Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

MARGUET
Coteaux Champenois Oger Blanc AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Marguet**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Chardonnay Trauben für diesen schon fast Burgundisch anmutenden Weisswein, stammen von Lagen der Grand Cru Gemeinde Oger, eines befreundeten Winzers. Ausgebaut für rund eineinhalb Jahre in Fässern aus französischer Eiche. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von weissem Pfirsich, Galia-Melone und verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu feine Blüten Düfte, umrahmt mit zart mineralischen Noten und einem Touch dezent röstiger, gut integrierter Eichen Würze vom Ausbau im Holz. Vielschichtiger Gaumen, zupackend, mit saftig frischer Frucht und wiederum fein würziger Struktur.

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!