Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

ANTOINE BOUVET

Saignée de Bisseuil (deg.06/26)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Antoine Bouvet**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Pinot Noir Trauben stammen von 1964 gepflanzten Reben aus der Einzellage "Les Pautes", in der 1er Cru Gemeinde Bisseuil. Basis bildet mit 75% der Jahrgang 2023, der Rest stammt je hälftig aus 22 und 21. In der Nase zeigen sich wunderbar einladende Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen und etwas Grenadine, dazu dezente Blutorangen Noten und florale Töne von Rosen Blüten und Veilchen, unterlegt mit zart mineralischer Würze. Auch am Gaumen rotfruchtig, saftig, mit toll stützender Frische und wiederum eine fein-würzige, weinige "Pinotzität" zeigend.

Empfehlung

Als spannende Kombination zu Penne mit Radicchio, gerösteten Pinienkernen und Pecorino oder zu Risotto von Waldpilzen, aber auch toll zu Lachs-Tatar mit Apfel und Rosa Pfeffer oder zu gebratener Rotbarbe auf einem Bett von Kirsch-Tomaten, getrockneten Oliven und wildem Thymian.

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.