

Handelszeitung | 13. Dezember 2018

Special

Champagner



*Harmonie aus
Küche und Keller*

**WAS SICH STERNE-KÖCHE ALS BEGLEITUNG FÜR
DIE SCHÖNSTEN CHAMPAGNER EINFALLEN LASSEN**

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



DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE DEUXIÈME P2

Les millésimes Dom Pérignon doivent leur singularité à la façon dont ils évoluent, non pas de manière linéaire, mais à travers des fenêtres d'expression successives. On appelle ces moments privilégiés « Plénitudes », des instantanés où le vin chante plus haut et plus fort. P2, la deuxième Plénitude de Dom Pérignon, est le fruit de 16 années d'élaboration. L'énergie est à son paroxysme. La personnalité sombre, minérale, iodée, épicée de Dom Pérignon résonne avec plus d'intensité et de clarté que jamais.

Ein Prosit auf den eigenen Rekord

Champagner-Branche Schweiz Nach einem Rekordumsatz 2017 und gut laufenden Geschäften in diesem Jahr dominiert beste Stimmung. Zudem verspricht die ausgezeichnete Traubenernte einen exzellenten Jahrgang 2018.

PIRMIN SCHILLIGER



Verkostung: Champagner spricht alle Sinne an, neben dem Auge und dem Gaumen auch das Ohr. Denn beim Einschenken ins Glas hört man die platzenden Bläschen.

Der mengenmässige Absatz von Champagner stieg 2017 weltweit zwar nur leicht um 0,4 Prozent auf 307,3 Millionen Flaschen. Weil aber die Preise generell anzogen und die Konsumenten vermehrt zu teureren Flaschen griffen, resultierte wertmässig ein Rekordjahr. Der Umsatz von 4,9 Milliarden Euro lag um 160 Millionen Euro höher als im bisherigen Rekordjahr 2015 und um 190 Millionen höher als im Vorjahr.

Im wichtigen Heimmarkt Frankreich blieb der wertmässige Umsatz mit 2,1 Milliarden Euro stabil, der Absatz verringerte sich 2017 allerdings auf 153,8 Millionen Flaschen (minus 2,5 Prozent). Das waren übers ganze Jahr noch 50,1 Prozent des gesamten weltweiten Volumens, wobei im zweiten Halbjahr eine historische Marke geknackt wurde: Erstmals überhaupt wurde mehr Champagner exportiert als im Heimmarkt verkauft. Laut Jean-Marie Barillère, Co-Präsident des Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), waren es vor allem die USA und die asiatischen Länder, welche die Rückgänge im Heimmarkt Frankreich und im vom Brexit gedämpften England mehr als wettmachten.

Zum ersten Mal in der Geschichte des Edelschaumweins wurde 2017 mehr als die Hälfte des exportierten Champagners in Ländern ausserhalb der EU abgesetzt, nämlich 76,9 Millionen Flaschen, derweil die EU-Länder (ohne Frankreich) 76,6 Millionen Flaschen importierten. Insgesamt zog der Export wertmässig kräftig an, um 6,6 Prozent auf 2,8 Milliarden Euro. Die EU-Staaten waren dabei für 1,3 Milliarden Euro, die Nicht-EU-Länder für 1,5 Milliarden Euro Umsatz verantwortlich.

Die Globalisierung des Champagners ist also noch lange nicht abgeschlossen. Rund 190 Länder gehören heute zu den Abnehmern des französischen Schaumweins, wobei rund dreissig Staaten mindestens eine halbe Million Flaschen beziehen. Der wichtigste Ländermarkt für die Franzosen sind mit 586 Millionen Euro, verteilt auf 23 Millionen Flaschen, die USA. Die Briten bleiben trotz einem Minus von

