

Handelszeitung | 14. Dezember 2017

Special

Champagner

*Perlen der
Freude*

**DIE SCHÖNSTEN CHAMPAGNER FÜR
WEIHNACHTEN, SILVESTER UND NEUJAHR**

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

Liebgewonnener Festtagsbegleiter

Auswahl Champagner gehört zu den Feiertagen wie Weihnachtsschmuck oder das Runterzählen der Stunden an Silvester. Dem Geniesser offeriert die Champagne eine beeindruckende Auswahl an Cuvées.

ALAIN GIROUD UND MARKUS KÖCHLI



Grossartige Auswahl: Die schönsten Champagner begleiten einmalige Köstlichkeiten zu Weihnachten, Silvester und Neujahr.

Für Geniesser ist längst klar: Zu den schönsten Momenten des Jahres gehören die besten Champagner. Die Edelweine aus Frankreich verleihen einem Aperitif edlen Glanz, sie sind aber auch – in der Deutschschweiz etwas weniger üblich als in der Romandie – ideale Begleiter für ein gelungenes Festessen.

Ohne Jahrgang: Die DNA des Hauses

Der grösste Teil der Produktion entfällt auf die Champagner ohne Jahrgang. Für ihre Herstellung werden Trauben verschiedener Ernten verwendet. Dabei wird zum Beispiel die Säure eines Jahrgangs mit dem Körper einer anderen und den Aromen einer dritten Traubenlese kombiniert. Das Ganze wird noch vielfältiger durch die feinen Besonderheiten jeder einzelnen Lage und den Aromareichtum der drei in der Champagne zugelassenen Rebsorten Pinot noir, Pinot Meunier sowie Chardonnay. Daher lässt sich der Geschmack der Champagner ohne Jahrgang grenzenlos variieren. Wie ein Maler die Farben für sein Bild auswählt, setzt ein Kellermeister seine Cuvées aus dieser ganzen Bandbreite der Aromen zusammen.

Die Champagner ohne Jahrgang sind die eigentlichen Symbole des Könnens der Champagner-Häuser. Man könnte auch von ihrer DNA sprechen. Über Jahre hinweg erschaffen die Maisons Weine von gleichbleibender Qualität, die Stil und Geschmacksphilosophie der Marke verkörpern. Champagner-Liebhaber haben dadurch eine riesige Auswahl, um sich alle önologischen Wünsche zu erfüllen.

Meistens werden die Champagner ohne Jahrgang zum Aperitif serviert. Aber sie können auch zu hochwertigen Gerichten an Festtafeln getrunken werden. Damit die Harmonie perfekt ist, muss man den Charakter eines Champagners genau definieren. Erst dann kann man ihn hervorragend mit den gewählten Speisen kombinieren.

An Beispielen fehlt es nicht, wie dieser Special der «Handelszeitung» zeigt. Vorwiegend wurden Restaurants in der Westschweiz und der Champagne besucht, um die Vielfalt an Kombinationen aus Champagner und Kulinarischem zu zeigen. Etwa, wie der Deutz Brut Classic zum cremigen Erbsenpüree von Thibaut Serin-Moulin, ehemaliger Küchenchef des Château de Courcelles bei Soissons, passt. Oder wie die Schnecken-Cannelloni von Georges Wenger aus Le Noirmont vom Moët & Chandon Impérial begleitet werden. Das Mille-feuille vom Barsch aus der Küche von Michel Roth des Restaurants Bayview im «President Wilson» in Genf ergänzt der Laurent-Perrier Brut. Und die Flusskrebse in Zitronenmousse, Vorzeigericht von Emmanuel Renaut mit seinem Drei-Sterne-Restaurant in Megève, harmonisieren hervorragend mit dem Veuve Clicquot Yellow Label.

