CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE
POIRÉ SEC
VINIFIE: B. LAPIE, A. BOUVET, F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2023

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
Gruene Birne
Weiße Blüte
Kandierte Früchte
Honig
Holz

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht

WEINBAU

Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager 12 Monate
Dosage 1 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2025

Hinter dem Poiré Sec der Cidrerie de Verzy stehen fünf befreundete Winzer aus der Champagne: Quentin Paillard, Flavien Nowack, Adrien Renoir, Bertrand Lapie und Antoine Bouvet. Nach dem Cidre wollten sie das Konzept auf Birnen übertragen, mit den Prinzipien der Weinbereitung statt klassischer Cidre-Methoden. Verarbeitet wird ausschließlich die Plant de Blanc, die Leitsorte der Appellation Poiré Domfront in der Normandie, ausgewählt wegen ihrer aromatischen Feinheit und natürlichen Spannung. Die Bäume sind biodynamisch bewirtschaftet und zum Teil über hundert Jahre alt. Quentin Paillard hält den Poiré sogar für spannender als den Cidre, weil er aromatischer und texturreicher sei und näher am Wein.

Gepresst werden die Birnen schonend in der traditionellen Korbpresse. Die erste Gärung läuft mehrere Monate lang in neutralen Eichenfässern, im alten Keller in Verzy, in dem einst Adrien Renoirs Großeltern Wein produzierten. Für die zweite Gärung in der Flasche greifen die fünf auf die sogenannte Agrapart-Methode zurück: Anstelle von Rohr- oder Rübenzucker liefert frischer Birnensaft den nötigen Zucker. Das anschließende Hefelager verfeinert die Textur und bringt Tiefe, ohne Reinheit und Strahlkraft zu verdecken. Die Dosage fällt sehr knapp aus, was den geraden, trockenen Stil unterstreicht.

In der Nase zeigen sich zarte Aromen von frischer Birne, weißen Blüten und ein subtiler Hauch Honig. Am Gaumen wirkt der Poiré lebendig, gerade und elegant, getragen von einer perfekt integrierten natürlichen Säure. Die Perlage ist fein und anhaltend, der Abgang trocken, präzise und mineralisch, mit einem ausgeprägten Gefühl von Reinheit. Wir freuen uns, einige Flaschen dieses besonderen Projekts über unseren Winzer Flavien Nowack anbieten zu können.

CIDRERIE DE VERZY