

## Finesse der Brut-Champagner

Die Empfehlungen basieren auf einer Blindverkostung von mehr als 100 Edelgetränken ohne Jahrgang

**B**eim Test erwies sich die Qualität der zu verkostenden Champagner als schwankend, in der Spitze indes als immens stark. Wobei auch Marktführer wie Moët & Chandon und Veuve Clicquot sehr gut waren, auch wenn es nicht ganz für die Aufnahme in die Bestenliste gereicht hat.

**Jean Velut Cuvée Spéciale Brut Blanc de Blancs**; von alten Reben, komplex, drückvoll, harmonisch, da lohnt die Reise nach Montgueux (ab Weingut); 90 von 100 Punkten, 15,65 €

**Agrapart Les 7 Crus Brut Blanc de Blancs**; geradlinig, puristisch, zupackend, mineralisch, lang, nachhaltig, Aperitif, zu Meeresfrüchten (Kierdorf); 90/100, 21,90 €

**Nicolas Feuillatte Brut Grande Réserve**; füllig, harmonisch, saftig, fruchtbetont (Mack & Schühle); 89/100, 24,99 €

**L. Aubry Fils Brut Classique**; kraftvoll, komplex, gute Substanz (Cercle Connaisseurs); 89/100, 25,90 €

**Agrapart Terroirs Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru**; geradlinig, reintönig, zupackend, salzig, nachhaltig (Kierdorf); 90/100, 25,90 €

**Drappier Brut Carte d'Or**; vom Pinot Noir geprägt, füllig, saftig, kraftvoll

**Jacquesson Cuvée No. 735 Brut**; kraftvoll, stoffig, komplex und lang, faszinierend, sehr jugendlich; nicht filtriert, kaum dosiert (Visentin); 91/100, 39,50 €

**Taittinger Brut Réserve**; Fülle, Eleganz, Harmonie (Wein-Wolf); 90/100, 39,90 €

**Barons de Rothschild Brut**; komplex, harmonisch, sehr lang (CWD, Hawesko); 90/100, 42 €

**Bollinger Brut Spécial Cuvée**; Klassiker, harmonisch bei reifer Frucht (Grand Cru Select); 89/100, 45 €

**Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru**; Kraft, Finesse, Substanz, Länge (Kreis, Visentin, Wein nach Maß); 91/100, 46 €

**Cédric Bouchard Roses de Jeanne Blanc de Noirs Les Ursules (2008)**; puristisch, füllig, üppig (Kreis); 89/100, 54 €

**Cattier Brut Blanc de Noirs**; 70 Prozent Pinot Noir, 30 Prozent Pinot Meunier, füllig, lang (Freund); 90/100, Preis auf Anfrage

Zusammengestellt von Gerhard Eichelmann



### VINS DE FRANCE & CHAMPAGNES

*Eine Region versteht zu feiern*

**Habits de Lumière** (Epernay; 9. bis 11. Dezember) Die zehn Champagner-Häuser an der Avenue de Champagne veranstalten am Freitag- und Samstagabend ab 18.30 Uhr ein Lichtfest mit Musik, Theater, Shows, Happenings, Feuerwerk und Champagner-Bars.



Während des Wochenendes zahlreiche Ausstellungen und Kellertouren. Touristenbüro, Tel: 0033/0326/53 33 00

**La Fête de La Saint Vincent** Die Winzer der Champagne huldigen ihrem Schutzheiligen am Sonntag nach dessen Ehrentag, dem 22. Januar. Dann veranstaltet die Weinbruderschaft jedes Winzerdorfes ein Treffen mit Umzug, Messe, Weinverkostung und großem Bankett. Dank des Datums ein unverfälschtes, intimes Volksfest. [www.tourisme-en-champagne.com](http://www.tourisme-en-champagne.com)

**Geschenktipp** Genüsslich verbindet Paul Grote in seinen Büchern Wein mit Kriminalgeschichten, etwa in „Der Champagner-Fonds“. Tolles Geschenk: Unter [www.paul-grote.de](http://www.paul-grote.de) kann man Bücher mit persönlicher Widmung bestellen. Deutscher Taschenbuch Verlag, 8,95 €



weiblich und erfolgreich in der Champagne: Carol Duval-Leroy, Eigentümerin des gleichnamigen Champagnerhauses, mit ihrem ältesten Sohn Julien in Hamburg (oben), Kellermeisterin Floriane Eznack (links) und Nathalie Vranken, kreativer Kopf der Marke Pommery



nanzchefin. „Für mich ist es leichter, mit Frauen zusammenzuarbeiten als mit Männern. Wir haben die gleiche Denkweise.“ Und so haben die Champagner der Marke Duval-Leroy, die alle auf Chardonnay-Basis produziert werden, vergleichsweise auch eine sehr feminine Note. „Sie sind filigran, elegant, blumig und leicht“, schwärmt Carol Duval-Leroy über ihre teilweise prämierten Champagner, von denen pro Jahr etwa fünf Millionen Flaschen hergestellt und 60 Prozent davon in 50 Länder exportiert werden.

Seit 14 Jahren hat das Unternehmen Filialen in den größten Exportnationen eröffnet, zuletzt in Singapur. In Deutschland sitzt die Duval-Leroy GmbH in Hamburg. Vor wenigen Wochen stellte Madame dort die neue Kreation des Hauses mit dem passenden Namen „Femme de Champagne 2000“ vor. Der moderne Look der Verpackung stammt übrigens von einem Mann, Carol Duval-Leroys Sohn Charles.

„Unser Fleur Premier Cru hat nach 100 Jahren noch den gleichen Namen, das gleiche Etikett und den gleichen Besitzer. Das ist die Ausnahme.“ Eine Ausnahme ist vor allem sie selbst, die laut eigener Aussage, als einzige Frau ein großes, unabhängiges, international agierendes Champagnerhaus führt. Ihre drei Söhne sind zwar mit der Administration und dem Marketing betraut und sollen den Betrieb irgendwann

übernehmen, „aber noch habe ich das letzte Wort“, schmunzelt sie. Sukzessive hat Madame Duval-Leroy das gleichnamige Champagnerhaus mit den 200 Hektar Weinbergen (im eigenen Anbau) in den vergangenen zwei Jahrzehnten Schritt für Schritt ausgebaut und modernisiert. Dabei hat sie stetig den Anteil an Frauen bis auf aktuell 43 Prozent gesteigert: Sie beschäftigt eine Kellermeisterin und eine Fi-

Millésimé  
omplex,  
llésime  
chê, feine  
llig,  
ruckvoll

**Bruno Paillard „N.P.U.“ Millésimé 1996;** viel Duft, Gewürze, vom Holzausbau geprägt, viel Stoff (Paillard); 92/100, 200 €

**Cattier Clos du Moulin Premier Cru Brut;** gereift, füllig, komplex, puristisch, gute Substanz (Freund); 92/100, Preis auf Anfrage

Gerhard Eichelmann, Autor des jährlich erscheinenden Weinführers „Eichelmann Deutschlands Weine“, ist zugleich Spezialist für Champagner, wie sein aktuelles „Champagner-Handbuch“ (29,95 €) beweist. [www.mondo-heidelberg.de](http://www.mondo-heidelberg.de)

Anzeige

CHAMPAGNE  
**Veuve Fourny & Fils**  
une Famille,  
un Clos,  
un Premier Cru

Champagne Veuve Fourny & Fils  
Deutschlandbüro - Tel.: 07473 - 921 621  
michael.walker@gmx.de  
[www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)

Une trilogie fondée sur les liens familiaux et la passion d'un terroir

**Lallier Brut Grande Réserve Grand Cru;** fülliger, harmonischer Schmeichler (Graeger); 89/100, 27,95 €

**Alfred Gratien Brut Classique;** harmonisch, elegant (Henkell); 89/100, 28,99 €

**Laurenti Brut Grande Cuvée;** füllig, harmonisch (Küppers); 89/100, 29,90 €

**Veuve Fourny Brut Nature Vertus Premier Cru;** Chardonnay, alte Reben, keine Dosage, zupackend, mineralisch (Walker); 90/100, 29,90 €

**Janisson & Fils Brut Grand Cru;** lebhaft, harmonisch, feiner Genossenschaftschampagner aus Vertus (Zeter); 90/100, 32 €

**Paul Goerg Brut Blanc de Blancs Premier Cru;** lebhaft, harmonisch, elegant, feiner Genossenschaftschampagner aus Vertus (Marken-Horst); 89/100, 32 €

**Charles Heidsieck Brut Réserve;** rauchige Noten, Brioche, harmonisch und elegant, füllig und lang im Mund, für Hedonisten (Underberg); 90/100 32,49 €

**Fleury Brut („Exclusiv“);** fruchtbetont, kraftvoll, viel Substanz (Riegel); gleiche Bewertung für den Fleury Blanc de Noirs; 90/100, 32,93 €

**Robert Doyard Cuvée Vendémiaire Extra Brut;** Chardonnay-Champagner, Brioche, Haselnüsse, faszinierend (Cercle Connaisseurs); 92/100, 33,90 €

