De Sousa et Fils

Chemins des Terroirs Extra Brut

750 ml

France,

9920502026

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	5 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Flammkuchen mit Zwiebel und Apfel

Gebratener Teriyaki Lachs

Perlhuhn mit Trauben, Speck und Lauch aus dem Ofen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Das Familienweingut de Sousa liegt in Avize im Herzen der Côte des Blancs und wurde in den 1950er?Jahren von Antoine de Sousa (Sohn des aus Portugal stammenden Manuel de Sousa) und Zoémie Bonville gegründet. Heute wird es geführt von Erick und Michelle de Sousa, mit den drei Kindern Charlotte (Vertrieb/Markt), Julie (Weinberge) und Valentin (Keller). Das Gut bewirtschaftet rund 10 Hektar überwiegend in Grand?Cru?Lagen der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil?sur?Oger, Chouilly) sowie ergänzenden Pinot?Noir?Parzellen in Aÿ und Ambonnay und kleinere Flächen im Vallée de la Marne und der Côte des Bar. Der Rebsortenspiegel liegt bei etwa 60?% Chardonnay, 30?% Pinot Noir und 10?% Meunier.
Als Pionier der biologischen und biodynamischen Bewirtschaftung in der Champagne wurde bereits Ende der 1980er Jahre auf biologischen Anbau umgestellt, die Bio?Zertifizierung folgte 2010, die Demeter?Zertifizierung 2013. Rund drei Viertel der Reben sind älter als 45 Jahre, einige Parzellen über 70–80 Jahre. Die Böden werden mit mit den Pferden Vidoc und Capucine gepflügt, um Verdichtung zu vermeiden, die Bodenfauna zu fördern und die Verwurzelung in der Kreide zu vertiefen.
Handlese, spontane Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, vollständige malolaktische Gärung und keinerlei Schönung oder Filtration sind Standard. Je nach Cuvée erfolgt der Ausbau in emaillierten Tanks, Edelstahl, klassischen Barriques sowie speziellen Holzgebinden wie dem Taransaud?„Ovum“. Die Dosagen liegen meist im Bereich von etwa 5–7?g/l und bleiben damit klar auf der trockenen Seite. Charakteristisch ist der Einsatz einer Réserve perpétuelle, insbesondere bei der Cuvée des Caudalies, in die seit 1995 jedes Jahr neue Weine verschnitten. Stilistisch stehen die Weine für die Verbindung aus cremiger, oft vom Holz gestützter Textur, ausgeprägter salziger Kreidemineralik, reifer, meist zitrisch?gelber Frucht und einer deutlich phenolisch strukturierten, sehr langen und präzisen Linie.

Info zum Wein:
Assemblage aus 50?% Chardonnay, 30?% Pinot Noir und 20?% Meunier aus verschiedenen Regionen der Champagne (Vallée de la Marne, Coteaux du Vitryat, Umgebung Épernay sowie Teilen der Côte des Blancs) von kreidigen und lehmigen Böden. Das Rebalter liegt im Schnitt zwischen 15 und 40 Jahren, die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet und befinden sich teilweise noch in Umstellung. Gelesen wird von Hand, die Grundweine werden schonend gepresst, spontan vergoren und ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut; Schönung und Filtration werden vermieden. Rund 40?% Reserveweine sorgen für Balance und Kontinuität, die Dosage liegt bei etwa 5?g/l.
Farbe:
Kräftiges Strohgelb, strahelnd und klar mit ausgeprägter Perlage.

Nase:

Der Chemins des Terroirs Extra Brut von de Sousa strotzt in der Nase vor sattem Kernobst: vollreife Birne, mürber Apfel und flauschige Quitten sowie etwas Dörrobst verleihen ihm seinen reichhaltigen Extrakt, der an warmen Apfelstrudel erinnert. Feines Backwerk, Hefeteig, frisch gebackene Croissantskommen dazu, begleitet von gelbem Pfirsich, Physalis und einem Hauch Kumquat sowie Blüten? und Kräuternoten nach Verbene, Basilikum und Melisse. Pekannüsse sorgen für zusätzlichen Tiefgang.

Mund:
Super saftig im Antrunk mit viel Kernobst und präsentem, fein verwobenem Mousseux. Apfel, Birne, Quitte –, begleitet von einer weichen, leicht süß wirkenden Textur und fein verwobener Mousseux. Gleichzeitig sorgt eine feine, klar zitrisch orientierte Säure und eine deutlich wahrnehmbare, kreidig?salzige Mineralität für Struktur; die Phenolik ist fein, gibt Grip und hält den Wein zusammen, sodass er großzügigem Naturell und saftiger Fruchtfülle stets auf schlankem Pfade wandelt.