

ANTOINE BOUVET
Millésime Guy Bouvet
Extra Brut AC



Jahrgang:	2010
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Antoine Bouvet
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Dies ist die letzte Jahrgangs-Cuvée, die noch von Antoinettes Grossvater Guy Bouvet gekeltert wurde. Komponiert aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Trauben dafür stammen von durchschnittlich 40-jährigen Reben aus Lagen der 1er Cru Gemeinden Bisseuil, Avenay Val d'Or und Mareuil sur Aÿ. Ausgebaut wurde der Grundwein zu grössten Teil in gebrauchten Fässern, degorgiert wurde nach rund neun Jahren Hefelager im Oktober 2021. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von reifem Apfel, Birne, etwas Quitte und kandierten Zitrusfrüchten, umrahmt mit würzigen Noten von Nüssen, getrockneten Kräutern und einem zarten, oxidativen Honig Touch. Am Gaumen zeigen sich einladende Reife Töne, nussig-cremige Würze und saftig-frische Frucht.

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.