

GRETHEN
Les Wallins (2018)
Brut Nature AC Montagne de Reims



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

Antoines erster reinsortiger Pinot Noir. Die Trauben stammen von rund 30-jährigen Reben aus der Namensgebenden Einzellage "Wallin" in Brouillet, in welcher die Böden stärker vom Lehm geprägt sind. Ausgebaut wurde der Grundwein für zwei Jahre in Eichenfässern. Der Champagner reifte dann anschliessend für drei Jahre auf der Hefe, ehe er degorgiert wurde. Mineralisch-kühle Nasenaromatik, knackiger Apfel, rote Pflaumen, Sternfrucht und schwarze Nüsse, unterlegt mit Noten von Wiesenkräutern, Moos und feuchtem Kies. Am Gaumen mit knackiger Frische, wiederum etwas Apfel und mineralische Kreide Töne im Finale. NUR 890 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Zu gepickeltem Kohlrabi mit Ziegenfrischkäse, nativem Olivenöl und Nuss-Crumble, oder zu gedämpften Stabmuscheln mit Ingwer und Sauerklee, aber auch zu Zitronenhühnchen aus dem Römertopf mit Oliven und Kräutern.

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 Angehensweisen 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 ¾ 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.