

# C h a m p a g n e

*Magazin 2015|2016*

**LOKALTERMIN**  
Grande Vallée de la Marne  
Von Mareuil-sur-Aÿ  
bis Cumières

**STIL**  
Champagnerplätze  
Hier schlägt Deutschlands  
Champagnerherz

**WISSEN**  
Liqueur de dosage  
Das letzte Rädchen und  
sein Einfluss auf den Stil

## **94** 2006 Blanc de Blancs Brut, **Champagne Barons de Rothschild**

feine Vanille- und Nussnoten, Mandelmilch, helle Hefigkeit, dahinter kandierte gelbe Früchte, süßliche Kräuterwürze, alles sehr dezent; schiebt dann am Gaumen mächtig an, knackige Säure, viel Zug, viel Frucht (Ananas), griffige Textur, zarterherbes, rauchiges Finale

CHAMPAGNE BARONS  
DE ROTHSCHILD

### **Die Stunde der Wahrheit**

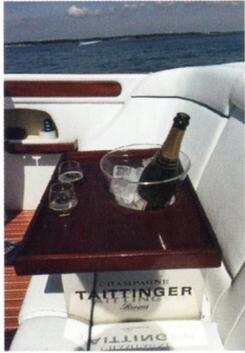
Der Standpunkt des Champagne Magazins lautete immer: „Wenn der erste Jahrgangschampagner auf den Markt kommt, wird sich zeigen, in welche qualitative Richtung die Reise geht.“ Nun ist es soweit: Der Blanc de Blancs Brut Vintage 2006 von Barons de Rothschild wurde vorgestellt. Gerade noch rechtzeitig für Kellermeister Jean-Philippe Moulin, der sich nach der Ernte 2015 in den Ruhestand verabschiedete. Vom Vintage 2006 wurden nur 7.000 Flaschen produziert, die verteilt auf dieses und nächstes Jahr verkauft werden, da es keinen 2007 geben wird, sondern dann erst wieder den Jahrgang 2008. Die Grundweine aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant wurden acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut und regelmäßig aufgerührt. Im Sommer 2014 wurde die erste Charge degorgiert. Mehr dazu auf Seite 50.



## CHAMPAGNE RUINART

### Kooperation mit Hubert le Gall

Ruinart pflegt seit jeher eine sehr enge Beziehung mit der zeitgenössischen Kunst und ihren Protagonisten. Jedes Jahr präsentiert das Champagnerhaus eine neue Kooperation mit einer Künstlerin oder einem Künstler. Diesmal hat der französische Bildhauer Hubert Le Gall einen „Kalender aus Glas“ für Ruinart geschaffen. Das Werk umfasst 12 Glas-Skulpturen, die jeweils einen Ruinart-Rebstock im Verlauf des Jahres widerspiegeln. Der Bildhauer verwendete Murano-Glas der Glasbläsermeister der Berengo-Studios, die für ihre Zusammenarbeit mit zeitgenössischen Künstlern bekannt sind. Das Material soll den Chardonnay widerspiegeln, „mit seiner Transparenz, seinen Lichtbrechungen und seiner Farbvielfalt“. Eine Hommage an den Champagner und seine Eleganz in puncto Farbe, Leuchtkraft und Perlage.



**Früher kooperierte die Bootsschmiede Riva mit La Grande Dame. Nichts gegen die legendäre Witwe, aber da hat sich Bootsbauer Comitti für eine deutlich attraktivere Muse entschieden. Bei der Taittinger Edition steht das „Miss V“ für Vitalie Taittinger. Die Bootstaufe wird im Januar 2016 auf der Boot Düsseldorf stattfinden.**



## CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD Die Stunde der Wahrheit

Der Standpunkt des Champagne Magazins lautete immer: „Wenn der erste Jahrgangschampagner auf den Markt kommt, wird sich zeigen, in welche qualitative Richtung die Reise geht.“ Nun ist es soweit: Der Blanc de Blancs Brut Vintage 2006 von Barons de Rothschild wurde vorgestellt. Gerade noch rechtzeitig für Kellermeister Jean-Philippe Moulin, der sich nach der Ernte 2015 in den Ruhestand verabschiedete. Vom Vintage 2006 wurden nur 7.000 Flaschen produziert, die verteilt auf dieses und nächstes Jahr verkauft werden, da es keinen 2007 geben wird, sondern dann erst wieder den Jahrgang 2008. Die Grundweine aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant wurden acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut und regelmäßig aufgeführt. Im Sommer 2014 wurde die erste Charge degorgiert. Mehr dazu auf Seite 50.



