

MARGUET
Le Mesnil sur Oger
Non Dosé Grand Cru AC (deg. 02/26)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biologisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen von Sophie Launois - einer Freundin von Benoît - aus Lagen in Le Mesnil, welche sie zwar schon länger biologisch bewirtschaftet, die jedoch noch nicht zertifiziert sind. Der Ausbau erfolgt im Holz, auf zusätzliche Schwefelzugabe wurde verzichtet. Auch hier zeigt sich klar Benoît's Handschrift, mit Aromen von saftigem Apfel, Mirabellen, kandierten Mandarinen und etwas Birne, unterlegt mit floralen Noten und fein mineralischer Würze. Am Gaumen zupackend, mit schöner Frische, einladender Frucht und fein zitrischer Herbe im Finale NUR 1706 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratene Dorade auf Orangen-Kürbis Püree mit Meersalz und Olivenöl, oder zu Muscheln provenzalische Art. Hervorragend auch zu leichten Gemüsegerichten wie gefüllte Zucchini-Blüten oder weisser Spargel im Tempurateg mit Zitronen Mayonnaise.

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!