MARGUET

Coteaux Champenois Cumières Blanc AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Marguet**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	11.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen weiss gekelterten Meunier-Stillwein, stammen von einem nicht ganz unbekannten (Vincent Laval), befreundeten Winzer von Benoît, aus Cumières. Ausgebaut in Teils gebrauchten Fässern für 19 Monate. Abgefüllt ohne zusätzliche Schwefel-Zugabe. Charaktervoller Tropfen, der feine, zart-würzige, Meunier Aromen wie Waldbeeren, gelbe Kirschen, Blutorange und Mandel, mit frisch-fruchtigen Attributen eines Weissweins vereint, herrlich! NUR 587 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu Gerichten mit weissem Spargel, etwa als feines Ragout mit Morcheln oder in Kombination mit Rauchlachs. Toll aber auch zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Verjus Sauce und jungen Mandeln.

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!