Bernhard Meßmer aus München und Suvad Zlatic aus Serfaus gewinnen den Wettbewerb der Champagne-Botschafter in Deutschland und in Österreich. Suvad Zlatic ist Sommelier und Maitre d'Hôtel in Geigers Posthotel in Serfaus. Bernhard Meßmer ist Geschäftsführer der „einfach genießen Weinschule“ in München.



Auch 2015 zeichnete Veuve Clicquot die beste Köchin der Welt aus: Der Preis ging an Héléne Darroze, die neben ihrem gleichnamigen Restaurant in Paris auch das Héléne Darroze at the Connaught in London betreibt. Diese Ehrung ist angedockt an die Auszeichnung „The World's 50 Best Restaurants“.



## CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN Umstellung auf Vintage

Gerade zu Chardonnay-Champagner passt der Ausbau im Holzfass bekanntlich besonders gut. Da ist es schon interessant, dass die Champagner-Manufaktur Alfred Gratien lange Jahre keinen Blanc de Blancs im Sortiment hatte. Schließlich werden bei dem inzwischen zur Henkell-Gruppe gehörenden Champagnerhaus, dessen Jahresproduktion auf 330.000 Flaschen limitiert ist, die Grundweine traditionell in kleinen Holzfässern vergoren. Die Lücke wurde geschlossen. Zunächst kam im



Herbst 2009 ein Blanc de Blancs Brut ins Sortiment. Er wurde in diesem Jahr ersetzt durch den Blanc de Blancs Vintage 2007. (Beschreibung und Bewertung auf Seite 50). Auch die Prestige-Cuvée Alfred Gratien wurde von Non-Vintage auf Vintage umgestellt. Premieren-Jahrgang ist 2006, der aktuell im Verkauf ist. Im nächsten Jahr wird auch von der Cuvée Paradis Rosé der erste Jahrgangschampagner folgen. Traditionell stark verankert ist Alfred Gratien in der norddeutschen Gastronomie-Szene. Zu den Partnern zählen renommierte und angesagte Namen wie Tim Mälzers „Bullerei“ oder Christian Rachs „Rach & Ritchy“, das „Hotel Atlantic Kempinski“ oder das „Grand Hotel Elysée“ in Hamburg sowie auf Sylt das „Restaurant Vogelkoje“, das „Hotel Rungholt“ oder „Severin's Resort & Spa“.

## Vintage

### **96 2002 R.D. Extra Brut, Champagne Bollinger**

Sehr intensiv, kandierte Früchte, Zedern- und Sandelholz, ganz leicht torfig; am Gaumen voller Bollinger-Charakter, rauchig und fordernd, Lakritz, Espresso, wunderbar trockenes Finale

### **95 2007 Cristal Brut Champagne Roederer**

ganz klassischer, in sich ruhender Cristal-Stil, wenig und nussig, ganz leicht Nougat, kandierte Zitrusfrüchte, feine Gewürznoten (Kardamon, Nelke); strukturiert am Gaumen, zartheftig, kreative Textur, saftig-frisches Finale

### **94 2006 Champagne Dom Pérignon Brut**

Auffallend leuchtende, helle Farbe, klassische DP-Nase (Minze, Eisenkraut, Jod, Brioche), in diesem Jahr besonders ausgeprägte Kräuterkomponente, Blätterteig, geröstete Nüsse; Gaumen überraschend dunkel, Lakritz, Earl Grey, feine Herbeheit im Finale, sehr gute Balance

