

GRETHEN
Coteaux Champenois Blanc
Zéphyr AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Grethen
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter «Côteaux Champenois», also ein Stillwein. In diesem Fall ein Blanc de Noirs, aus weiss-gekelterten Meunier Trauben, ausgebaut für drei Jahre im gebrauchten Fass. In der Nase zeigen sich Aromen von Orangeat und Zitronat, gelben Kirschen, etwas Quitten Gelee und einem Hauch von frisch gebackener Birnen Tarte, unterlegt mit würzig-rauchigen Noten von gerösteten Mandeln und feiner Mineralik. Am Gaumen stoffig, rund, mit gutem Druck, tollem Säure Nerv und zarten Salz Tönen im Finale. NUR 300 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu einem schlotzigen Zitronen Risotto, Carpaccio vom gegrillten Kürbis mit Orangen-Mandel Marinade und Ziegenfrischkäse oder zu auf der Haut gebratenem Zander auf Blumenkohl Püree mit Safran Sauce.

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 Ansehensweisen 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'Arde», 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.