GUIBORAT, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE LE MONT AIGU
GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018

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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Weiße Blüte
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Le Mont Aigu in Chuilly
Alter der Reben	50 Jahre

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	68 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2024

Die Chardonnay Weine dieses Blanc des Blancs Champagners Hautes Mottes von J. L. Vergnon stammen ausschließlich aus Trauben von Oger, einer der herausragendsten Gemeinden an der Côte des Blancs. Den biologischen Säureabbau durchlaufen die streng selektierten Grundweinen nicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Auf Süße bei der Dosage wurde verzichtet. Dies verleiht eine explosive Frische, Intensität und Tiefe. Es ist ein Spitzenchampagner mit einer hohen Komplexität und enormer Länge, der als Essensbegleiter zu zahlreichen Speisen eine sehr gute Figur macht. Aber auch als Aperitif überzeugt er. Wer Champagner lagern mag, kann Hautes Mottes bei guten Bedingungen leicht fünf bis zehn Jahre liegen lassen.

CHAMPAGNE GUIBORAT

puristische Blanc de Blancs-Champagner von kristalliner Präzision



Als Richard Fouquet seiner Großmutter von seinem Traum erzählte, Champagner zu machen, war er noch ein Kind in Paris, weit weg von den Weinbergen der Familie. 1993 machte er diesen Traum wahr und kehrte nach Cramant zurück. Statt alle acht Hektar des Familienweinguts zu nutzen, wählte er nur die besten drei für seine eigenen Champagner. Das Ergebnis ist Chardonnay von schneidender Präzision und salziger Mineralität, der sich anfühlt wie Kreidestaub auf der Zunge. Minimale Dosage, überwiegend Edelstahltanks, meist kein biologischer Säureabbau. Seit 2012 arbeitet Richard mit seiner Frau Karine zusammen. Was die beiden praktizieren, gilt heute als modern, ist bei Guiborat aber längst gelebte Überzeugung.

Schon als Kind sagte Richard Fouquet zu seiner Großmutter, dass er Champagner machen wolle. Aufgewachsen in Paris, ohne direkte Verbindung zu den Weinbergen, schien das ein ferner Traum. Mit 18 Jahren kehrte er 1993 zum Familienweingut in Cramant zurück und brachte seine erste Abfüllung 1996 auf den Markt. Er übernahm damit ein Erbe, das die Familie seit 1885 pflegt, und entschied sich für einen radikalen Schritt: Von den 8 Hektar des Weinguts wählte er nur die besten 3 Hektar für die eigene Produktion aus und verkauft die Trauben der übrigen 5 Hektar nach wie vor an Laurent-Perrier. Diese bewusste Konzentration auf Qualität statt Quantität prägt das Weingut bis heute. 2012 kam seine Frau Karine als Önologin hinzu.
Die Weinberge liegen in den Grand Cru-Gemeinden von Cramant, Chouilly und Oiry im Herzen der Côte des Blancs und sind überwiegend mit Chardonnay bestockt. Die Reben sind zwischen 30 und 70 Jahre alt und wurzeln in kampanischer Kreide, jenem porösen, weißen Kalkstein, der für die Spannung und Mineralität der Champagner verantwortlich ist.

Richard bewirtschaftet nach biologischen Grundsätzen und verzichtet auf synthetische Chemie, setzt stattdessen auf Kräutertees und ätherische Öle. Eine Zertifizierung hat er bewusst nicht angestrebt, um sich die Freiheit zu bewahren, bei widrigen Wetterbedingungen pragmatisch zu handeln.

Warum Champagner von Guiborat?

Die Champagner von Guiborat verkörpern eine Reinheit, die heute selten geworden ist. Richard und Karine Fouquet arbeiten mit eine klaren Philosophie, die sich in jedem Schluck zeigt: kein biologischer Säureabbau, minimaler Holzeinsatz, lange Reifezeiten, niedrige Dosage. Das Ergebnis sind Champagner von schneidender Präzision und kristalliner Mineralität, die nichts vortäuschen und nichts verschleiern. Sie gehören zu jenen Winzern, die schon seit Jahrzehnten so arbeiten, wie es heute als modern gilt, ohne je einem Trend zu folgen. Ihre Weine sind nicht laut, aber eindringlich. Sie zeigen, was Kreide und Chardonnay können, wenn man ihnen die Zeit lässt, sich zu entwickeln.

Die Champagner

Téthys ist nach der griechischen Meeresgöttin benannt und erinnert an das urzeitliche Meer, das einst die Champagne bedeckte. Als Einstiegscuvée vereint er Chardonnay aus mehreren Grand Cru-Parzellen in Cramant, Chouilly und Oiry. Er ist der einzige Champagner des Hauses, der den biologischen Säureabbau (BSA) durchläuft, was ihm eine zugänglichere, rundere Textur verleiht, ohne dass dabei die salzige Spannung verloren geht, die alle Champagner von Guiborat prägt. **Prisme** stammt aus alten Reben und wird ohne BSA ausgebaut. Die Cuvée vereint Chardonnay überwiegend aus den Lagen Les Bergeries in Cramant und Les Caurés sowie Les Mont Aigu in Chouilly, ergänzt um einen kleineren Anteil aus Gros Mont in Oiry. Nach einer ausgedehnten Reifezeit auf der Hefe zeigt dieser Champagner eine straffe, klare Linie und eine Mineralität, die sich im Mund wie Kreidestaub anfühlt.

De Caurés à Mont Aigu ist ein reiner Einzellagen-Jahrgangschampagner aus der gleichnamigen Parzelle in Chouilly mit alten Reben. Er reift überwiegend im Edelstahl mit einem kleinen Anteil in neutralen Holzfässern, was ihm Struktur gibt, ohne den Chardonnay zu maskieren. Nach mehreren Jahren auf der Hefe und gänzlich ohne Dosage zeigt sich hier die ganze Komplexität und das Reifepotenzial, das Guiborat aus dieser Lage herausholen kann.

Weinberg und Keller

Die Arbeit im Weinberg ist konsequent auf niedrige Erträge und Handarbeit ausgerichtet. Richard Fouquet schneidet streng zurück und achtet darauf, dass jede Rebe die nötige Aufmerksamkeit erhält. Die Böden werden kultiviert, nicht tot gespritzt, die Behandlungen erfolgen mit größter Zurückhaltung. Im Keller wird jede Parzelle separat vinifiziert, überwiegend in Edelstahl, mit kleinen Anteilen in neutralem Holz. Der biologische Säureabbau wird in der Regel gezielt vermieden, um die vibrierende Säure und die salzige Mineralität zu bewahren. Die Champagner reifen in tiefen, in die Kreide gegrabenen Kellern, wo konstante Temperatur und Feuchtigkeit ideale Bedingungen schaffen. Die Reifezeiten sind großzügig bemessen und werden nie überstürzt. Alle Champagner werden als Extra Brut oder Brut Nature abgefüllt, mit minimaler oder gänzlich ohne Dosage, um die Reinheit des Terroirs nicht zu überdecken.

Winzer	Karine & Richard Fouquet
Ort	Cramant, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	8 Hektar (3 für die eigene Produktion), 25.000 Flaschen