

CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

POIRÉ SEC

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: 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 Blüten
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 Cidrie 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