

MARGUET
Les Crayères Lieu Dit Ambonnay
Non Dosé Grand Cru AC (deg. 02/26)



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay, stammen von der namensgebenden Einzellage der Grand Cru Gemeinde Ambonnay, mit sehr alten Reben (1965 & 1974). Der Name ist Programm, so zeigen sich in der Nase, nebst Aromen von Weinberg Pfirsich, Salzzitronen und Grapefruit, vor allem auch mineralisch geprägte Noten von Austernschalen, feuchtem Kies und Kreidepulver, dazu zarte Nuss- und Blüten Töne. Am Gaumen mit Druck, toller Frische und saftig-würziger Frucht, dabei trotzdem schöne Feinheit zeigend. NUR 1774 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Anspruchsvoller Apéro Champagner, der aber vor allem auch hervorragend Gerichte aus der Fisch- und Meeresfrüchte Küche begleitet, etwa Carpaccio vom Garabinero mit Fenchelgrün, Meersalz und Limettenöl, Miesmuscheln nach mediterraner Art oder überbackene Austern. Toll aber auch zu Bress-Huhn mit Salzzitronen.

Produzent

Benoît 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!