


MARGUET
Oger
Non Dosé Grand Cru AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Reinsortiger Chardonnay mit Trauben aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Oger in der Côte des Blancs. In der Nase zeigt sich eine kühle Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Sternfrucht und etwas Limettenabrieb, unterlegt mit floralen Tönen von Kaffir-Lime Blätter und Melisse, dazu ein an zerriebene Austernschalen und Kreide erinnernder, mineralischer Touch. Am Gaumen schöne Tiefe zeigend, mit gutem Druck, Schmelz und fein-herber, ausdrucksvoller Spannung, die in einen zart salzigen Abgang von großer Frische mündet.

Empfehlung

Idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratener Wolfsbarsch auf Thai Gemüse mit Limetten Butter oder mit Zitronen Hollandaise gratinierte Austern, aber auch zu hellem Geflügel.

Produzent

Benoit Marguet, seit 2008 in der nun fünften Generation verantwortlich für Champagne Marguet, ist einer, der sich und andere zu bewegen weiss. Ein Purist, der auf die Reinheit und Kraft der Natur setzt, und deshalb in den Weinbergen biologisch und seit 2009 immer mehr biodynamisch produziert. Dabei wird die Bodenbewirtschaftung, auch mit zwei Pferden für zehn Hektaren, jener der Reben ebenbürtig. Ähnliches im Keller : Naturopathie statt Önologie: u.a. sehr wenig bis keinen Schwefeleinsatz beim Vergären und Ausbau in Barriques, die in Orts- (in guten Jahren) und zunehmender Anzahl in Lagenchampagner (in den besten Jahren) münden: Les Crayères, Les Bermonts, La Grande Ruelle, Le Parc, ... Hier wirken ein Mann und ein Champagnerhaus, die wissen, was sie für die Zukunft wollen: noch ausdrucksstärker, puristischer und balancierter zu

werden, dank Umbau und eines angepassten Handlings, das das vernetzte Wirken der Natur - auch in Abhängigkeit mit den Mondphasen - begleitet. Mit dem Sapience (Weisheit), einer biozertifizierten Super-Cuvée, setzte Benoit Marguet ein weiteres Ausrufezeichen: A comeback to the reasons and origins of wine. ... A new generation of Champagne expression. A Champagne for meditation. Und nicht genug: Er zeigt sich fasziniert, was ihm erst noch an Möglichkeiten offenstehen, je besser er das Zusammenwirken der einzelnen Teile verstehe. Wir sind fasziniert, was er damit uns und vor allem ihnen als Champagnerfreunde eröffnet. So sind wir gerade mit einem vielfältigen Angebot an Marguet-Champagnern eingestiegen. Damit setzen auch wir ein Ausrufezeichen!