Jahrgangs-Champagner: Das A und O

Eine Stufe höher anzustudeln sind die Jahrgangs-Champagner oder Prestige-Champagner, die sich noch besser an Gerichte der gehobenen Küche anpassen. Oder umgekehrt! In den meisten Fällen sind dies Verschnitte von mehreren Traubensorten, meistens Pinot noir und Chardonnay, aber sie können auch aus nur einer Traubensorte hergestellt sein. Ein Blanc de Blancs enthält nur Chardonnay, ein Blanc de Noirs nur Pinot noir. Die Kellermeister spielen zudem mit der Dosage (Zuckerbeigabe) und bieten ihre Champagner immer häufiger als extra-brut an, der dann nicht mehr als drei Gramm Zucker pro Liter enthält.

Blanc de Blancs: Sie leben von der Eleganz

Die Prestige-Champagner aus Chardonnay- und Pinot-noir-Trauben passen gut zu eher erdigen Gerichten. Dazu gehören die Berlingots aus frischem Ziegenkäse von Anne-Sophie Pic im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne (begleitet von einem Perrier-Jouët Belle Epoque 2007), das geschmorte Kalbsbries von Yannick Alléno, dem Drei-Sterne-Koch mit Restaurants in Paris und Courchevel (Moët & Chandon MCI), oder die Tourte de Canard von Arnaud Lallement vom «L'Assiette Champenoise» in Reims (Krug Grande Cuvée).

Die unglaubliche Vielfalt ermöglicht es Spitzenköchen, zu allen Gängen eines Menüs den passenden Champagner zu finden. Ein Blanc de Blancs verfeinert alles, was aus dem Wasser kommt. Bei Carlo Crisci im «Le Cerf» in Cossonay veredelt ein Mumm de Cramant die Seegurken, im «L'Assiette Champenoise» verfeinert der Dom Ruinart 2004 das Sashimi aus schottischem Lachs von Meisterkoch Lallement. Der Taschenkrebis mit Meerfenchelgelée von Roth wird von einem Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 begleitet und die Forelle mit Mandeln von Dominique Gauthier aus dem Restaurant Le Chat-Botté im Hotel Beau-Rivage in Genf von einem Amour de Deutz 2007.

Rosé-Champagner: Die besondere Magie

Rosé-Champagner gehören zum Fest, das ist klar. Sie werden seltener zum Aperitif serviert, sind hingegen bevorzugte Begleiter für ein komplettes Menü. Die meisten sind eine Assemblage von weissen und roten Weinen. Einige von ihnen entstehen aber auch durch Hülsenmischung, was ihnen eine weinigere Textur verleiht. Die Rosé-Champagner haben alle ihren eigenen Charakter, eine unterschiedliche Farbe und sind mehr oder weniger weinig. Alle von ihnen haben ihren Platz auf der Festtafel.

Edgard Bovier vom «Lausanne Palace» gelingt es, eine herrliche Harmonie zwischen dem Laurent-Perrier Rosé und einer gebratenen Rotbarbe mit Piquillo-Paprika-Sauce herbeizubaunern. Zur Vorspeise servieren René und Maxime Meilleur in ihrem mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurant La Bouitte in Savoyen den Cuvée Célébris Rosé Extra Brut 2007 von Gosset, begleitet auf dem Teller von einer Flusskrebse-Cassolette. Als Hauptspeise bleiben die Hasenfleischvariationen in Erinnerung, wozu Lallement den Dom Pérignon Rosé Vintage 2003 vorschlägt. Zum süssen Abschluss glänzt der Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006 als Begleiter zum Mürteteigtörtchen mit Walderdbeeren des Chefpatissiers Didier Stuedler des «Bayview» in Genf.

