Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

ANTOINE BOUVET

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



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

Ein Rosé d`Assemblage der besonderen Art, komponiert aus 90% weiss gekeltertem Grundwein des Jahrgangs 2023 - bestehend aus Pinot Noir, Meunier und Chardonnay - mit der Zugabe von 10% Saignée der roten Trauben des Jahrgangs 2022. Im einladenden, zart weinigen Nasenbild zeigen sich Aromen von roten Früchten, Waldbeeren und saftigen Kirsche, dazu Noten von Pfirsich, Honigmelone und Zitrusfrüchten, umrahmt von Blüten Tönen und gerösteten Nüssen. Auch am Gaumen dezente Vinosität zeigend, dabei zupackend, mit saftiger Beerenfrucht und schöner Frische.

Empfehlung

Toller Begleiter zu würzigen Vorspeisen wie Käse-Zwiebel-Quiche (mit oder ohne Speck), oder Lachs-Mousse mit Dill und gerösteten Pinienkernen. Wunderbar zu Penne mit Radicchio und Pilzen oder auch zu Seeteufel-Saltimbocca mit Zitronenbutter und Kirschtomaten.

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.