CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE
CIDRE SEC
VINIFIE: 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
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	12 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025

Hinter dem Cidre Sec der Cidrerie 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