



ANTOINE GRETHEN

Anthoine Grethen zählt zur **dynamischen** Generation junger Winzer, die stilistisch neue Wege beschreiten. Seine Familie betreibt seit **acht Generationen Landwirtschaft**. Antoine's 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 sehr lange für fünf bis zehn Jahre.

Diese **Passion zur Reifung** hat Antoine übernommen. Er bewirtschaftet heute einen Hektar Rebfläche, auf dem überwiegend Pinot Meunier, Pinot Noir und etwas Chardonnay steht. Neu ausgepflanzt 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 inklusive Schwefelung so gering wie möglich zu halten. **Seit Jahrgang 2020 verzichtet er gänzlich auf die Beigabe von Schwefel.** Die Grundweine werden zwei Jahre im Fass und die Champagner anschließend noch drei Jahre auf der Flasche gereift.

Stilistisch sind die Champagner **experimentell und herausfordernd**, sie bestechen 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.

Facts: R.M., Brouillet, Montagne de Reims,
1 Hektar, 10.000 Flaschen/Jahr

CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSVORDERND



Aquilon

100% Chardonnay

Dosage 0g/l

Lagerung im Holz für
2 Jahre (Barrique und
600 Liter)

3 Jahre Flaschenreife

Alter Ego

100% Pinot Meunier

Dosage 0g/l

Lagerung im Holz für
2 Jahre (Barrique und
600 Liter)

3 Jahre Flaschenreife

Coteaux Champenois Blanc "Zephyr 2"

Stilwein aus 100%
Chardonnay

Lagerung im Holz für 2
Jahre (Barrique und
600 Liter)

2 Jahre Flaschenreife



Aquilon

100% Chardonnay

Dosage 0g/l

Lagerung im Holz für
2 Jahre (Barrique und
600 Liter)

3 Jahre Flaschenreife

Alter Ego

100% Pinot Meunier

Dosage 0g/l

Lagerung im Holz für
2 Jahre (Barrique und
600 Liter)

3 Jahre Flaschenreife

Coteaux Champenois Blanc "Zephyr 2"

Stilwein aus 100%
Chardonnay

Lagerung im Holz für 2
Jahre (Barrique und
600 Liter)

2 Jahre Flaschenreife