

MARGUET

Vertus

Non Dosé Premier Cru AC (deg. 02/26)



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

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus Lagen der Premier-Cru Gemeinde Vertus, vom befreundeten, in der Biodynamie-Szene weitem bekannten Winzer Marc Augustin. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabellen und weissem Pfirsich, dazu floral-würzige Noten von Zitronenmelisse und etwas Lindenblüten, umrahmt von typischer, leicht jodiger Mineralität. Am Gaumen zupackend, frisch, mit knackig-eleganter Frucht und wiederum einer mineralisch geprägten, zarten Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa Tataki vom Hamachi mit Yuzu und Algensalat oder zu gebratener Jakobsmuschel auf Apfel-Sellerie Püree mit Fleur de Sel und leicht kräuterigem Olivenöl. Toll auch zu gebratenen Zucchini mit Zitronen Nudeln.

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!