Handelszeitung | 15. Dezember 2016
Special

Champagner

Prosit Prestige

LEBENSFREUDE PUR MIT DEN SCHÖNSTEN CUVÉES DE PRESTIGE

VERANTWORTLICH FÜR DIESEN SPECIAL: MARKUS KOCHLI
DIESE SONDERAUSGABE ENTSTAND IN ZUSAMMENARBEIT MIT ALAIN GIROUD («TRIBUNE DE GENÈVE») UND JEAN-MARIE CURIEN

Die Seele der Champagner

Cuvées de prestige Sie sind das Nonplusultra unter den Champagnern. Die Topweine gibt es sowohl als Blancs wie auch als Rosés – die schönsten stellen wir in diesem Special vor.

ALAIN GIROUD UND MARKUS KÖCHLI

Sie sind die Exklusiven unter den Exklusivitäten aus den Kreidekellern in Reims und Epernay, daher auch nicht die preisgünstigsten Champagner. Aber sie sind das flüssige, lagerfähige Resultat von Trauben aus den besten Grands-Crus-Lagen der Champagne – und sie machen vor allem lediglich 5 Prozent der Nobelwein-Produktion aus. Nur hat die starke Position der Prestige-Cuvées einen Haken. Die Bezeichnung Cuvée de prestige ist seit ihren Anfängen in der Champagne durch keine einzige gesetzliche Vorschrift geregelt – geschweige denn gerichtlich geschützt. Mit anderen Worten: Juristisch gesehen unterscheidet nichts die Juwelen der Champagne von den Millionen von Flaschen, die keine Jahrgangsweine enthalten.

Die Wirklichkeit sieht hingegen anders aus. Denn die Champagner-Häuser, die beständig nach einer hohen und optimalen Qualität streben, kreieren und realisieren in strikter Anwendung ihrer Traditionen und unter Einhaltung einer strengen Selbstdisziplin sogenannte Cuvées spéciales. Diese im vergangenen Jahrhundert in der Champagne allgemein verwendete Terminologie verschwindet zunehmend und wird nun durch den Begriff «prestige» ersetzt.

Jahrelanger Ausbau in den Kreidekellern

Die für diese edlen Weine ausgewählten Trauben von makelloser Qualität aus eigener Ernte sind das Ergebnis langjähriger Erfahrungen und stammen generell aus den Anbaugebieten, die als Grands Crus eingestuft werden. Für den Ausbau dieser Prestige-Cuvées, für welche die edelsten Trauben von den besten Territorien ausgewählt werden, braucht es viele Jahre. Deshalb kommen Prestige-Cuvées erst nach einer langen Ausbauzeit – im Durchschnitt zirka nach zehn Jahren in den Crayères, den unterirdischen Kreidekellern – auf den Markt. Aufgrund ihres langwierigen Reifeprozesses zählen sie zu den wahren lagerfähigen Weinen.

Die Mehrheit der Prestige-Cuvées enthält Jahrgangsweine. Für einige wird bewusst ein grosser Anteil Pinot noir oder Chardonnay gewählt, andere Häuser kultivieren die Kunst des Unterschieds durch Verschnitte mehrerer aussergewöhnlicher Jahrgangsweine (Millésimes) von mehreren Territorien. Oder sie setzen – als pures Gegenteil – auf Weine von einem einzigen Rebbaugebiet oder auf eine einzige Traubensorte.

Zu Weisswein oder Rosé ausgebaut, zeugen die Cuvées von der extrem strengen, vielfach fast übergenauen Selektion durch die Champagner-Häuser. Das hat in den meisten Fällen relativ begrenzte Mengen von lediglich einigen tausend Flaschen zur Folge.

Nur eine Handvoll der Champagner-Häuser ist überhaupt in der Lage, grössere Quantitäten ihrer Prestige-Abfüllungen zu erzeugen. Auch wenn sie inzwischen zu weltweitem Ruhm gelangt sind, machen diese Nobelweine nur einen verschwindend kleinen Teil – etwa 5 Prozent – der gesamten Champagner-Produktion aus. Dennoch spielt das vermittelte Image eine wesentliche Rolle für das gesamte Sortiment einer Champagner-Marke, ja gar für die ganze Region Champagne.

Das flüssige Gold der Champagne: Die Cuvées de prestige.

Die Flaschen mit ihrem auserlesenen Inhalt, der für Luxus und eine Traumwelt steht, fallen zudem durch ihr prächtiges und spezifisches Erscheinungsbild und ihre edlen Materialien auf, wie zum Beispiel Zinn für die Verschlusskappe und teure Etiketten.