11 Prozent mit knapp 28 Millionen Flaschen volumenmässig der grösste Exportmarkt.

2018 wird zu einem Jahrhundertjahrgang

Die diesjährige Traubenernte in der Champagne ist vielsprechend ausgefallen. Die Reben verzeichneten nach einem milden Winter ein frühes Wachstum. Bis im Frühjahr regnete es viel. Der lange und sonnige Sommer und der trockene Herbst erlaubten schliesslich eine quantitativ und qualitativ hervorragende Ernte unter perfekten Konditionen. «Das lässt auf einen Jahrhundertjahrgang hoffen, vergleichbar mit den Jahrgängen 1959 und 1976», meint Robert Zoller, Direktor von Maisons Marques et Domaines (MMD Suisse), Möriken-Wildegg, dem Importeur von Louis Roederer. Allerdings wird die Stunde der Wahrheit erst noch schlagen, frühestens in zwei bis fünf Jahren, wenn die edlen Tropfen erstmals verkostet werden.

Um die kostbaren Trauben wird Jahr für Jahr immer heftiger gekämpft. Denn die rund 320 Champagner-Häuser, die drei Viertel des perlenden Weins herstellen, besitzen lediglich einen Zehntel der Anbauflächen. Sie müssen sich mit dem kostbaren «Rohstoff» vor allem bei jenen Winzern eindecken, die nicht selber oder in Genossenschaften ihren eigenen Champagner produzieren. Während die Winzer mit eigenen Kellereien jahrelang immer weniger wurden, hat nun eine Trendwende eingesetzt (siehe Interview Seite 4). Gleichzeitig wollen auch die grossen Maisons wachsen, allen voran der Luxusgüterkonzern LVMH. Ihm gehören Moët & Chandon, die Nummer eins der Champagner-Häuser, Veuve Clicquot sowie weitere Prestigemarken wie Ruinart, Krug, Dom Pérignon und Mercier. Mit 66 Millionen verkauften Flaschen und einem wertmässigen Marktanteil von rund 30 Prozent ist LVMH der dominierende Player. Allein in den letzten acht Jahren stiegen die Champagner-Verkäufe von LVMH um gut einen Drittel, derweilen die produzierenden Winzer und Genossenschaften rund einen Viertel einbüssten.

Bei aller Dominanz der bekannten Namen ist festzuhalten, dass auch die reinen Traubenlieferanten profitieren. Denn die Preise tendieren nach oben. Pro Hektare lassen sich allein mit dem Verkauf der Trauben Jahreseinkommen von rund 70 000

Euro erzielen. Die Champagne, deren Anbaugebiet von etwas mehr als 34 000 Hektar nicht ausgeweitet werden darf, bleibt in jedem Fall goldener Boden.

Ernsthaftere Sorgen bereitet der Branche, dass sich wegen des gescheiterten transatlantischen Freihandelsabkommens die Amerikaner neuerdings um den Ursprungsschutz des Champagners fütieren. So verwässern inzwischen unter dem Label «Champaign» kursierende kalifornische Schaumweine den US-Markt.

In der Champagne selbst hat das CIVC den Weinbauern und Kellereien einige Hausaufgaben verordnet. Das als Unesco-Welterbe geadelte, bedeutendste Weingebiet Frankreichs soll mittelfristig zur nachhaltigen Region werden. Dafür sind künftig strikte Vorgaben bezüglich Biodiversität, CO₂-Emissionen und Wassernutzung zu erfüllen. Derzeit werden erst 12 Prozent der Rebfläche wirklich nachhaltig bewirtschaftet.

Schon weiter fortgeschritten ist die Digitalisierung. Neun Zehntel der ausgelieferten Flaschen sind mittlerweile mit einem elektronischen Ursprungszertifikat versehen. In den Rebbergen laufen zudem Tests mit Robotern für verschiedene Arbeiten. Das gilt nicht für das händische Traubenlesen.

