Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

ANTOINE BOUVET

Saignée de Mareuil (deg.05/26)
Extra Brut Non Dosé AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Antoine Bouvet**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	etwas natürlicher Restzucker
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben stammen von alten Reben aus den Lagen "Faussard" und "Les Beguines" (beide 1968 bepflanzt) in der Gemeinde Mareuil-sur-Aÿ. Eine kurze Mazeration auf der Maische sorgt für Extraktion von Farbe und Aromen, der anschliessende Ausbau des Grundweins im Holzfass, sorgt zusätzlich für Tiefe. Charaktervolles Nasenbild mit Aromen von Waldbeeren, saftigen Kirschen, Apfeltart, etwas Grenadine und kandierten Blutorangen, floral-würzig unterlegt mit Noten von Rosen Blüten, gerösteten Walnüssen und einem Hauch von Gewürznelke. Auch am Gaumen zeigt er sich mit saftiger, rotbeeriger Frucht, getragen von animierender Frische und zarten, salzig-mineralischen Anklängen.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu charaktervollen Fischgerichten, etwa Lachs im Blätterteig-Mantel mit "Sauce Maltaise" oder zu Flusskrebsen mit Melone, Fenchel und einem Hauch Curry, aber auch Geflügelgerichten wie Entenbrust auf Granatapfel-Couscous.

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.