*Vallée de la Marne, Champagne* **Frankreich**

# ANTOINE BOUVET

## Les Monts de la Vallée (deg.03/26)
## Extra Brut AC



| | |
|---|---|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Antoine Bouvet** |
| Traubensorten: | Pinot Noir (Blauburgunder) |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 0 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 15`000 Fl. |
| Ausschenktemparatur: | 10-12° |

Die Pinot Noir Trauben für diesen Blanc de Noirs stammen von durchschnittlich 40-jährigen Reben aus Lagen der 1er Cru Gemeinden Bisseuil, Avenay Val d`Or und Mareuil sur Aÿ. Basis ist der Jahrgang 2023 mit 75%, der Rest ist von 2022, ausgebaut teils in gebrauchten Fässern. Degorgiert März 26. In der Nase zeigen sich Aromen von saftig-reifen Äpfeln und Birnen, Weichseln, roten Beeren, etwas Quitte und kandierten Zitrusfrüchten. Unterlegt mit feinen Noten von Brioche, gerösteten Nüssen und blühenden Kräutern. Auch am Gaumen saftige Frucht zeigend, mit guter Frische, dezenter Vinosität und fein-herber Würze.

### *Empfehlung*

Mit seiner saftig-fruchtigen und zugleich würzigen Art, ist er nicht nur ein genialer Apéro-Champagner, sondern passt auch hervorragend zu kleinen Gerichten wie etwa Perlgraupenrisotto mit Pilzen, zu geräuchter Makrele mit Meerrettich-Preiselbeer-Schaum oder zu Muscheln mit Fenchel und Paprika.

### *Produzent*

Antoine ist der Enkel von Guy Bouvet, der 1970 das kleine Champagnerhaus gründete. Es verteilt sich auf drei Premier Cru Dörfer: Mareuil-sur-Aÿ, Bisseuil und Avenay-Val-d'or. Antoine gehört zu der jungen, aufstrebenden Generation von Winzern, die in der Champagne für Furore sorgen. Für ihn ist der Weinbau eine Selbstverständlichkeit und er hat trotz seines jungen Alters klare Vorstellungen. Bereits 2011 orientierte sich Antoine an einem wenig interventionistischen Ansatz im Weinberg und verzichtete auf Unkrautvernichtungsmittel. Ab 2015 startet er seine ersten Versuche mit biologischen und biodynamischen Methoden. Dabei profitiert er von der außergewöhnlichen Arbeit seines Großvaters, welcher den grössten Teil seiner Lagen mit Rebstöcken von

einer «massal-Selektion» bepflanzt hat. Ihr hohes Alter ermöglicht es ihnen, tief in den Kreideböden zu wurzeln und eine natürliche, gesunde Resistenz zu entwickeln. Dabei sorgt ihre genetische Vielfalt für eine unvergleichliche Komplexität. Auch im Weinkeller arbeitet Antoine mit der gleichen, naturnahen Philosophie: spontane Gärung und so wenig Eingriffe wie möglich. Ein junger Winzer, der sich aber auch nicht scheut, bei der Weinbereitung zu experimentieren, um seine Champagner so natürlich wie möglich zu produzieren. Unterstützt wird er dabei seit kurzem auch von seinem Bruder Maxime.