

# Experimentell & Herausfordernd



## Marguet

Benoit Marguet führt das kleine **Champagnerhaus** bereits in **fünfter Generation**. Somit kann er auf Reben zurückgreifen, die im Durchschnitt über **40 Jahre alt** sind - die ältesten Rebstöcke sind aus dem Jahr 1925. Seine eigenen **8 Hektar** Rebfläche liegen in **Ambonnay** und **Bouzy** und sind ausnahmslos **biodynamisch** zertifiziert. Zusätzlich werden aber auch Trauben von **Freunden und Familie zugekauft** und weiterverarbeitet. Aus diesen zugekauften Trauben gibt es seit 2010 eine Grand Cru-Linie.

Im Jahr 2008 begann Benoit, den **Lagengedanken** weiter zu verfolgen. Seitdem produziert er aus einigen Lagen - allen voran "**Les Crayères**" in Ambonnay - Einzellagen-Champagner. Von der Basis bis zur Spitze werden alle Champagner **in Holz ausgebaut**, was für Benoit natürlicher ist als die sterile Umgebung einesahltanks. Die Grundweine durchlaufen die **malolaktische Gärung**, da dies in der Regel automatisch passiert und er nicht in den Prozess eingreifen möchte. Die Dosage ist immer gering, auch die **Schwefelgabe** wird mehr und mehr zurückgefahren.

Benoit ist sehr **spirituell** inspiriert, gemäß den biodynamischen Praktiken nutzt er den **Mondkalender**, pflügt mit **Pferden** im Weinberg, und arbeitet mit ätherischen Ölen. Marguets Champagner haben einen sehr **eigenständigen Stil**, sind aber allesamt hocharomatische, charakterstarke, **komplexe** und **zupackende** Vertreter.



## Champagner:

### Yuman

100% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 2 Jahre

### Shaman Grand Cru

84% Pinot Noir  
16% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 2 Jahre

### Shaman Rosé Grand Cru

76% Pinot Noir  
24% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 2 Jahre  
ohne zugesetzten Schwefel

### Ambonnay | Ambonnay Rosé Grand Cru Millésime

**Weiß:** 58% PN, 42% CH  
**Rosé:** 93% CH, 7% PN  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
ohne zugesetzten Schwefel

### Bouzy Grand Cru Mill. | Verzenay Grand Cru Mill.

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Oger | Chouilly | Avize Grand Cru Millésime

100% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
teilweise ohne zugesetzten Schwefel

### Bouzy Rosé Grand Cru | Ambonnay Rosé G.C. Mill.

**Bouzy:** 100% Pinot Noir |  
**Ambonnay:** 93% Chardonnay, 7% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
ohne zugesetzten Schwefel

### Sapience | Sapience Oenotheque Millésime

Cuvée mit Trauben von befreundeten Winzern: Leclapart, Laval, Lahaye  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass

### Lieu-Dits: Les Bermonts | Les Beurys | Le Parc Grand Cru Millésime

100% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
teilweise ohne zugesetzten Schwefel

### Lieu-Dits: Les Crayères | La Grande Ruelle | Les Saints Remys Grand Cru Millésime

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Holzfass  
teilweise ohne zugesetzten Schwefel

## Fakten:

N.M., Ambonnay, Montagne de Reims, 8ha

## Notizen: