Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

FLAVIEN NOWACK
L`Arpent Rouge (2020)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Flavien Nowack**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	30`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Der «Arpent» war ein altes französisches Flächenmass von ca. 0.34Ha. Bei Flavien verweist der Name auf eine Einzellage, deren Böden durch einen grossen Eisenanteil eine rötliche Färbung aufweisen. Wie auf dem Etikett notiert, stehen bei dieser Cuvée zur Hauptsache Meunier (60%) und Chardonnay (40%) im Vordergrund, jedoch, wenn auch nicht erwähnt, wissen Insider, dass jeweils meist auch noch ein kleiner Teil Pinot Noir mit dabei ist, welcher auch auf dieser kleinen Parzelle wächst. Ausgebaut auf der Hefe in gebrauchten 300 Lt. Fässern. Auf Filtration, Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel hat Flavien verzichtet. Die zweite Gärung erfolgt mit eigenem Traubensaft statt Zucker. In der Nase fruchtig-würzige Aromen von saftigen Kirschen, Orangeat, Apfel-Nuss Streusel und einem Touch von edlem Kakao, mineralisch-würzig unterlegt mit dezenter Muschelschalen Note. Am Gaumen mit wunderbarer Balance von zitrischer Frische, cremig-nussiger Würze und zarten Salz Tönen im Finale.

Empfehlung

Mit seinem Finessenreichtum, adelt er vor allem zarte Gerichte, wie etwa feinem Tatar von der Jakobsmuschel oder vom Carabinero, Dorade mit Beurre Blanc, oder "Poulet de Bresse aux Morilles".

Produzent

Was 1795 mit Jean-Baptiste Nowack in Vandières seinen Anfang nahm, wurde ab 1915 durch Ferdinand und Sohn Fernand zum Weingut Champagne Nowack, das damals ausschließlich auf Pinot Meunier setzte. Der junge Flavien (Jahrgang 1990) - nun in vierter Generation - ist von jener Art dynamischer "spiritus rector", die seit einigen Jahren für die "neue" Champagne verantwortlich zeichnen: auf der Grundlage der

Familientradition geht Flavien mit seiner neuen Linie nah an die Spuren der Natur, an die Eigenschaften des Terroirs und die Charakteristika der Trauben (ca. 70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir). So entstehen - mehrheitlich in Handarbeit, mit verstärktem Fokus auf die Vitalisierung der Böden und das Ohr am mondphasenabhängigen Biorhythmus der Reben - die Einzellagen-Grundweine. Diese Grundweine werden meist ohne malolaktische Gärung auf die zweite Champagnergärung geschickt, dann mindestens 30 Monate lange im Fass und interventionsarm ausgebaut und ohne Klärung und Filtration, mit niedriger, sehr leichter Dosage abgefüllt. Komplex, rein und präzis sollen die Vallée-de-la-Marne- Champagner aus Flaviens Hand sein, und so sind sie auch, immer mehr. Wir freuen uns, am Höhenflug, zu dem Flavien Nowack gerade erst angesetzt hat, mitzufliegen, um für unsere Kunden diese Champagner-Perlen zu sichern.