### **94 MCIII 001.14 Brut, Champagne Moët & Chandon**

Wucht und Fülle von Duft bis zum Finale, aber mit vielen reizvollen Zwischentönen, kandierte Zitrusfrüchte, kräftige Röstnoten, Honigwaben, Liebstöckel, Mango; dicht, extrem salzig, wenig mit sehr feiner Perlage, erinnert an gereiften Chardonnay, Kontrast zwischen exotischen Fruchtnoten und Tertiäraromen im Hintergrund

### **94 2006 La Grande Dame Brut, Champagne Veuve Clicquot**

Aromenfeuerwerk, reife Zitrusfrucht (Kalamansi, Orangeat), komplexe Kräuternoten (Eisenkraut, Estragon, Sommerheu); am Gaumen feiner süßlicher Schmelz, kandierte Nüsse, gesalzene Popcorn, Lakritz, kraftvoll und stoffig mit großer Länge

### **94 2005 La Grande Année Brut, Champagne Bollinger**

Typischer 2005er, reif, viel Karamell, Honigbrot, dahinter spannende Würze, Tabak, grüne Oliven; salzig, griffig und mit feinem Gerbstoffgerüst, nur leicht torfig, wuchtiger Typ, Kaffee im Abgang

### **94 Millésime 2005 Extra Brut, Champagne Geoffroy**

Nougat, Pecannüsse, Rosinen, Weichsel, Pinienkerne; wenig und leicht rauchig, super saftig, engmaschig, griffig-schmiegelige Textur, Toastbrot und ganz leicht Vanille im Finale

### **93 2002 Noble Cuvée Brut, Champagne Lanson**

Jodig und würzig, Estragon, Apfelringe, Kardamon, Zitruszesten, Apfelringe; griffige, enge, kalkig-hefige Textur, feine Reife in Verbindung mit knackiger Säurefrische, große Länge, einfach ein zeitloser, unverwechselbarer Stil

### **93 2006 Grand Millésime Brut, Champagne Gosset**

fein-nussig, leicht getoastetes Brot, Estragon, Kamille, Weinbergspirsich, gelber Apfel, Birne, Pistazie; elegant, leicht Unterholz, extrem saftig, tabakig, enormer Zug

### **93 2008 Brut Millésimé, Champagne Taittinger**

hefig-würzige Art, grüner Tee, Lakritz, Pistazie, geröstete Haselnuss, Brioche, Zitronat, Orangenzeste; sehr saftig, sehr klar, kreative-griffige Textur, cremiger Schmelz, durchgäng sehr füllig, gute saftige Länge

## Champagne Rosé

### **96 2005 La Grande Année Rosé Brut, Champagne Bollinger**

hell, elegante Farbe, Perlhuhnauge; kräuterwürze Nase, Grapefruit, leicht Lohe, Kardamon, Sauerteigbrot, Quitte; rassiger Auftakt, saftig, stoffig, aber jederzeit mit Frische, animierend, pikant salzig, kreative Textur zur feinen Perlage, frisch bleibend im langen Finale

### **94 2004 Rosé Vintage Brut, Champagne Dom Pérignon**

leuchtendes Kupferorange; nussig, viel Brioche, Karamell, getrocknete Aprikose, Cranberry, Orangenschale; sehr saftig und mit animierendem Säurebiss, dazu viel Stoff mit Blutorange-herbem Finale, Hagebutte, wirkt stärker pinotgeprägt als frühere Jahrgänge, viel Kakao, etwas Himbeere

### **94 2006 Amour de Deutz Rosé Brut, Champagne Deutz**

Hochelegante Rosé-Spielart, Erdnuss, zarte Röstnoten, Erdbeerkonfitüre, getrocknete Aprikose, leicht minzig; ausgeprägt kreative Textur, weiniger Charakter, geschmeidiges Finale

### **93 2006 Brut Rosé, Champagne Pol Roger**

orange-rosa mit Kupferreflexen; feine kandierte Kirschfrucht, Weißbrotkruste, Mandel, Vanille, Zwetschge, dicht und stoffig mit dunklen Gewürznoten im Abgang, Holunder, Nelke. Herber, fester, kerniger Typ

## Blanc de Blancs

### **96 2008 Venus Blanc de Blancs Brut Nature, Champagne Agrapart**

hell-mineralisch, bereits im Duft kreative-kalkig, Sauerteig, frisches Holz, intensive Kräuterwürze, nur dezent fruchtig (kandierter Zitrusfrüchte); fest, intensiv, mit griffig-toniger Textur, große Länge

