CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT MEUNIER / CHARDONNAY 2014

Champagne Benoit Dinvaut

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	●●●○○
Tannin	●●●○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

- HONIG
- WEISSE BLÜTEN
- HONIGMELONE
- GRUENE BIRNE
- BRIOCHE
- GETOASTETES BROT
- VANILLE
- WALDBODEN

Stil	kraftvoll & holzbetont
Weinberg	Weinberge in Gueux: Les Vivantes und Les Béguines
Alter der Reben	1970 bis 1990 gepflanzt
Rebsorten	Meunier (70%) Chardonnay (30%)
Jahrgänge	2014
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020
Jahresproduktion	2.000 Flaschen
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, im Holz ausgebaut
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Wir sind sehr froh, Ihnen die herrlich markanten Champagner von Benoît Dinvaut präsentieren zu können. Denn die Produktion ist äußerst gering. Benoit erzeugt seine eigenen Champagner seit 2011 in dem kleinen Ort Gueux am Rande des Montagne de Reims. Seine Hauptsorte ist Meunier. Daraus entstehen drei Cuvées mit jeweils rund 1.000 bis 2.000 Flaschen. Den Rest seiner Trauben verkauft er an große Häuser. Bereits sein Vater hat auf Pestizide und Herbizide verzichtet. Die Dinvauts kommen seit über 20 Jahren ohne aus und arbeiten im Weinberg biologisch. Die Vinifikation erfolgt mit geringsten Eingriffen. Vergoren wird spontan. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern. Der biologische Säureabbau findet in der Regel statt. Mit Schwefel wird äußerst sparsam umgegangen. Auf diese minimalistische Weise entstehen sehr eigenständige Champagner, die äußerst kraftvoll und bereits in jungen Jahren sehr reif sind. Uns gefällt besonders gut der "weinigen" Charakter von Benoits Champagner, der am besten in Kombination mit Speisen zur Geltung kommt.

Benoit Dinvaut's Jahrgangs-Champagner Meunier / Chardonnay ist ein sehr eigenständiger Champagner, bei dem man die Reife des Grundweins von über 10 Monaten im Holzfass deutlich erkennt. Falls man den Holzeinfluss im Schaumwein ablehnt, wird man an diesem Champagner keine große Freude haben. Wenn man jedoch sehr gut eingebundene Holznoten mag, dann wird man mit dem Cuvée aus Menieur und Chardonnay eine gute Zeit haben. Denn der Millésime ist sehr ausgewogen und besonders komplex. Er ist einerseits feingliedrig, andererseits aber auch wild und kraftvoll. Zur Hächstform läuft er auf, wenn man ihn zu mittelkräftigen Speisen genießt. Obwohl ich kein großer Holzfan bin, mag ich diesen Champagner ausgesprochen gerne!