

GRETHEN
Éole (2019)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Grethen
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	1.0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Mit dem Éole (französisch für den griechischen Windgott Aiolos) hat Antoine Grethen eine erste nicht reinsortige Cuvée auf den Markt gebracht. Bestehend je hälftig aus Pinot Noir und Meunier und assembliert mit den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019. Ausgebaut wurde der Grundwein für stolze zwei Jahre in Eichenfässern. Als Champagner reifte er vor dem degorgieren, noch weiteren zwei Jahre auf der Flasche. Im Bouquet zeigen sich Aromen von roten Waldbeeren, getrockneten Kirschen und saftigen Äpfeln, dazu ein Hauch von Zitrusfrüchten, unterlegt mit floral-würzigen Noten von blühenden Wiesenkräutern, etwas Tabak und gerösteten Nüssen. Am Gaumen saftig, mit einladender Frucht, gut stützendem Säurenerv und der «Grethen»-typischen, fein-herben Würze und Vinosität. NUR 2560 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seiner schönen Frische und gleichzeitig feinen Vinosität, ist er ein ganz wunderbarer, kongenialer Champagner zu einem "Apéro Riche" oder einem ausgedehnten Brunch, der sowohl vegetarische Häppchen, als auch Fisch und kleine Fleischgerichte begleitet.

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 $\frac{3}{4}$ 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.