### **95 2006 Amour de Deutz Brut, Champagne Deutz**

Kandierter Zitrusfrüchte, Mandarine, dazu frische Hefe, Macadamia, Pistazie, weißer Nougat; saftig mit Zug, in kreative Textur eingebettete, intensive Röstnoten (getoastetes Brot), ganz leicht karamellig-malzig im Finale

### **94 2007 Blanc de Blancs Grand Cru Brut, Champagne Alfred Gratien**

feine, hefig-kalkige, ganz leicht torfige Nase, kandierter Zitrusfrüchte, Golden Delicious, frische Kräuterwürze, Pistazie; saftig und aromatisch-fruchtig, Kumquat, Physalis, knackiger Säurebiss, feine Perlage, viel Extrakt, jederzeit mineralisch und leicht vanillig im Abgang

### **94 2006 Blanc de Blancs Brut, Champagne Barons de Rothschild**

feine Vanille- und Nussnoten, Mandelmilch, helle Heufigkeit, dahinter kandierter gelbe Früchte, süßliche Kräuterwürze, alles sehr dezent; schiebt dann am Gaumen mächtig an, knackige Säure, viel Zug, viel Frucht (Ananas), griffige Textur, zartherbes, rauchiges Finale

### **93 2008 Blanc de Blancs Brut, Champagne Pol Roger**

geröstetes Weißbrot, kandierter Zitrusfrüchte, Birne, leicht nussig, geröstete Pinienkerne; sehr intensiv, stoffig und würzig am Gaumen, präsender Säurebiss, Muskatnuss, Kardamon; fruchtsüßer Schmelz mit genialem Säurekick im Abgang sorgt für beschleunigtes Trinkverhalten

### **92 2007 Blanc de Blancs Brut, Champagne Delamotte**

ausgeprägte, attraktive, zitrusfruchtige Nase, Grapefruit, Kalamansi; auch hellhefig, Pistazie; rassig und mit toller Saftigkeit, animierend salzig unterlegt, pikant, Säurekick im Finale, vielleicht der beste Delamotte aller Zeiten?

### **92 2009 Blanc de Blancs Brut, Champagne Deutz**

feine Perlage, hefig-kreidiger Duft, Vanille, weiße Blüten, weißer Nougat, Golden Delicious, Mandarine, Buttercroissant; feingliedrig, feminin und seidig, dennoch mit Struktur, kalkiger Textur und Säurebiss, Pampelmuse

## „Parcelaires“

### **95 2010 Les Chênes Brut Nature, Champagne Georges Laval**

Sehr würzige Nase, Getreidenoten, Tabak, auch große Frische (grüner Apfel, Minze, Limette); super intensiv am Gaumen, viel Druck, geradlinig, leicht salzig, kandierter Zitrusfrüchte und weißer Nougat im Finale

### **95 2010 Les Genettes, Ambonnay Grand Cru, Champagne Eric Rodez**

Feine rote Frucht, die sich von Anfang bis Ende durchzieht, vor allem Waldhimbeere, Kräuterwürze, Holz noch präsent, leicht nussig, griffige, kalkige Mineralität, zartherb und animierend im Finale

### **95 2005 Champ Caïn, Avize Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne Jacquesson**

Mehr Würze als Frucht (Fenchelsamen, Sauerteigbrot), etwas Birne; geballte Mineralität, sehr kreative, straff und sehr vertikal, geht sofort in die Tiefe, saftige Länge

### **94 2006 Le Léon Extra Brut, Champagne Philipponnat**

Viel Ananas, blonder Tabak, nussige Röstnoten; extrem intensiv und fruchtig am Gaumen, etwas süße Kirsche, griffige, schmiegelige Textur, sehr wenig

### **94 Les Houtrants Extra Brut, Champagne Geoffroy (gemischter Satz)**

Birne, helle, frische Frucht, Nelke und Biskuit, Johanniskraut und Heu; extremer Zug am Gaumen, sehr salzig, puristisch, aber nicht karg, festes, kerniges Finale