

# CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

## CIDRE SEC – MAGNUM

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET,  
F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2021



### GESCHMACK

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

### AROMEN

Zitrone  
Apfelschale  
Gelber Apfel  
Kandierte Früchte  
Getrocknete Aprikose  
Kräuter  
Honig  
Holz

### TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

feine Holznote  
leicht

### WEINBAU

#### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

#### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

#### Dauer Hefelager

12 Monate

#### Dosage

1 Gramm / Liter

#### Degorgiert

Januar 2024



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