

Experimentell & Herausfordernd



Tom Gauditiabois

Hier will ein **neues, junges Winzertalent** das Potenzial seiner Trauben und Lagen in **Chézy-sur-Marne** im westlichen Marnetal ausloten. Chézy ist ein abgelegener Ort an einem kleinen Fluss, wo sonst kaum jemand Champagner herstellt, erzählt Tom Gauditiabois, und fügt hinzu: „Mein Ziel aber ist, Chezy auf die Champagner-Landkarte zu setzen.“ Nach Anfängen in Épernay vinifiziert er mittlerweile auch in Chézy.

Inspiration holte sich Tom durch Auslandsaufenthalte in Neuseeland und bei der Arbeit mit Anselme **Selosse** – eine Zeit, die ihn sehr geprägt hat. Daraufhin begann er im Jahrgang 2016 mit der Herstellung von etwa **1.000 Flaschen** eigenen Champagners, ausgebaut im **Holz**. Bisher ist **jede Cuvée ganz anders als die vorherige**: individuell angepasst an den Jahrgang und die Traubenreife. Tom möchte so sein **Terroir kennenzulernen** und Erfahrungen sammeln, um seiner Idee von Champagner mit den Jahren immer näher zu kommen. Er arbeitet mit vollreifen Trauben, sehr niedriger Dosage und setzt wenig Schwefel ein. Etwa drei Jahre dauert die Lagerung sur lattes, diese soll aber in Zukunft in Richtung fünf Jahre verlängert werden.

Tom ist ein **ruhiger, bedachter Typ**, der nichts übergeht. So erklären sich die **hervorragende Qualität**, aber auch die leider auch sehr **kleinen Mengen**. Wir hoffen sehr, bald auch verkaufbare Mengen dieses sympathischen Winzers zu erhalten!



Exploration 05 2019

100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: in Holzfässern

Flaschenreife: 4 Jahre



Exploration 08 2020

85% Pinot Noir

15% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: in Holzfässern

Flaschenreife: 3 Jahre



Exploration 11 2021

Coteaux Champenois

100% Meunier

Weiß gepresst

Aus der Einzellage

Les Survivant

Ausbau: 2 Jahre Holzfass



Fakten

R.M., Chézy-sur-Marne,

Vallée de la Marne, 1ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!