



CLANDESTIN

Clandestin ist ein Gemeinschaftsprojekt von Bertrand Gautherot von Vouette & Sorbée und Benoit Dousset, welcher ursprünglich aus dem Burgund stammt. Ziel dieser inspirierenden Partnerschaft ist es, einen Terroir-Champagner aus der Aube herzustellen, dessen Herkunft bisher unentdeckt war. Das Wort "clandestin" kann man mit "verborgen" oder "geheim" übersetzen.

Die verwendeten Trauben stammen nur aus rein organisch sowie biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen und unterliegen denselben hohen Standards für welche Vouette & Sorbée bekannt ist. Die Rebstöcke müssen mindestens 20 Jahre alt sein und die Exposition gegenüber der Sonne muss die gleiche sein. Aufgrund des bedingungslosen Qualitätsanspruchs werden





nur reife und einwandfreie Trauben höchster Qualität weiterverarbeitet, weshalb eine Dosage nicht notwendig ist und den Charakter verändern würde. Die Weinberge liegen oberhalb Buxières, sie sind bestockt mit Pinot Noir- und Chardonnay-Reben. Normalerweise werden Süd-, Ost- und Südost-Lagen aufgrund der größeren Sonneinstrahlung bevorzugt, aber dies ist das Außergewöhnliche bei Clandestin, hier werden die Weine ausschließlich von den kühleren, nach Westen ausgerichteten Weinbergen produziert. Abhängig von der Menge und der Reife wird jede Parzelle separat vinifiziert. Bei der ersten Gärung kommen nur eigene Naturhefen zum Einsatz. Die Lagerung der Weine erfolgt in neutralen Fässern aus französischer Eiche (300 l und 500 l). Die Abfüllung nach 15-monatiger Lagerung auf der Hefe erfolgt ohne Filtration.

FACTS: N.M., Buxières-sur-Arce, Côte des Bar (Aube)



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



Les Semblables Boréal

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
2 Jahre Flaschenreife
Ausrichtung des
Weinbergs nach
Norden

Lea Semblables Austral

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
2 Jahre Flaschenreife
Ausrichtung des
Weinbergs nach
Süden

Les Grandes Lignes

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellagen-
champagner
Ausbau im Holz
2 Jahre Flaschenreife



Les Revers

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Einzellagen-
champagner

Ausbau im Holz

2 Jahre Flaschenreife