Dies sind die wesentlichen Charakterzüge dieser edlen Weine, deren Qualitäten die rein technischen Kriterien bei weitem übertreffen und welche eng mit dem Esprit und der Tradition einer ganzen Region verwoben sind. Über ihren aussergewöhnlichen Charakter hinaus haben diese Weine eine Seele.

Im umfangreichen, hier vorliegenden Special «Champagner» der «Handelszeitung» finden die Leser und Leserinnen die repräsentativsten Prestige-Cuvées. Verkosten Sie diese symbolisch zudem in perfektem Einklang mit unterschiedlichen Gerichten, die Sie auf den kommenden Seiten 10 bis 26 vorgestellt erhalten. Am Herd standen reichdekorierte Küchenchefs aus der Schweiz und aus Frankreich.

Geglückte Allianzen

Harmonische Feinschmeckermelodie

Barons de Rothschild Julien Gatillon ist mit seiner «Domaine du Mont d'Arbois» in Megève der perfekte Ambassador für das Champagner-Haus aus Reims.

ALAIN GIROUD

Julien Gatillon, Chefkoch im Gourmetrestaurant Le 1920 in Megève in den Savoyer Alpen, wurde vor kurzem mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Dies ist eine willkommene Gelegenheit, ja eine Aufforderung, ihn zu bitten, zwei Cuvées Barons de Rothschild zu verkosten und mit seinen Spitzengerichten zu vermählen.

Den Auftakt bildet der **Vintage 2006 Blanc de Blancs.** «Dieser Wein besteht zum grössten Teil aus prestigeträchtigen Chardonnays aus den Rebbergen Mesnil-sur-Oger und Oger. Hinzugefügt werden Avize und Cramant, selbstverständlich Grands-Crus-Weine», erklärt Kellermeister Frédéric Mairesse. «Wir keltern die Trauben parzellenweise und vinifizieren den Traubenmost in kleinen 20-Hektoliter-Fässern zu klaren Weinen. Bei der ersten Pressung entfernen wir den ersten Hektoliter und behalten ausschliesslich die zehn folgenden. Auf die Vinifizierung bei niedrigen Temperaturen folgt die malolaktische Gärung. Der Wein wird in Edelstahltanks unter regelmässiger Bâtonnage, dem Aufrühren der Hefe im Fass, neun Monate lang ausgebaut», ergänzt Mairesse.

Wie wirkt nun aber dieser Blanc de Blancs Vintage 2006 im Glas? Zusammenfassend: goldene Robe, leicht grünlich schimmernd, dezente Aromen von weissen Blüten (Akazie) und von Zitrusfrüchten (weisse Grapefruit). Es dominiert ein ausnehmend frischer, eleganter, geschmeidiger, anhaltender Geschmack. Harmonisches Finale. Sehr cremige Textur.

In der Rolle des Brückenbauers

Gatillon kombiniert den Blanc de Blancs Vintage 2006 – nicht jedermanns Sache – mit einer Variation aus Froschschenkeln, die nur kurz angebraten werden. Serviert werden diese mit Magland-Schnecken-Beignets und einem Petersilien-Sabayon. Gatillon präsentiert ein erlesenes Gericht, bei welchem der Champagner die alles verbindende Rolle übernimmt.

Der **Barons de Rothschild Rosé** besteht zu 85 Prozent aus Grands-Crus aus Chardonnay-Reben, die zu 58 Prozent aus der Weinlese 2010 stammen; die übrigen 48 Prozent kommen aus den Reserven der Jahrgänge 2007, 2008 und 2009. Ihnen wird 15 Prozent zu Rotwein ausgebauter Pinot noir aus Verzenay hinzugefügt. Trauben, die sortiert, entbeert, entrappt und mehrere Tage kalt mazeriert werden, bilden eine rosé- bis kupferfarbene, glänzende Robe. Zum Vorschein kommen elegante Aromen von kleinen roten Früchten wie Himbeere und Walderdbeere sowie von Zitrusfrüchten. Frischer, belebender, zart weniger Geruch. Angenehm rund, lange anhaltend, ausgewogen im Abgang. Die Wahl des Hummers als Gericht untermalt die Grösse dieses köstlichen Champagners.

Blanc de Blancs Vintage 2006: Froschschenkel und Schnecken.

Barons de Rothschild Rosé: Hummer und Kaviar.

Sommelier Olivier Alglave und Küchenchef Julien Gatillon (rechts).

Das passt auf dem Teller zu den Prestige-Champagnern

ZUSAMMENSTELLUNG: ALAIN GIROUD