Önothek-Champagner: Die unvergesslichen Weine

Für besonders ausgefallene Momente bieten fast alle Champagner-Häuser Flaschen aus ihren Schatzkammern an. Diese Jahrgangs-Champagner sind sehr lange Zeit in den Kreidekellern auf Hefe gereift und werden erst wenige Monate vor dem Verkaufsstart degorgiert. Von diesen Ausnahme-Champagnern illustrieren der Dom Pérignon P2 (plénitude deuxième) und der P3 (plénitude troisième) diese Philosophie am deutlichsten. Kellermeister Richard Geoffroy präsentiert für dieses Jahr den Dom Pérignon P2 Vintage 2000. Aber auch der P2 Vintage 1998 entfaltet sich zum Beispiel hervorragend zu einem Taschenkrebis mit Kaviar von Franck Giovannini, dem Gault-Millau-Koch des Jahres 2018 aus dem «Restaurant de l'Hotel de Ville» in Crissier VD. Ebenso hervorragend begleitet er die Pastete mit schwarzem Reis und einer Blutwurst des Drei-Sterne-Kochs Christian Le Squer vom «Le Cinq» in Paris. Den P2 gibt es auch als Rosé Vintage 1995, der in Crissier zu einem Hummer mit Sauce Corail serviert wird. Ebenso ideal ist diese Exklusivität zum verblüffenden Givré laitier, einer Komposition von säuerlichem Eis mit weicher Meringue-Masse, die der reichen Fantasie von Le Squer entspringt.

Liebhaber finden zudem Schätze in der Cave-privée-Kollektion von Veuve Clicquot. Dazu gehören der Vintage 1982, 1989, 1990 und der Rosé 1979. Kellermeister Dominique Demarville schlägt zu diesen Cuvées, die sein Vorgänger Jacques Péters kreiert hat, verschiedenste Gerichte vor, etwa Geflügel, Risotti, Pilze, Fische mit Sauce sowie Fleisch.

Mehrere Champagner-Maisons bieten Kreationen aus vergangenen Jahren an: Moët & Chandon (Grand Vintage Collection 1985 und 1999), Krug (Collection 1982 und 1989), Bollinger (Cuvées R.D.), Charles Heidsieck, de Venoge (um die 15 Jahrgangs-Champagner, die auf Bestellung zu haben sind), Lanson, Palmer, Piper-Heidsieck, Pommery, Thiénot und weitere.



Spontane Zuneigung

Barons de Rothschild Den Rosé des Maisons aus Reims kredenzt der Zwei-Sterne-Koch Jean-Yves Schillinger im «JY'S» in Colmar zusammen mit einem Thunfischtatar mit Ingwer.

Prozent) aus der Côte des Blancs (darunter Weine aus Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Vertus) und dem Restanteil von Pinot noir vom Montagne de Reims. Der Gesamtanteil der Reserveweine liegt etwa bei 40 Prozent. Seine kräftige Lachs-farbe erhält er durch die Beimischung von 5 bis 6 Prozent gekeltertem Pinot de Verzy.

Klein-Venedig in Colmar. Dort darf man sich auf ein Gourmettreffen zwischen dem Barons de Rothschild Rosé und der Küche von Jean-Yves Schillinger freuen. Zwei Michelin-Sterne versprechen Gaumenfreuden für die Gäste des «JY'S» mit seiner anmutigen Terrasse am Ufer eines romantischen Kanals. Die dortige Kulinarik ist klassisch inspiriert, mit modernen Interpretationen und Anleihen aus der regionalen Küche. Damit harmoniert sie bestens mit den Weinen aus dem noblen Haus bei Reims.

Im halbgeschlossenen Kristallglas perlt ein Barons de Rothschild Rosé – ein weiniger Champagner, ein idealer Begleiter delikater Menüs. So empfindet man es beim Genießen des mit Ingwer marinierten Thunfischatars an Sesamöl des grossen elsässischen Küchenchefs Schillinger.

Die exotischen Geschmacksnoten stehen der Cuvée gut an, der Assemblage mit starkem Anteil an Chardonnay (85

Das delikate, aber diskrete Bouquet erinnert an rote Beeren, Walderdbeeren, Kirschen, dies mit Anklängen an rosa Grapefruits. Am Gaumen dominiert die Frucht und sorgt für eine zarte, füllige Textur, die von gemässiger Lebhaftigkeit ist. Im Mund ist er lang anhaltend mit einem lieblichen und reichen Abgang. Zum angenehmen Gesamteindruck tragen die feinen Perlen bei.

