

## GUILLAUME SERGENT Pataphysique Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Guillaume Sergent</b>
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	7'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein reinsortiger Meunier von Trauben sehr alter Weinstöcke aus Vrigny, von denen einige sogar noch «Franc de Pied», also Wurzelechte Stöcke sind. Ausgebaut wurde der Grundwein im Fass. Der Name Pataphysik geht auf ein Wort zurück, das von Alfred Jarry geprägt wurde und die sogenannte Wissenschaft der Ausnahmen ist. Pataphysiker wie Jacques Prevert, Boris Vian, Raymond Queneaux und Juan Miro hatten in den 50er Jahren Urlaub in Vrigny gemacht. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, kandierter Blutorange, reifem Apfel und auch Bratapfel, umrahmt mit dezent würzigen Noten von getoasteten Mandel Blättchen, getrockneten Blüten, einem Hauch Vanillin und dezent mineralischen Tönen. Am Gaumen tolle Struktur zeigend, mit zart saliner Würze, Frucht und feinem Reife Schimmer, ausgewogen durch eine gute Frische.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar als Apéro mit Anspruch welcher auch wunderbar Pasteten, Quiches oder Terrinen begleitet, toll auch zu gebratenem oder gegrilltem Fisch oder zu Risotto oder Pasta mit Pilzen.

### **Produzent**

---

Gerade mal 1.7 Hektar beträgt die Fläche des kleinen Weinguts von Guillaume Sergent in Vrigny, der dieses 2008 von seinem Vater übernommen und 2011 begonnen hat, eine kleine Menge an Champagner unter seinem eigenen Namen zu vermarkten. Mit viel Liebe und Leidenschaft schafft er hier nun faszinierende Champagner, die mit Finesse, Präzision und Harmonie zu beeindrucken wissen. Guillaume bleibt indes bescheiden und bodenständig. Noch immer hängt das kleine Schild seines Vaters - Champagne Roger Sergent - an der Pforte zu seinem Gut und die meiste Zeit findet man ihn in seinen Rebbergen. Mit grosser Akribie, Detailversessenheit und Hingabe bearbeitet er hier seine Parzellen, die mit

rund 50% Meunier, 34% Chardonnay und 16% Pinot Noir  
bepflanzt sind, zwar nicht zertifiziert,  
aber nach biologischen Ansätzen und mit allergrösstem Respekt  
vor der Natur. Dabei sind eine gesunde Begrünung, der Einsatz  
von Pferd und Pflug und Nutzung von natürlichen Düngemitteln  
genauso selbstverständlich wie die Behandlung der Reben mit  
ätherischen Ölen und Kräutersuden. Dieses Herzblut  
widerspiegelt sich durch grossartige Komplexität,  
Vinosität und Balance aufs Schönste in seinen Champagnern.  
Sie sind druckvoll, präzise und nachhaltig und wir sind  
stolz, Ihnen diese raren Preziosen, - die gesamte  
Jahresproduktion liegt bei nur rund 5000 bis 6000  
Flaschen! - vorstellen zu können.