

GRETHEN
Aquilon (2018)
Brut Nature AC Montagne de Reims



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Grethen
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Der erste von Antoine vinifizierte, reinsortige Chardonnay. Der Grundwein wurde für zwei Jahre in gebrauchten Fässern ausgebaut. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftigen Teller Pfirsichen, Nashi Birnen, Sternfrucht und Zitrusfrüchten, umrahmt mit Noten von getrockneten Wiesen Kräutern, weissen Blüten und feiner Würze. Am Gaumen mit saftiger, reifer Frucht, balancierter Weinigkeit und eleganter, perfekt tragender Säure Struktur. NUR 520 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Blanc de Blancs zum Apéro mit kleinen Häppchen, etwa den klassischen "Cougères", zu Zucchini-Kartoffel Quiche, oder zu Saiblings Tatar mit Zitronen Abrieb und Dill.

Produzent

Antoine Grethen, ist ein weiteres grosses Talent der «jungen Garde» von dynamischen, mitunter auch unkonventionellen Winzern, die seit einigen Jahren frischen Wind in die Champagner Szene bringen und teils neue Angehens Weisen und Richtungen einschlagen. Er übernahm das 3 ha große Familienweingut im Jahr 2016, kurz nachdem er sein Studium in Wein und Spirituosen absolviert hatte. In und um Brouillet, im «Vallée de l'Ardre», welches zur Gross-Region Montagne de Reims zählt, betrieb zuvor die Familie von Antoine schon lange Landwirtschaft. Es war aber sein Grossvater der 1960 sich auch dem Weinbau widmete, jedoch genau wie Antoins Vater auch noch, die Trauben der Genossenschaft lieferte. Antoine stellte den Betrieb auf biologische und biodynamische Wirtschaftsweise um und ab 2020 sind die Weine Bio- und Demeter zertifiziert. Rund $\frac{3}{4}$ der Rebflächen sind mit Meunier bestockt, dazu kommen Pinot Noir und Chardonnay. Ausserdem gibt es Neupflanzungen mit den «vergessenen» Sorten Petit Meslier und Arbanne. So akribisch und methodisch seine Arbeit zur Pflege der Böden und der Natur im Rebberg ist, so non interventiv und minimalistisch arbeitet er im Keller. Er lässt seinen Weinen in erster Linie Zeit. Ganze

zwei Jahre werden die Grundweine - hauptsächlich in Demi Muids und gebrauchten Barriques - ausgebaut. Bewegt werden sie per Gravitation. Geschwefelt wird nur so gering als möglich. Das Resultat sind Weine und Champagner von grosser Komplexität und Tiefe, herausfordern, aber auch betörend und auf jeden Fall sind es charaktervolle Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.