De Sousa et Fils

Réserve Extra Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502001

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	5 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Spargel mit Nussbutter, Austernpilzen und Zitronenzeste

Austern, pur oder gratiniert mit Spinat und leichter Senf?Velouté

Hühnerfrikassee mit Reis

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 biologisch und biodynamisch bewirtschafteten Grand?Cru?Lagen der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil?sur?Oger, Chouilly) von tiefgründigen Kreideböden mit dünner Lehmauflage. Das durchschnittliche Rebalter liegt bei über 40 Jahren, viele Stöcke sind deutlich älter und liefern entsprechend konzentrierte Moste. Handlese, schonende Pressung, spontane Vergärung; der Ausbau erfolgt überwiegend im Edelstahl, ergänzt um einen Anteil im Holz mit Bâtonnage, je nach Charge. Rund 25–30% Reserveweine aus älteren Jahrgängen sorgen für Kontinuität und zusätzliche Tiefe. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert und reift anschließend mindestens zwei Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert und mit einer Dosage von ca. 5 g/l Extra Brut auf den Markt kommt.
Farbe:
Mittelkräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen und steter Perlage

Nase:

Der Réserve Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs von de Sousa duftet im Auftakt nach Brioche, frischer Süßrahmbutter und reifer Zitrusfrucht wie Zitronenschale sowie etwas kandierter Orange. Dazu kommen gelbes Steinobst wie Nektarine und getrocknete Aprikosen, unterlegt von Noten gerösteten Haselnüssen, röschem Toast und einem Touch frisch geröstetem Kaffee. Eukalyptus, Fenchel und eine zarte Kamillenote bespielen den balsamischen Part des Aromenrades, kühle Kreidenoten halten die opulentere Aromatik auf Spannung und verleihen ihm seine Tiefe und Komplexität

Mund:
Am Gaumen ist er klar, präzise und deutlich mineralisch geprägt. Zitrus und feine gelbe Frucht wie Pink Grapefruit und Nektarine koalieren vortrefflich mit den straffen, salzig-kreidigen Eigenschaften, die sich mit feinem Schliff über den gesamten Gaumen spannen. Mit schlanker Struktur ist er getragen von seiner cremigen Textur und der rasanten Säure, die für Vibration und Spannung sorgt. Langer mineralisch konturierter Nachhall mit kühlem Finish.