

## CAZÉ-THIBAUT

### Crayère (deg. 23) AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Cazé-Thibaut</b>
Traubensorten:	Meunier, Chardonnay
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Eine Cuvée komponiert aus 55% Meunier und 45% Chardonnay. Basis bildet zwar der Jahrgang 2021 aber nur als kleiner Teil, 60% sind Reserveweine aus 19 & 18. Ausgebaut in gebrauchten Holzfässern. Im Bouquet ergänzen sich die Aromen Welten von Meunier und Chardonnay mit Noten von Waldbeeren, roten Kirschen und Pflaumen, sowie von Meyer-Zitrone, kandierter Blutorange und Pfirsich, floral-mineralisch unterlegt mit Düften von Mandelblüten, etwas Bergamotte und einem dezenten Kreide-Touch. Am Gaumen saftig knackig, mit toller Frische und wiederum mineralischer, fein-herber Würze im Finale.

#### **Empfehlung**

---

Ein ausgezeichneter Champagner zum Aperitif, der auch wunderbar zu feinen Fisch- und Muschelgerichten wie etwa Zanderfilet mit Mandel-Pinien Kruste und Orangenabrieb oder zu Spaghetti Vongole harmonieren.

#### **Produzent**

---

Die Familie Cazé baut seit zehn Generationen an der Westseite des Vallée de la Marne Trauben an. Roger Cazé gründete 1953 dann das Maison Cazé, als er der erste in seiner Familie war, der Champagner unter eigenem Namen produzierte. Seit dem Jahrgang 2013 bewirtschaftet nun Fabien Cazé 2,66 Hektar der Reben seiner Familie, die er für sein eigenes kleines und ehrgeiziges Projekt ausgewählt hat. Diese Weinberge bestehen aus sechs verschiedenen Parzellen in den Dörfern Châtillon-sur-Marne und Vandières am rechten Ufer der Marne. Fabien verfolgt leidenschaftlich und mit Akribie die Entwicklung im Weinberg. Ein grosser Schwerpunkt liegt dabei vor allem auf der Bodenbearbeitung mit Auflockerung und Belüftung. Die

Bodenstruktur selbst und das Pflanzenleben sollen minimal gestört werden, um das Wachstum der Reben zu unterstützen und die Reifung der Trauben zu optimieren. Beschneidung und Entlauben werden manuell durchgeführt und sprechen für die handwerkliche Natur von Fabiens Engagement. Im Sinne der Unterstützung des Lebens in und um die Weinberge werden keine Herbizide und Pestizide eingesetzt und das Weingut ist seit dem Jahrgang 2018 biozertifiziert. Das Streben nach Präzision und Balance wird auch in den kalten, unterirdischen Keller getragen, wo Fabien eine eher distanzierte Herangehensweise bevorzugt. In den wärmeren Monaten, wenn Fruchtfliegen den Keller bewohnen können, erhält er ein wenig Hilfe von seinen Freunden – einer Familie von Fledermäusen, die sich niedergelassen haben und ihren «Lebensunterhalt verdienen». Fabien ist niemand der etwas überstürzt. Er nimmt sich Zeit zum Lernen und zum Wachsen und bietet seinen Weinen in dem natürlichen Höhlen-Keller die gleiche Möglichkeit. Kalte, langsame Gärung mit eigenen Hefen (in 228-350-l-Fässern) und lange Zeiträume der Reifung auf der Feinhefe (24-72 Monate je nach Jahrgang und Cuvée) sorgen für viel Finesse und Präzision. Es wird keine Schönung oder Filtration durchgeführt, und die malolaktische Gärungen wird nicht erzwungen. Dosierungsentscheidungen werden während der Blindverkostung getroffen, einschließlich der Option, überhaupt nicht zu dosieren. Jede Zugabe von Zucker erfolgt mit Bedacht, mit dem Ziel, die wahre Natur des Weins zu verbessern und niemals zu überdecken.