Das in feine Scheiben geschnittene Thunfischtatar besitzt eine wunderbare Konsistenz und ist glasiert mit Sesamöl, dem der Wein spontan zugetan ist. Die Textur des Fisches und die Fülligkeit des Barons de Rothschild Rosé harmonisieren angenehm.

Prächtig versteht sich der Champagner zudem mit einem Oktopussalat an Vinaigrette aus weissem Balsamico. Der Essig verleiht dem Wein einen Hauch mehr Lebhaftigkeit und Leichtigkeit. Hierin entfaltet sich die ganze Magie eines harmonischen Zusammenspiels von Gericht und Wein.



Barons de Rothschild Rosé: Ingwer-Thunfischtatar von Jean-Yves Schillinger.

Überwältigende Kombination

Barons de Rothschild Jakobsmuscheln, Kalbszunge und Blutwurst zum Blanc de Blancs Vintage 2008? Jean-Yves Schillinger versteht es im «JY'S» diesen herrlichen Wein herauszufordern.

In seinem eleganten Restaurant im Elsass, im «JY'S» in Colmar, findet Jean-Yves Schillinger rasch Gefallen am Barons de Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008. Er stellt ein Gericht zusammen, das beeindruckend originell mit dieser vielversprechenden Cuvée harmoniert.

Der Jahrgangs-Champagner ist der Zweitwein des jungen Hauses. Er besteht aus Chardonnay-Trauben aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Das Traubengut wurde in Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Oger gelesen.

Die wie Gold schimmernde Cuvée besticht in der Nase durch diskrete und komplexe Aromen von Brioche, Butter, weissem Pfirsich, Litschi und Grapefruit. Im Geschmack ist sie sehr frisch, weich, verhältnismässig weinig und vollmundig mit langem Nachklang. Das elegante, kräftige Finale ist noch leicht bitter, was aber nach einigen Monaten nachlassen wird.

Küchenchef Schillinger führt auf den ersten Blick widersprüchliche Geschmacksnoten zusammen, die aber viele Gleichklänge mit dem Blanc de Blancs Vintage 2008 offenbaren. Er vereint beispielsweise glasig gebratene Jakobsmuscheln mit Bällchen von geräucherter Kalbszunge. So entsteht ein schöner Gegensatz zwischen knusprigem Äusserem, weichem Innerem und dem im Mund zergehenden Muschelfleisch. Als Beilage serviert der Küchenchef Cappelletti mit Blutwurst, zudem ein Knollenselleriepüree, Braunalgen und eine Satay-Sauce. Alle diese Zuta-



Barons de Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008: Jakobsmuscheln, Kalbszungenbällchen und Cappelletti mit Blutwurst von Jean-Yves Schillinger.

ten harmonieren – jede für sich – mit dem Blanc de Blancs Vintage 2008. Die Übereinstimmung mit den Meeresträuchern ist schon fast selbstverständlich, aber der Chardonnay kitzelt auch die Aromen der Kalbszunge hervor.

Erstaunlicher ist die köstliche Harmonie mit der Blutwurst, mit der die Ravioli gefüllt sind. Deren al dente servierter Teig erweitert das Spiel der unterschiedlichen Konsistenzen. Den Höhepunkt findet diese Allianz allerdings in der Satay-Sauce aus Erdnüssen, die mit edelsüßer Paprika gewürzt sind. Exotische Geschmacksnoten vereinen sich hier mit der Frische des Champagners, der elegant seine Mineralität zeigt.

Eine Auswahl an Prestige-Cuvées

Die Auswahl im Keller ist breit und es macht Freude, zu den einzelnen Köstlichkeiten aus der Pfanne die entsprechende Champagner-Begleitung zu finden. Hier einige Vorschläge für die festliche Tafel an Weihnachten, Silvester oder Neujahr.

