



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Sand, kalksten

DRUER
Pinot Meunier

GÆRING
Vildgæring på træfade

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Cazé-Thibaut

Cazé-Thibaut, Champagne

Naturellement (base 23)

Naturellement er Cazé-Thibauts indgangscuvée, lavet på 100% Pinot Meunier, i en helt brut-nature udgave. Vinen gærer 100% på træfade, og lagrer efterfølgende på flaske i ca. 18 mdr. inden frigivelse. Der er tale om en tør, fyldig og meget nuancerig champagne, med en relativ gylden farve. **“Fadgæret, nul dosage og kort tid på bærmen, baseret på 2022. Farven er lys citron og bærer på ingen måde præg af skindkontakt med en rød druesort. Næsen er til gengæld fuld af sour cocktailbær, mirabelle, tranebær og blidt oxipræg fra fadgæringen. Kapow! Vent til munden får drikken at føle – så sker der noget. Cut, salt, bitterstof, tonic i en Campari, let honning og friskkløvet egetræ dukker op. Modigt niveau af fenoler i eftersmagen, men det er personligt det jeg godt kan lide i ren meunier. Fabelagtig.”** 93 p. Udvalgt blandt de bedste køb hos René Langdahl.com

“Fabien Cazé laver nogle af Champagnes skønneste vine, vældige autentiske, rene og fuldmodne eksemplarer, der står umanipuleret og uforstilt i vrirmlen af mere eller mindre ’gemacht’ champagne. Denne basiscuvée er lavet på meunier, og Fabien har ikke forsøgt at holde druens naturlige, let ødsle varietale karakter nede på nogen måde. Den får lov til at udtrykke sig frit. Det har givet en vin med masser af fylde og frugtig intensitet. Bare fuldmoden, sødmefuld frugt. Fuld af cocktailbær, hindbær, syltet fersken med en urtet kant samt brioche, fad, saltmandler og kalk. Moussen er livlig og levende med små bobler og vedholdenhed. og den sødmefulde frugt får modstand fra en kontant syre og let bittersød, der sikrer en god ligevægt og kongruens mellem frugt og struktur” 92p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2025

“Crafted from the 2022 vintage, the NV Champagne Blanc de Noirs Naturellement Brut Nature features a medium straw hue and is made from Meunier. Medium to full-bodied, it fills the palate with a creamy mousse and offers fruity notes of ripe apricots, red berries, broth, walnut skin, and delicate toast, perhaps from some oak. It’s a savory and toasty wine that is nicely detailed and balanced. For lovers of Bollinger, perhaps, it has a decadence and warmth and is ready to enjoy now or over the next few years. It would be great with autumn fare.” 91p. Jeb Dunnuck.com

OM PRODUCENTEN

Cazé-Thibaut er et godt eksempel på at store vine ofte kommer fra små producenter. Vinhuset er nemlig et af Champagnes virkelig små vinhuse, og råder over blot 6 parceller på tilsammen 2,66 hektar, beliggende i hjertet af Marnedalen. Nærmere bestemt ved byen Châtillon sur Marne, på Marne flodens højre bred, lidt nordvest for Epernay.

Traditionen for at lave Champagne i Cazé-Thibaut familien er lang og stærk. Hele 10 generationer tæller den stolte champagne familie fra Marne. Det var dog først i 1953 at Roger Cazé begyndte at tappe champagne under familiens eget navn. Siden har generationer forfinet udtrykket, og i dag står den unge Fabien Cazé bag vinene. Fabien der blandt andet har stået i lære hos Chartogne-Taillet, har øget kvaliteten ekstremt meget de senere år. Siden 2016 har alle markerne været dyrket økologisk, med implementering af flere biodynamiske principper, og fra og med 2020 årgangen er alle champagnerne certificeret økologiske.

Alle marker bearbejdes manuelt, og høsten foregår parcel for parcel, for at sikre de mest optimale druer fra hvert lille climat. Vinifikationen sker også helt naturligt, hvor alle vinene får lov at gære med vildgæren. Gæringen sker på brugte træfade af

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

varierende størrelse. Når førstegæringen er slut føres vinen på flaske uden klaring eller filtrering og ved naturlig koldstabilisering. Vinen gennemgår 2. gæring på flasken imellem 18 og 72 mdr. afhængig af vin og årgang. Inden degorgering smages hver enkelt cuvée og Fabien bestemmer sig for hvor stor dosagen skal være, hvis nogen overhovedet. Champagnerne er generelt meget lavt doseret, med maksimalt 2-3 gr. pr. ltr.