

Experimentell & Herausfordernd



Antoine Grethen

Antoine Grethen zählt zur **dynamischen** Generation junger Winzer, die **stilistisch neue Wege** beschreiten. Seine Familie betreibt seit **acht Generationen Landwirtschaft**. Antoines Großvater etablierte 1960 den Weinbau als zweites Standbein und Antoines Vater lieferte an die lokale Genossenschaft. Er erhielt dabei aber stets **Flaschen zur Selbstvermarktung** zurück und reifte diese für fünf bis zehn Jahre.

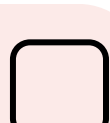
Diese **Passion zur Reifung** hat Antoine übernommen. Er bewirtschaftet heute drei Hektar Rebfläche, auf der überwiegend Pinot Meunier, Pinot Noir und etwas Chardonnay stehen. Neu angepflanzt hat er außerdem die alten Rebsorten **Arbanne und Petit Meslier**. Im Keller arbeitet Antoine **minimalistisch**, die Grundweine werden in gebrauchten Barriques und großen **Holzfässern** vergoren, mit dem Ziel, jegliche Einflussnahme so gering wie möglich zu halten. Seit Jahrgang 2020 versucht er, gänzlich auf die Beigabe von Schwefel zu verzichten. Die Grundweine werden zwei Jahre im Fass und die Champagner anschließend noch **drei Jahre auf der Flasche** gereift.

Stilistisch bestechen die Champagner durch eine sehr **komplexe Aromatik**, die Frucht, **Kräutrigkeit und florale Noten** in einzigartiger Weise verbindet und gleichzeitig **weich** ist. Champagner, mit denen man sich lange befassen kann, die das Herz der Freunde alternativer Stilistiken im Sturm erobern.



Champagner:

Alter Ego



100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: Spontangärung, 2 Jahre im Demi-Muid-Fass

Flaschenreife: 3 Jahre

Éole



50% Pinot Noir

50% Meunier

Dosage: 1g/l

Ausbau: Spontangärung, 2 Jahre im Demi-Muid-Fass

Flaschenreife: 3 Jahre

Savigny Parcellaire Millésime



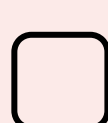
100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: Spontangärung, 3 Jahre im Demi-Muid-Fass

Flaschenreife: 3 Jahre
Einzellage

Walin Parcellaire Millésime



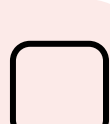
100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: Spontangärung, 3 Jahre im Demi-Muid-Fass

Flaschenreife: 3 Jahre
Einzellage

Aquilon Parcellaire



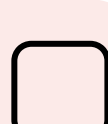
100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Spontangärung, 2 Jahre im Demi-Muid-Fass

Flaschenreife: 3 Jahre
Einzellage

Zephyr Coteaux Champenois Blanc

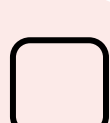


100% Meunier

Ausbau: Spontangärung, 2 Jahre im Demi-Muid-Fass

Minimale Schwefelgabe

Nouveau souffle Coteaux Champenois Rouge



100% Meunier

Ausbau: Spontangärung, 15 Monate im Demi-Muid-Fass
Minimale Schwefelgabe

Fakten:

R.M., Brouillet,
Montagne de Reims, 3ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!