Luxusprobleme mit Geniessern und Kennern

Moët Hennessy Suisse (MHS), Genf, der grösste Schweizer Importeur, steigerte sich 2017 bei einem leicht rückläufigen Volumen (minus 2 Prozent) wertmässig um 7 Prozent. «Die Schweizer Konsumenten kennen sich immer besser aus und sind bereit, pro Flasche mehr Geld auszugeben», sagt MHS-Marketing-Direktorin Nicole Süss. Die Marke Moët & Chandon behauptete sich mit einem wertmässigen Marktanteil von 25 Prozent als Liebling der Schweizer Endkonsumenten. Bei den Cuvées de prestige wie Dom Pérignon, Ruinart und Krug zwingt die starke Nachfrage MHS gar dazu, die Mengen genau zu planen und klug zu verteilen. «Wahre Luxusprobleme», räumt Süss ein. Ausserdem bestätigt sie, dass die Werbung auf einen gewissen Imagewandel zielt: Der Champagner soll etwas vom hohen Sockel geholt und über die besonderen Gelegenheiten

Fortsetzung auf Seite 4

IMPRESSUM

Der Special «Champagner» ist eine redaktionelle Eigenbeilage der «Handelszeitung» und Bestandteil der aktuellen Ausgabe. Herausgeber: Redaktion und Verlag, «Handelszeitung», Ringier Axel Springer Schweiz, 8021 Zürich.



Champagner-Keller: In den Kreidefelsen von Reims und Épernay lagern Milliardenwerte. Darunter in Flaschen und Fässern Reserveweine, die die Qualität weniger guter Traubengänge ausgleichen helfen.

Fortsetzung von Seite 3 **Ein Prosit auf den eigenen Rekord**

hinaus alltagstauglicher werden. Süss: «Es gibt Kampagnen, die zeigen, dass Champagner zu jeder Gelegenheit, also auch zu einem guten Essen oder einfach zu Brot und Käse passt.»

Keine grossen Veränderungen beobachtet sie bei den Trends. Gut entwickeln sich bei MHS weiterhin die Rosé- und die Demi-sec-Champagner. Stets beliebter wird ausserdem Champagner auf Eis, der mit frischen Zutaten zum einfachen Cocktail gemixt wird.

Ein Renner – schon seit Jahren – ist der Brut Vintage Rosé von Louis Roederer. Diese Marke importieren die Maisons Marques et Domaines (MMD Suisse), die damit Rekordjahr um Rekordjahr verzeichnen. «Im Rahmen der uns vom Mutterhaus zugeteilten Kontingente», schränkt Robert Zoller ein. Will heissen: Die Nachfrage nach dem dezenten Klassiker ist in der Schweiz grösser als das Angebot. Das gilt sowohl für die Jahrgang-Champagner der Brut Vintage Rosé, der Blanc de blancs und am ausgeprägtesten für die Prestige Cuvée Louis Roederer Cristal.

Handel unter dem Druck des E-Commerce

Die zunehmende Verlagerung des Handels ins Internet macht vor dem Champagner nicht halt. Flaschenpost.ch zum Beispiel hat in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres 80 Prozent mehr Champagner verkauft als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Im Gegensatz zum allgemeinen Trend ist aber laut Geschäftsführer Renzo Schweri der durchschnittliche Flaschenpreis um 8 Prozent rückläufig, auf nunmehr 55 Franken. Der Grund dafür sind nicht etwa preisbewusste(re) Käufer. Vielmehr hat Flaschenpost.ch die Preise im laufenden Jahr generell gesenkt. Der Online-Händler nimmt, weil die Einkaufspreise im Grosshandel nach oben tendieren, dabei bewusst geringere Margen in Kauf. Die Rechnung geht offenbar trotzdem auf, wobei Schweri den hauptsächlichen Wachstumstreiber weniger in der eigenen Preisoffensive als vielmehr «in der zunehmenden Attraktivität des Online-Kaufs» sieht. Zudem baut er das Sortiment laufend aus. Flaschenpost.ch bietet über die erwähnten bekannten Marken hinaus auch Champagner etwa von Nicoals Feuillatte und von Bollinger an.