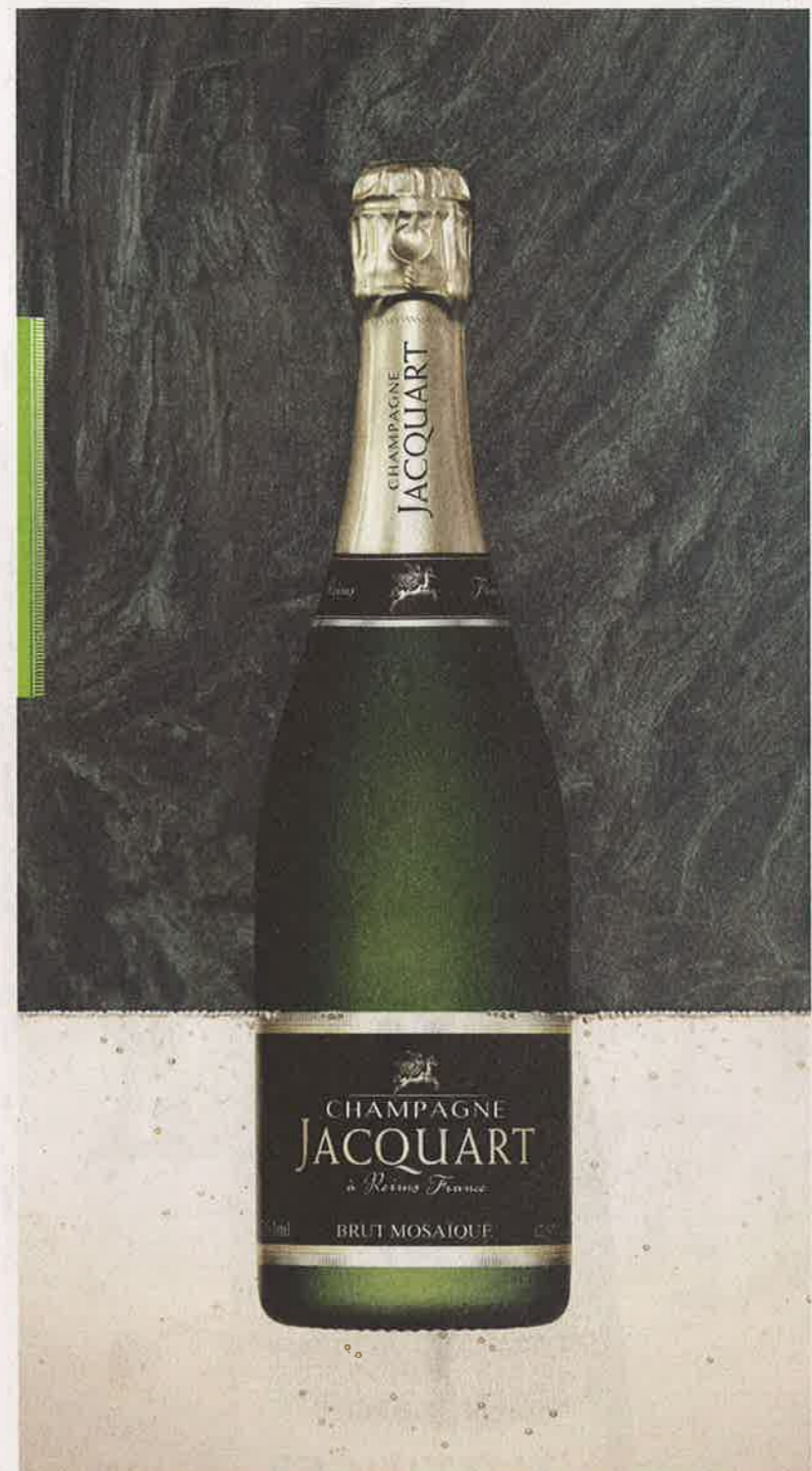
**Louis Roederer Brut Premier;** rauchige Noten, Brioche, Substanz, Frische (Schlumberger); 89/100, 34 €

**Bruno Paillard Brut Première Cuvée;** Klassiker, immer zuverlässig, immer verführerisch (Wein-Bastion); 89/100, 35 €

**Pol Roger Brut Réserve;** Schmeichler, sanft und verführerisch (Hawesko, CWD); 89/100, 35,90 €

**Paul Bara Brut Réserve Grand Cru;** 80 Prozent Pinot Noir, 20 Prozent Chardonnay, unverkennbar Bouzy, füllig, kraftvoll, viel reife Frucht (Bayerl); 89/100, 36 €

**Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru Extra-Brut;** Chardonnay aus biologischem Anbau, kompakt, puristisch, wenig dosiert (Kreis); 90/100, 36,50 €



[www.champagne-jacquart.com](http://www.champagne-jacquart.com)

CHAMPAGNE  
**JACQUART**  
Die Kunst des Wesentlichen