

GRETHEN

Le Walin

Brut Nature AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2019
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°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen von rund 30-jährigen Reben aus der namensgebenden Einzellage "Walin" in Brouillet, in welcher die Böden stärker vom Lehm geprägt sind. Ausgebaut wurde der Grundwein für über zwei Jahre in Eichenfässern, bevor dieser für die zweite Gärung auf die Flasche kam. Das Resultat ist ein Blanc de Noir von grossartiger Intensität, mit Aromen von dunklen Kirschen, saftigem Apfel, Beeren und Blutorangen-Zesten, floral-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Blüten und einem Hauch von süssem Tabak. Am Gaumen straff und dicht, mit guter Substanz, dabei dennoch saftig-frische Frucht zeigend, mit zarten, mineralisch-rauchigen Zügen im Finale, die typische Handschrift Antoine's zeigend. NUR 809 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 $\frac{3}{4}$ 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.