Schweizer Markt Weniger Flaschen, aber höherer Umsatz

Nachfrage Diese war auf dem Schweizer Markt 2017 leicht rückläufig. Es wurden 5,6 Millionen Flaschen Champagner (minus 1,8 Prozent) aus Frankreich importiert. Wertmässig resultierte für die französischen Exporteure im Geschäft mit ihren Schweizer Abnehmern hingegen ein neuer Rekordumsatz von 112 Millionen Euro (plus 7,2 Prozent). Hauptsächlich sorgte der Trend zu höherpreisigen Weinen für dieses Ergebnis. Darin wiederum spiegelt sich die Stimmung der Konsumenten und die gute Verfassung der Wirtschaft wider.

Bevorzugte Champagner Nicht ganz überraschend legten die Cuvées de prestige um 12,5 Prozent auf 266 000 Flaschen am deutlichsten zu. Wertmässig wurde gar gut ein Fünftel mehr Geld (plus 21,3 Prozent) für dieses oberste Segment ausgegeben. Der gewöhnliche Champagner Brut non millésimé – Assemblagen aus verschiedenen Rebsorten, Gebieten und ohne deklarierten Erntejahrgang – konnte sich als weitaus stärkste Kategorie behaupten. Dies mit einem volumenmässigen Anteil von 77,3 Prozent (minus 2,1 Prozent). Wertmässig ging es auch in diesem Bereich aufwärts, um 4,3 Prozent auf 73,7 Millionen Euro. Im Gegensatz zum Vorjahr zog die Nachfrage bei den Rosé- und den Jahrgang-Champagnern wieder kräftig an, sodass sie nun zusammen auf einen volumenmässigen Anteil von knapp 11 Prozent kommen. Umgekehrt bewegte sich die Kategorie Demi-sec: Die Halbtrockenen gingen – nach einer Hausse im Vorjahr – von 361 000 auf 295 000 Flaschen zurück.

Pro-Kopf-Konsum Bezüglich Pro-Kopf-Konsum sind die Schweizerinnen und Schweizer nach den Franzosen und Belgiern weiterhin Spitze. Die seit Jahren behauptete Position als weltweit neuntgrößter Champagnermarkt (inklusive Frankreich) gerät aber zusehends in Bedrängnis. China und Hongkong werden die Schweiz wohl bald einmal überholen.

Wie gut das Champagner-Geschäft derzeit überall läuft, zeigt sich am deutlichsten bei den wichtigsten hiesigen Verkäufern. Dazu gehören Coop, Denner und Manor. Alle drei verzeichneten 2017 ein Umsatzwachstum. Auch in diesem Jahr hat sich dieser Trend bislang fortgesetzt, wie Coop-Sprecherin Andrea Bergmann bestätigt. Die Konsumenten lassen sich die Champagner-Laune offenbar von den steigenden und von den Detailhändlern voll überwälzten Preisen nicht verderben. Vieles läuft letztlich jeweils über die gegen die Festtage hin überbordenden Sonderaktionen. Besonders rege entwickelt hat sich bei Coop die Nachfrage nach Winzer- sowie «Winter»-Champagnern. Die Werbung spricht bei Letzteren auch von «Champagner on the Rocks», also von speziell für den Genuss auf Schnee und Eis kreierten Tropfen. Kenner auf der Suche nach Raritäten werden bei Coop spätestens im Weinclub Mondovino fündig.

Prestigetropfen sind kein Selbstläufer

Dem allgemeinen Tenor, dass die Geschäfte mit Champagner trotz anziehenden Preisen laufen, kann sich Manor-Sprecherin Sofia Conraths anschliessen. Dann allerdings kommt ihr Aber: Die edlen Tropfen seien nicht automatisch Selbstläufer, gibt sie zu bedenken. Conraths: «Der Markt wird jeweils stark durch Promotionen beeinflusst.» Ausgesprochen gefragt sind bei Manor in der oberen Preisklasse neben den LVMH-Brands die Tropfen von Laurent-Perrier. Mit dem Montaudon Brut habe man für fast schon bescheidene 19.95 Franken zudem einen ausgesprochen günstigen Champagner mit einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis im Angebot, heisst es beim Warenhaus.