Champagner ohne Jahrgang als Prestige-Cuvée

Collet Esprit Couture zu einem Carrée vom Milchlamm; **Laurent-Perrier Grand Siècle** zu einem Langustinen-Carpaccio; **Krug Grande Cuvée** zu mit Ingwer gebratenen Garnelen; **Moët & Chandon MCIII** zu einer Pfanne mit Eierschwämmchen; **Palmer Amazone** zu gebratenem Perlhuhn mit Steinpilzen.

Jahrgangs-Champagner als Prestige-Cuvée

Bollinger La Grande Année 2007 zu einem Eintopf mit Hähnchen; **Devaux D Millésimé 2008** zu gegrilltem Hummer zusammen mit feinen Gewürzen; **Dom Pérignon Vintage 2009** zu einem Risotto mit weissem Trüffel; **Drappier Grande Sendrée 2008** zu einem Lammcarrée; **Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2004** zu gebratenem Perlhuhn; **Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000** zu einer laktierten Taube; **Jacquot Cuvée Alpha 2010** zu Steinbutt mit Steinpilzen; **Louis Roederer Cristal 2009** zu Calamaretti mit kandierter Zitrone;

Martel Cuvée Victoire 2005 zu wild gefangenen Garnelen; **Mumm Cuvée R. Lalou 2002** zu Cannelloni mit Miesmuscheln; **Nicolas Feuillate Palmes d'Or 2006** zu Krabbensalat; **Philipponnat Clos des Goisses 2008** zu einer Ente mit heller Sauce; **Piper-Heidsieck Rare 2007** zu Mignon de veau und Morcheln; **Pol Roger Sir Winston Churchill 2006** zu Goldbrasse; **Pommery Cuvée Louise 2004** zu einer Terrine aus Jakobsmuscheln; **Veuve Clicquot La Grande Dame 2006** zu gebratenem Seeteufel.

Blanc de Blancs ohne Jahrgang als Prestige-Cuvée

Lanson Extra Âge Blanc de Blancs zu Hühnerfricassée; **Blanc de Blancs Mumm de Cramant** zu gegrillten Langustinen.

Blanc de Blancs Jahrgangs-Champagner als Prestige-Cuvée

Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995 zu gegrilltem Steinbutt; **Deutz Amour de Deutz 2007** zu einer Forelle mit Mandeln; **Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2008** zu Taschenkrebsen; **Barons de Rothschild Vintage 2008** zu einer Poularde de Bresse; **Taittinger Comtes de Champagne 2006** zu überbackenen Austern; **Thiénot La Vigne aux Gamins 2005** zu Seezunge nach Grenobler Art;

Beliebte Geschenke

Festtage 2017 Die Champagner-Häuser machen es den Freunden des französischen Schaumweins leicht: Sie warten mit den verschiedensten Geschenkideen auf.



◀ Coffret Veuve Clicquot Brut Magnetic Arrow (49.90 Franken, im Detailhandel).



◀ Coffret Dom Pérignon 2009 (149 Franken, bei Manor).



◀ Geschenckpackung Krug Rosé (260 Franken, bei Lavinia).



◀ Maillage d'initiales monogrammées für die Cuvée Rosé von Laurent-Perrier (99.90 Franken, im Detailhandel).



◀ Geschenckpackung Moët & Chandon Impérial Brut mit zwei Kelchen (109 Franken, bei Globus).



◀ Coffret Ruinart Champagne Brut R mit zwei Gläsern (98 Franken, im Detailhandel).



◀ Geschenckkoffer Gosset mit den Champagnern Grande Réserve, Blanc de Blancs sowie Grand Rosé (202 Franken, im Detailhandel).



◀ Coffret Barons de Rothschild Brut mit zwei Gläsern (74.50 Franken, im Detailhandel).



◀ Geschenckpackung Louis Roederer und Philippe Starck, Brut Nature 2009 (74.60 Franken).



◀ Geschenckkoffer Jacquart Cuvée Alpha 2010 (125 Franken, bei Manor).



◀ Geschenckpackung Deutz Brut Classic mit zwei Gläsern (60 Franken, bei Lavinia).