Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

ANTOINE BOUVET

Fleurs de Silence (deg.03/26)
Extra Brut AC



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

Eine Cuvée aus Chardonnay, Meunier und Pinot Noir von einer Lage in Avenay Val d`Or, gereift in einem "Réserve perpétuelle", mit Weinen von der Jahrgängen 2015 bis 2022, gereift im Holzfass. So zeigt sich die Nase mit vielfältigen Aromen von Orangen Zesten, Zitronat und getrockneten Kirschen, über Apfelschalen, etwas Quitte, bis hin zu gerösteten Mandeln, getrockneten Kräutern und Waldhonig. Am Gaumen zeigt sich eine salzige Textur, wiederum mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten, Heilkräutern, Kreide und perfekt integrierten oxidativen Anklängen.

Empfehlung

Mit seiner Vielschichtigkeit und den feinen Reife-Tönen ist er ein kongenialer Speisenbegleiter zu verschiedenen Tapas, etwa Sardinen auf geröstetem Bauernbrot, Gougères mit Käse oder Crostini mit Oliven-Tapenade. Toll aber auch zu gebratenem Fisch mit Sherry Sauce oder zu Scaloppine Marsala.

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.