De Sousa et Fils

Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502002

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Lauch mit Walnuss-Splittern, brauner Butter und Kapern

Hummer oder Langustine mit Kamillen-Butter

Blanquette de Veau mit Püree und Möhrchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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:
100 % Chardonnay aus alten Reben mit einem durchschnittlichen Alter von 60 Jahren in Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs, vor allem Avize. Die Non Vintage Cuvée mit rund 50 % der seit 1995 geführten Réserve Perpétuelle verleiht dem Wein seine enorme Tiefe und aromatische Komplexität. Der Basisjahrgang stammt aktuell aus 2020, die Tirage von 2021, degorgiert wurde im Jahr 2025.
Handlese, spontane Vergärung und vollständiger Ausbau in 228-Liter-Holzfässern mit einem Anteil von ca. 8 % Neuholz, keine Filtration, keine Schönung. Die Dosage liegt bei ca. 5 g/l.

Farbe:
Kräftiges, strahlendes Strohgelb mit präsenter Perlage.

Perlage: Fein, weich und cremig, mit schaumigem, fast seidigem Mousseux, das sich breit am Gaumen auslegt.

Nase:
Lohfarben gerösteter, salzgebutterter Toast, dazu mürber, ofengestovter gelber Apfel sowie gesalzene Nüsse wie Haselnüsse und Cashews skizzieren die erste Nase der Cuvée des Caudalies Grand Cru, Blanc de Blancs Extra Brut von de Sousa. Unterlegt von sommerlichen Aromen wie getrocknete Sommer- und Heublumen und immer wieder nasser Tafelkreide und milden.

Mund:
Das aparte und feingliedrige Mousseux sorgt für einen Auftakt mit seidigem Mundgefühl und fast schmelzender, cremiger Textur. Dann packt er zu, die elegante Phenolstruktur konturiert ihn am Zungensaum und schärft sein übersprudelndes Naturell, baut subtile Spannung mit gutem Druck am Gaumen auf. Tiefgründig und komplex ist er aromatisch vielschichtig, untermauert von den Reserveweinen. Trotz seiner Kraft und seinem Schub ist er stets elegant und diszipliniert am Gaumen geführt.