

CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

CIDRE SEC

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET,
F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2022



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
Apfelschale
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Kräuter
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
gebrauchtes
Barriquefass
12 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2025

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert



Hinter dem Cidre Sec der Cidrie de Verzy stehen fünf befreundete Winzer aus der Champagne: Quentin Paillard, [Flavien Nowack](#), Adrien Renoir, Bertrand Lapie und Antoine Bouvet. 2020 schlossen sie sich zusammen, um in einem alten Keller in Verzy einen Cidre zu keltern, der den Prinzipien der Weinbereitung folgt statt klassischer Cidre-Methoden. Die Äpfel stammen größtenteils von 30 bis 250 Jahre alten Bäumen aus biologisch und biodynamisch bewirtschafteten Obstgärten in der Champagne und der Normandie. Vor dem Aufstieg des Weinbaus prägten solche Streuobstwiesen die Region noch ganz selbstverständlich.

Gepresst werden die Früchte schonend in der traditionellen Korbpresse. Die erste Gärung läuft langsam in neutralen Eichenfässern, im selben 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 Apfel- und Birnensaft den nötigen Zucker. Danach reift der Cidre ausgiebig auf der Hefe und gewinnt dort seine Tiefe. Eine Methode aus dem Champagnerhandwerk, die in der Cidre-Welt selten zu finden ist.

In der Nase zeigt sich der Cidre Sec mit Bratapfel und Apfelblüten, dazu Anklänge von kandierter Zitrusfrucht, Dörrobst und Honig. Eine zarte Röstnote aus dem Holzausbau klingt im Hintergrund mit. Am Gaumen wirkt er knochentrocken, mit lebendiger Säure und feiner, anhaltender Perlage. Struktur und Tiefe sind erstaunlich, das Finale zeigt sich leicht würzig, herb und mit langem Nachhall. Was hier ins Glas kommt, hat mehr mit feinen Schaumweinen gemeinsam als mit klassischem Cidre. Wir freuen uns, ein paar Flaschen über unseren Spitzenwinzer Flavien Nowack anbieten zu können.

CIDRERIE DE VERZY