Bei Denner wächst die Nachfrage sowohl nach den bekannten Marken- als auch nach den speziell günstigen Pol-Caston- und Coligny-Champagnern. Mit Letzteren sollen vor allem jene Kunden angesprochen werden, die aus Kostengründen zu italienischen und spanischen Schaumweinen greifen. Besonders beliebt bei jüngeren Konsumenten sind dabei wegen ihrer Fruchtsüsse Prosecco und Moscato. In der gehobeneren Champagner-Klasse kann Denner mit dem Alfred Gratien brut aufwarten, der für verhältnismässig wenig Geld viel Genuss verspricht.

Zahlen und Fakten

314 Millionen Flaschen Champagner wurden letztes Jahr verkauft, plus 0,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

4,9 Milliarden Euro – so gross war der Umsatz mit dem Edelgetränk 2017.

190 Millionen Euro erhöhte sich der Verkaufsumsatz gegenüber 2016.

320 Champagner-Häuser beliefern den Markt. Fünf von ihnen beherrschen diesen mit gegen 30 Prozent.

15800 Winzer bewirtschaften in der Champagne rund 34300 Hektar Rebfläche.

30000 Festangestellte haben die Winzer und Maisons auf ihrer Lohnliste. Dazu kommen jeweils 120000 Erntehelfer.

10 Prozent ist der Anteil der Champagner an der weltweiten Schaumweinproduktion mengenmässig, hingegen 36 Prozent wertmässig.

Schweiz auf Platz 8 Champagner-Import 2017 (in Mio. Euro)

1. USA	586
2. Grossbritannien	415
3. Japan	307
4. Deutschland	197
5. Italien	152
6. Belgien	142
7. Australien	132
8. Schweiz	112
9. China	89
10. Spanien	83

QUELLE: CIVC

«Gesucht sind besonders Vielfalt, Persönlichkeit und Individualität»

Dominik Betschart, Winzer und Veranstalter exklusiver Degustationen, gilt als profunder Champagner-Experte der Schweiz. Er erklärt, warum sein Herz unter anderem auch für die Winzer-Champagner schlägt.



Dominik Betschart Champagner-Experte und Winzer, Lenzburg

Warum hegen Sie eine Vorliebe für Winzer-Champagner?

Dominik Betschart: Ich schätze die grossen Häuser und die Genossenschaften. Aber tatsächlich gilt mein besonderes Interesse den Winzer-Champagnern mit ihrem persönlichen, individuellen Charakter. Deren unglaubliche Vielfalt mitsamt der Frische, Eleganz und den Texturen ist einzigartig. Die Champagne als Region befindet sich in einem Umbruch. Die Zahl der Betriebe, die nicht ausschliesslich ihre Trauben an die grossen Häuser oder Genossenschaften verkaufen, sondern ihre eigenen authentischen Produkte herstellen – und zwar oft biologisch oder biodynamisch –, ist wieder am Wachsen.

Gibt es hierzu Namen?

Persönlichkeiten wie Anselme Selosse, Francis Egly, Sophie und Pierre Larmandier-Bernier,

also die heutigen Kultwinzer, machen vor, dass es zeitgemäss ist, Weinbauer zu sein und Sorge zur Umwelt zu tragen. In ihrem Sog wollen sich viele, sehr gut ausgebildete, innovative Jungwinzer ebenfalls verwirklichen und in den Reigen der Kultwinzer vordringen.

Was machen die Winzer mit eigenem Champagner wesentlich anders?

Winzer bewirtschaften meist kleinere Parzellen und tragen generell mehr Sorge zu ihrem Land, dies im Bewusstsein, dass gesunde Böden das Wichtigste sind: als Grundlage für gesunde Trauben und für ein authentisches Produkt. Winzer schöpfen die Möglichkeiten der stark reglementierten Weingesetzgebung

der Champagne voll aus. Sie gehen höhere Risiken ein, um das Terroir – das, was der Wein dem Boden und seiner lokalen Lage verdankt – mehr hervorzuheben. Im Trend liegt zudem, Weine aus den besten Lagen – sogenannte Lieux-dits – einzeln in die Flasche zu bringen.

