

GRETHEN
Savigny Bas (2018)
Brut Nature AC Montagne de Reims



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Grethen
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen aus der Lage "Les Vignes de la Vallée". Ausgebaut wurde der Grundwein für 24 Monate in gebrauchten Fässern, degorgiert wurde nach drei Jahren Flaschenreife. Wunderbarer Ausdruck von Meunier, mit Aromen von Waldbeeren, Aprikosen, gelben Pflaumen und etwas Apfel, unterlegt mit feinen Nuss-Noten, und zarten floral-würzigen Tönen von Mandelblüten, kandierten Blutorange und einem dezenten Honig Touch. Saftiger Gaumen mit reifer Frucht, eine gewisse Weinigkeit zeigend, getragen von ausgewogener Säure Struktur. NUR 370 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Herrlicher Begleiter zu Felchenfilet Zuger Art, oder pochierten Hecht-Klösschen mit Wermut-Zitronen Sauce. Toll auch zu gebratenem Blumenkohl mit Mandel-Crumble und altem Balsamico.

Produzent

Antoine Grethen, ist ein weiteres grosses Talent der «jungen Garde» von dynamischen, mitunter auch unkonventionellen Winzern, die seit einigen Jahren frischen Wind in die Champagner Szene bringen und teils neue Angehens Weisen und Richtungen einschlagen. Er übernahm das 3 ha große Familienweingut im Jahr 2016, kurz nachdem er sein Studium in Wein und Spirituosen absolviert hatte. In und um Brouillet, im «Vallée de l'Ardre», welches zur Gross-Region Montagne de Reims zählt, betrieb zuvor die Familie von Antoine schon lange Landwirtschaft. Es war aber sein Grossvater der 1960 sich auch dem Weinbau widmete, jedoch genau wie Antoins Vater auch noch, die Trauben der Genossenschaft lieferte. Antoine stellte den Betrieb auf biologische und biodynamische Wirtschaftsweise um und ab 2020 sind die Weine Bio- und Demeter zertifiziert. Rund ¾ der Rebflächen sind mit Meunier bestockt, dazu kommen Pinot Noir und Chardonnay. Ausserdem gibt es Neupflanzungen mit den «vergessenen» Sorten Petit Meslier und

Arbanne. So akribisch und methodisch seine Arbeit zur Pflege der Böden und der Natur im Rebberg ist, so non interventiv und minimalistisch arbeitet er im Keller. Er lässt seinen Weinen in erster Linie Zeit. Ganze zwei Jahre werden die Grundweine - hauptsächlich in Demi Muids und gebrauchten Barriques - ausgebaut. Bewegt werden sie per Gravitation. Geschwefelt wird nur so gering als möglich. Das Resultat sind Weine und Champagner von grosser Komplexität und Tiefe, herausfordern, aber auch betörend und auf jeden Fall sind es charaktervolle Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.