

MARGUET
Yuman 21
Brut Nature 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biologisch
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen aus den 1er Cru Gemeinden "Villeneuve-Renneville" und Villers-Marmery". Die Basis bildet der Jahrgang 2021, mit Reserveweinen der Vorjahre. Ohne Zugabe von zusätzlichem Schwefel. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Meyer Zitrone, kandierten Orangen, etwas rotem Rhabarber und feiner Quitte ,dazu zarte Zitronenmelissen und Blüten Töne und eine dezent kreidige Mineralik. Am Gaumen knackig, mit Zug und fein-herber Frische, wiederum mineralische Noten zeigend und zartem Salz-Zitronen Touch im Abgang.

Empfehlung

Ein wunderbarer Apéro-Champagner, idealerweise mit ein paar frischen Austern, der aber auch perfekt zu feinen Fischgerichten passt, etwa Tatar von der Makrele, oder glasig gebratene Gambas und Jakobsmuscheln.

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!