Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

ANTOINE BOUVET

Avenay Val d'Or (2022)
Extra Brut AC (deg.03/26)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Antoine Bouvet**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay, stammen von alten Reben (1964) der Einzellage "Les Plantels" aus der namensgebenden Gemeinde. Basis ist der Jahrgang 2022, ausgebaut grösstenteils in Holzfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, gelbem Apfel, Aprikosenschale und etwas Orangen-Öl, unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von Kreidepulver, gerösteten Nüssen, getrockneten Kräutern und Blüten Düften. Am Gaumen mit guter Spannung, wiederum saftige Zitrusfrucht zeigend, dabei rund mit schönem 22er-Schmelz und dezenten, zart jodigen Salz Tönen im Finale.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu mit Maracuja mariniertem Lachs Carpaccio, zu gebratenen Rotbarben mit Salzzitronen und fruchtigem Olivenöl oder zu Muscheln in Weissweinsauce. Toll aber auch zu Hähnchen Tajine mit Aprikosen.

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.