier und behalten nur die besten alten Lagen für eigene Abfüllungen. Diese Cuvée verbindet zwei davon, überwiegend die wärmere Mont-Aigu und mit kräftigem Anteil die kühlere Les Caurés. Sie löste die frühere Einzellagen-Abfüllung Mont-Aigu ab.

Beide Lagen wurzeln in der Kreide von Chouilly. Mont-Aigu ist nach Süden ausgerichtet und liefert reifere, kräftigere Frucht, Les Caurés weist nach Norden und bringt Frische und Säure. In Mont-Aigu steht tiefgründige Kreide aus dem Senon, bei Les Caurés mischt sie sich mit sandigeren Schichten. Die Reben werden ökologisch und mit viel Handarbeit gepflegt, die Erträge bleiben niedrig. Für den Ausbau nimmt Richard nur den ersten, feinsten Presssaft, vergoren wird allein im Stahltank. Der biologische Säureabbau unterbleibt, danach reift der Champagner ausgiebig auf der Hefe.

In der Nase reife weiße Frucht, Pfirsich und Birne, unterlegt mit Zitrus und einem kühlen Kreideton. Am Gaumen setzt der Champagner weich und füllig an, die Frucht des warmen Jahres ist deutlich spürbar. Zur Mitte zieht er sich zusammen, weil der biologische Säureabbau unterblieb, und wird klar und geschliffen. So trägt dieser reintönige Blanc de Blancs Reife und Zug zugleich. Der Abgang bleibt lang, salzig und mineralisch und hält die Spannung bis zuletzt.

CHAMPAGNE GUIBORAT

puristische Blanc de Blancs-Champagner von kristalliner Präzision



Als Richard Fouquet seiner Großmutter von seinem Traum erzählte, Champagner zu machen, war er noch ein Kind in Paris, weit weg von den Weinbergen der Familie. 1993 machte er diesen Traum wahr und kehrte nach Cramant zurück. Statt alle acht Hektar des Familienweinguts zu nutzen, wählte er nur die besten drei für seine eigenen Champagner. Das Ergebnis ist Chardonnay von schneidender Präzision und salziger Mineralität, der sich anfühlt wie Kreidestaub auf der Zunge. Minimale Dosage, überwiegend Edelstahltanks, meist kein biologischer Säureabbau. Seit 2012 arbeitet Richard mit seiner Frau Karine zusammen. Was die beiden praktizieren, gilt heute als modern, ist bei Guiborat aber längst gelebte Überzeugung.

Schon als Kind sagte Richard Fouquet zu seiner Großmutter, dass er Champagner machen wolle. Aufgewachsen in Paris, ohne direkte Verbindung zu den Weinbergen, schien das ein ferner Traum. Mit 18 Jahren kehrte er 1993 zum Familienweingut in Cramant zurück und brachte seine erste Abfüllung 1996 auf den Markt. Er übernahm damit ein Erbe, das die Familie seit 1885 pflegt, und entschied sich für einen radikalen Schritt: Von den 8 Hektar des Weinguts wählte er nur die besten 3 Hektar für die eigene Produktion aus und verkauft die Trauben der übrigen 5 Hektar nach wie vor an Laurent-Perrier. Diese bewusste Konzentration auf Qualität statt Quantität prägt das Weingut bis heute. 2012 kam seine Frau Karine als Önologin hinzu.
Die Weinberge liegen in den Grand Cru-Gemeinden von Cramant, Chouilly und Oiry im Herzen der Côte des Blancs und sind überwiegend mit Chardonnay bestockt. Die Reben sind zwischen 30 und 70 Jahre alt und wurzeln in kampanischer Kreide, jenem porösen, weißen Kalkstein, der für die Spannung und Mineralität der Champagner verantwortlich ist.