Tun das nicht auch gewisse grosse Häuser?

Tatsächlich stammt die Idee von grossen Häusern, zum Beispiel macht dies auch Champagne Philipponnat Clos des Goisses. Aber die Winzer sind Meister darin, diese Idee konsequent umzusetzen. Derweil liegt die Stärke der grossen Häuser und Kooperativen vielmehr in der Assemblage der Grundweine – damit in der perfekten Mischung von Trauben aus vielen Regionen der Champagne.

Sind Winzer-Champagner letztlich nur etwas für Kenner und Spezialisten?

Ganz klar nein. Winzer-Champagner sind für jedermann. Die Vielfalt ist gewaltig und wird immer grösser, da findet jeder Perlen. Voraussetzung sind eine gewisse Entdeckerfreude und die Bereitschaft, abseits der bekannten Champagner-Strasse zu suchen.

Wie und wo kann sich der normale Konsument informieren und orientieren, um zu einem exzellenten Winzer-Champagner zu gelangen?

Es gibt mittlerweile viel Literatur, die Grundwissen vermittelt, sowie spezialisierte Händler und Experten, die sich gut auskennen und gerne beraten.

Nennen Sie drei Winzer-Champagner, die Sie vorbehaltlos empfehlen können?

Die biodynamisch hergestellten Champagner von Benoit Marguet sind Weltklasse, so der Marguet, Shaman 14, Extra Brut. Ein weiterer bemerkenswerter Name ist Jean-Baptiste Geoffroy. Er produziert naturnahe, kraftvolle Charakter-Champagner wie den Champagne Geoffroy, Empreinte Brut Premier Cru. Gerade eben ihren ersten Champagner überhaupt haben Hannah und Raphaël Piconnet lanciert, die im südlichsten Teil der Champagne ihr Weingut biologisch bewirtschaften. Die Premiere nennt sich Domaine de Bichery, La Source.

INTERVIEW: PIRMIN SCHILLIGER



© Adagp, Paris, 2017

Let life surprise you

CHAMPAGNE



Veuve Clicquot

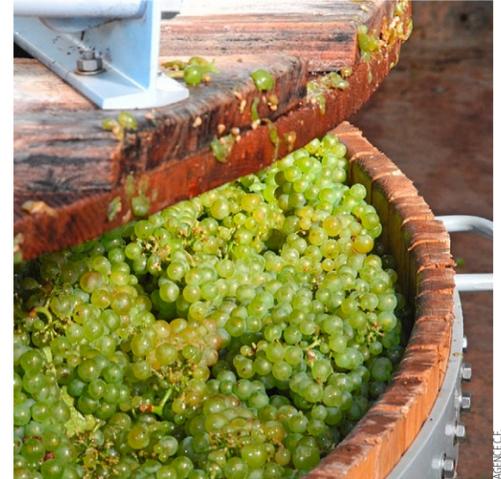
■ REIMS FRANCE ■



La joie est le plus grand plaisir

Jahrgang 2018 Wenige Wochen nach der Traubenlese ist klar: Das Jahr 2018 wird Jahrgang-Champagner bringen. Denn heuer hat alles gestimmt – vor allem das Wetter.

ALAIN GIROUD UND MARKUS KÖCHLI



Traubenlese 2018: Besser hätten die Bedingungen nicht sein können. Die hohen Temperaturen und die vielen Sonnenstunden versprechen höchste Champagner-Qualität.

Hohe Qualität: Die 2018er-Traubenmoste erfüllen die Ansprüche an einen Jahrgangs-Champagner.

