De Sousa et Fils

Rosé Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502015

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote?Bete?Carpaccio mit Ziegenkäse

Thunfisch?Tataki mit Sesam und Wakame Salat

Entenbrust mit Lorbeer-Kirschen und jungen Kohlsprossen

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:
Assemblage aus ca. 92?% Chardonnay (vor allem aus Grauves, teils Avize in der Côte des Blancs) und 8?% Pinot Noir aus Aÿ. Die Reben wachsen überwiegend auf kreidegeprägten Böden mit dünner Lehmschicht, werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet und sind im Schnitt über 40–45 Jahre alt. Gelesen wird von Hand; der Chardonnay wird in Edelstahltanks vergoren, der Pinot Noir in kleinen Fässern ausgebaut, bevor beides verschniotten wird, ohne Filtration oder Schönung. Rund 20?% Reserveweine sorgen für Tiefe, die Dosage liegt bei etwa 7?g/l.
Farbe:
Zartes Lachsrosa mit leicht kupfernen Reflexen.

Perlage:
Fein und persistent, klar und lebendig, mit cremigem, aber spannungsgeladenem Mousseux.

Nase:
Der Rosé Brut von de Sousa wirkt in der ersten Nase leicht hefig mit animierend herben Untertönen: Cranberry und gezuckerte rote Johannisbeerewerden ergänzt um kleine Walderdbeeren, die sich mit Noten von Brioche und gerösteten Mandeln verbinden. Darunter liegen Anklänge von Kreide und einem Hauch Orangenzeste, die der rotfruchtigen Aromatik kühle Präzision und eine subtile, zitrische Frische geben.

Mund:
Frisch, straff bleibt die rote Frucht präzise und kühl, rote Johannisbeeren, Walderdbeere und etwas Blutorange füllen seinen Fruchtkorb. Die feinherbe Phenolik des Pinot Noir gibt Struktur und Grip, während die salzige, kalkige Mineralität und die lebendige Säure für Länge und Spannung sorgen. Ein freudvoller Rosé Champagner mit dem man ernsthaft Spaß haben kann.