Richard bewirtschaftet nach biologischen Grundsätzen und verzichtet auf synthetische Chemie, setzt stattdessen auf Kräutertees und ätherische Öle. Eine Zertifizierung hat er bewusst nicht angestrebt, um sich die Freiheit zu bewahren, bei widrigen Wetterbedingungen pragmatisch zu handeln.

Warum Champagner von Guiborat?

Die Champagner von Guiborat verkörpern eine Reinheit, die heute selten geworden ist. Richard und Karine Fouquet arbeiten mit eine klaren Philosophie, die sich in jedem Schluck zeigt: kein biologischer Säureabbau, minimaler Holzeinsatz, lange Reifezeiten, niedrige Dosage. Das Ergebnis sind Champagner von schneidender Präzision und kristalliner Mineralität, die nichts vortäuschen und nichts verschleiern. Sie gehören zu jenen Winzern, die schon seit Jahrzehnten so arbeiten, wie es heute als modern gilt, ohne je einem Trend zu folgen. Ihre Weine sind nicht laut, aber eindringlich. Sie zeigen, was Kreide und Chardonnay können, wenn man ihnen die Zeit lässt, sich zu entwickeln.

Die Champagner

Téthys ist nach der griechischen Meeresgöttin benannt und erinnert an das urzeitliche Meer, das einst die Champagne bedeckte. Als Einstiegscuvée vereint er Chardonnay aus mehreren Grand Cru-Parzellen in Cramant, Chouilly und Oiry. Er ist der einzige Champagner des Hauses, der den biologischen Säureabbau (BSA) durchläuft, was ihm eine zugänglichere, rundere Textur verleiht, ohne dass dabei die salzige Spannung verloren geht, die alle Champagner von Guiborat prägt. **Prisme** stammt aus alten Reben und wird ohne BSA ausgebaut. Die Cuvée vereint Chardonnay überwiegend aus den Lagen Les Bergeries in Cramant und Les Caurés sowie Les Mont Aigu in Chouilly, ergänzt um einen kleineren Anteil aus Gros Mont in Oiry. Nach einer ausgedehnten Reifezeit auf der Hefe zeigt dieser Champagner eine straffe, klare Linie und eine Mineralität, die sich im Mund wie Kreidestaub anfühlt.

De Caurés à Mont Aigu ist ein reiner Einzellagen-Jahrgangschampagner aus der gleichnamigen Parzelle in Chouilly mit alten Reben. Er reift überwiegend im Edelstahl mit einem kleinen Anteil in neutralen Holzfässern, was ihm Struktur gibt, ohne den Chardonnay zu maskieren. Nach mehreren Jahren auf der Hefe und gänzlich ohne Dosage zeigt sich hier die ganze Komplexität und das Reifepotenzial, das Guiborat aus dieser Lage herausholen kann.

Weinberg und Keller

Die Arbeit im Weinberg ist konsequent auf niedrige Erträge und Handarbeit ausgerichtet. Richard Fouquet schneidet streng zurück und achtet darauf, dass jede Rebe die nötige Aufmerksamkeit erhält. Die Böden werden kultiviert, nicht tot gespritzt, die Behandlungen erfolgen mit größter Zurückhaltung. Im Keller wird jede Parzelle separat vinifiziert, überwiegend in Edelstahl, mit kleinen Anteilen in neutralem Holz. Der biologische Säureabbau wird in der Regel gezielt vermieden, um die vibrierende Säure und die salzige Mineralität zu bewahren. Die Champagner reifen in tiefen, in die Kreide gegrabenen Kellern, wo konstante Temperatur und Feuchtigkeit ideale Bedingungen schaffen. Die Reifezeiten sind großzügig bemessen und werden nie überstürzt. Alle Champagner werden als Extra Brut oder Brut Nature abgefüllt, mit minimaler oder gänzlich ohne Dosage, um die Reinheit des Terroirs nicht zu überdecken.

Winzer	Karine & Richard Fouquet
Ort	Cramant, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	8 Hektar (3 für die eigene Produktion), 25.000 Flaschen