



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk, kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Vildgæring på træfade

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Cazé-Thibaut

Cazé-Thibaut, Champagne Grand Cru Cramant 2020

"Det er en reduktionspræget chardonnay, der nærmest minder om Raveneaus Chablis'er tilsat bobler. Fremragende intensitet og koncentration uden heftighed. Røget og ristet citronskæreflade, men vent til væsken rammer dine smagsløg. Det er La Spugnatura-metoden til parfumeproduktion på Sicilien - ren og rørende, og skarptandet eftersmag. Kalkstøvet lægger sig blidt bagerst på tungen i eftersmagen, mens citronolien dvæler i næsehulen." 95p. René Langdahl, Gastro *"Ample and explosive, with compelling purity, the 2020 delivers tons of textual impact with none of the hard edges that mar so many wines in this complex vintage. Cramant speaks with its unique combination of citrus, floral and chalky inflections. This is seriously impressive. No dosage." 95p. Antonio Galloni, VINOUS* Første årgang af Grand Cru Cramant fra Fabien Cazé-Thibauts hånd. En blanc de blancs, altså lavet på 100% Chardonnay, altså sammen fra 2020 årgangen. Jordbunden er her præget af både kalksten og kalk i topjorden, og kalkmassiv i undergrunden. Vinen gærer med vildgæren på 3-6 vine gamle træfade, og lagrer efterfølgende på flaske i 48 mdr. inden frigivelse. Dosage 0gr. Sprød, frisk og intens Chardonnay fornemmelse med masser af cremet karakter og stor intensitet. Der blev lavet 1700 flasker i årgangen, så vinen er stærkt limiteret. Vinene hos Cazé-Thibaut har været dyrket økologisk siden 2016, og er certificeret (ecocert) fra og med årgang 2020.

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 træfader af 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens