

ANTOINE BOUVET
Chardonnay Plantels / Soranges (2017)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Antoine Bouvet
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Chardonnay Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen aus den Einzellagen "Les Plantels" und "Soranges" der 1er Cru Gemeinde Avenay Val d'Or, von 40 bis 60-jährigen Rebstöcken. Ausgebaut wurde der Grundwein Teils in gebrauchten Fässern. Im Bouquet zeigen sich Aromen von kandierten Zitronen, Birnen, Grapefruit und etwas Apfel, unterlegt mit fein würzigen Noten von getoasteten Laugenbrötchen, Safran und weissen Blüten, dazu dezent mineralisch-jodige Kreide Töne und ein Hauch von Oloroso. Am Gaumen vif, mit gutem Säure Nerv, saftiger Frucht und gleichzeitig einem wiederum feinen, zart salzig-würzigen Reife Schimmer.

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.

