

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, er lieferte allerdings an die lokale Genossenschaft. Dabei hielt er 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 **Arbane und Petit Meslier**. Im Keller arbeitet Antoine **minimalistisch**, die Grundweine werden spontan 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 nochmal **zwei bis drei Jahre auf der Flasche** gereift.

Stilistisch bestechen die Champagner durch eine sehr **komplexe Aromatik**, die Frucht, **Kräuterigkeit 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:

Notos

100% Meunier

Dosage: 2g/l

Ausbau: 50% Holzfass, 50% Edelstahl für 1 Jahr

Flaschenreife: 2 Jahre



Éole

50% Pinot Noir

50% Meunier

Dosage: 1g/l

Ausbau: 2 Jahre im Demi-Muid-Fass und Fudern

Flaschenreife: 3 Jahre



Alter Ego

100% Meunier

aus Savigny und Brouillet

Dosage: 0g/l

Ausbau: 2 Jahre im Demi-Muid-Fass und Fudern

Flaschenreife: 3 Jahre



Aquilon Parcellaire

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

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

Flaschenreife: 3 Jahre
Einzellage



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



Boréas Coteaux Champenois Rouge

100% Meunier

Einzellage Au-dessus du village

Ausbau: 2 Jahre im Demi-Muid-Fass

Minimale Schwefelgabe



Zéphyr Coteaux Champenois Blanc

100% Meunier

Einzellage Savigny

Ausbau: 3 Jahre im Barrique

Minimale Schwefelgabe



Fakten:

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

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!