Champagne Marguet, Verzenay '18 grand cru

Benoit Marguet, de man achter dit opwindende champagnehuis, behoort tot de generatie jonge wijnbouwers die het afgelopen decennium een revolutie teweeg hebben gebracht in Champagne.

Champagne Marguet is gelegen in de Grand Cru van Ambonnay, waar het pand voor het eerst werd opgericht in 1870. Benoit is de 5e generatie van de familie Marguet, die het drastisch heeft veranderd door zowel zijn wijngaardenbeheer als zijn wijnbereidingsfilosofie toe te passen.

Het domein bestaat uit in totaal 8 ha, allemaal Grand Crus: zijnde 7,30 ha in het dorp Ambonnay (Lieux dits: Les Saints Remys, Les Beurys, Les Crayeres, La Grande Ruelle, Les Bermonts en Le Parc) en 0,70 ha in het dorp Bouzy (Lieux dits: Les Loges, Les Hannepes).

De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is meer dan 40 jaar en de opbrengst bestaat uit 58% Pinot Noir en 42% Chardonnay.

Benoit heeft het hele landgoed sinds 2009 omgebouwd tot extreme biodynamische en aromatherapeutische landbouw. Het welzijn van de bodem is prioriteit van Benoit, en sinds 2010 ploegen uitsluitend 2 paarden, die tot het domein behoren, alle wijngaarden, wat uniek is in Champagne en zeer zeldzaam in de wijnwereld.

In de wijnmakerij wordt het werk volledig gedaan door de zwaartekracht. De fermentatie gebeurt perceel voor perceel in houten vaten en kleine vaten met een lange rijping op de droesem. Er wordt geen suiker toegevoegd en het gebruik van sulfieten komt vrijwel niet voor of wordt in zeer weinig gevallen voor extreem lage niveaus gehouden.

Benoit Marguet wordt tegenwoordig algemeen beschouwd als de belangrijkste natuurlijke wijnproducent in de Champagne, in navolging van Lalou-Bize Leroy als zijn rolmodel.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Appelatie	Champagne Grand Cru AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Serveer temp.	8-10°C
Druiven	100% pinot noir

VINIFICATIE

methode traditionelle