

MARGUET

Verzy

Non Dosé Grand Cru AC (deg. 02/26)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Pinot Noir Trauben stammen aus Lagen der Grand-Cru Gemeinde Verzy, von dem befreundeten Winzer Alban Corbeaux (Champagne Pierre Deville). Ausgebaut im Holz und nur minimalst geschwefelt. Mit Aromen von saftigen Äpfeln, kandierten Zitrusfrüchten, roten Beeren und Weichseln, dazu feine Nuss Töne und der für Verzy typischen, mineralisch-kräuterigen Würzigkeit. Am Gaumen zupackend, saftig, mit toller Frische, wiederum rote Früchte zeigend und fein nussig-würzigem Finale.

Empfehlung

Toll in Kombination auch mit etwas kräftigeren Gerichten, wie handgeschnittenes Tatar vom Angus Beef mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan-Splitter, oder zu Carpaccio von der Roten Bete mit überbackenem Ziegenkäse und Nektarinen Kompott. Wunderbar auch zu Rotbarbe vom Grill auf Spinat-Bett mit Speck-Kaper-Zitronen Crumble.

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!