Zwei Stichworte aus der Champagne lassen aufhorchen und sorgen dafür, dass die Vorfreude auf schöne Champagner zur grössten Freude wird. Die Rede ist von einem ausgezeichneten Traubenmost als Grundprodukt für den Champagner und von einem optimalen Ertrag in der ganzen Region um Reims. In dieser Dekade werde daher der Jahrgang 2018 den Ton angeben, heisst es vorausschauend beim Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), dem Wirtschaftsverband, der die Interessen der unabhängigen Champagner-Produzenten und Champagner-Häuser vertritt.

Die Trauben waren dieses Jahr sehr früh reif

Der Startschuss zur Traubenlese war in der Anbauregion Champagne bereits am 20. August 2018 gefallen. Zum fünften Mal innerhalb von 15 Jahren startet damit die Ernte im Monat August. Ausgereift hingen zuckerreiche, gesunde und aromatische Trauben an den Rebstöcken. Schnell war klar: Kein Durchschnitt, sondern Spitzenklasse! Und dies durchgehend in allen Regionen des Anbaubereichs. Die Qualität des Trau-

benmostes – wie dieser jetzt in den Fässern lagert – verspricht daher einen Ausnahmejahrgang 2018.

Das ist aber nicht die einzige gute Nachricht dieses aussergewöhnlichen Frühlings und Sommers, die ja auch das Wetter in unseren hiesigen Breitengraden bestimmt haben. In allen Teilen konnte die vom CIVC zugelassene Erntehöchstmenge erreicht werden. Diese ist auf 10800 Kilogramm Trauben pro Hektare festgesetzt, damit die Weinbauern und Weinkellereien hochwertige Reserveweine anlegen können. Allfällige spätere Ernteausfälle würden sie damit etwas weniger hart treffen.

Vor allem das Wetter spielte in diesem Jahr kräftig mit. Die Klimabedingungen waren ideal. Herbst und Winter 2017 waren regnerisch. Die Niederschlagsmenge von November bis Januar betrug gesamthaft 345 Millimeter. Die Wetterstationen in der Champagne notierten einen Regenrekord – der bisherige Höchststand war im Jahr 1965 geschrieben worden, dies mit 338 Millimeter.

Dann kam im Februar die grosse Kälte. In Reims fiel die Temperatur auf –15 Grad Celsius. Anfang Mai (!) lag in der Region Bouzy bei –7 Grad Celsius gar Schnee. In den letzten beiden Märzwochen und ebenfalls Anfang April fiel dann nochmals ausreichend Regen. Zusammen mit der anschliessend schönen Witterung sorgte dies für ein frühes Austreiben der

Reben; im Durchschnitt lag der Start des ersten Wachstumschubs der Chardonnay-Trauben am 15. April, der Pinot-noir-Trauben am 17. April und der Meunier-Rebstöcke am 18. April.

Lediglich Anfang Mai gab es Eintrübungen und Einbusen durch örtlichen Frost, aber vor allem durch heftige Hagelstürme, denen an die 900 Hektar Anbaufläche zu 100 Prozent zum Opfer fielen.

Temperaturen über dem Durchschnitt

Eine Sonneneinstrahlung von gesamthaft 750 Stunden – gegenüber 630 Stunden im Normalfall – führte zu extrem reichem Wachstum der Vegetation. Um den 30. Mai standen die Rebstöcke für den Chardonnay in voller Blüte, um den 2. Juni jene des Pinot noir und um den 3. Juni jene für den Meunier. Diese Daten lagen heuer allesamt zwei Wochen früher als im Dekaden-Durchschnitt.

Die grosse Hitze im Juli und im August in Verbindung mit der aussergewöhnlichen Trockenheit begünstigten anschliessend die perfekte Gesundheit der Reben. Auch für die Traubenlese waren diese sich fortsetzenden Bedingungen optimal. Deshalb hat der Jahrgang 2018 beim Champagner eine glänzende Zukunft vor sich.

Champagner-ABC Von A wie Assemblage bis W wie Winzer-Champagner

Assemblage/Cuvée Selektives Mischen, kunstvolles Kombinieren/Verschneiden von unterschiedlichen Weinen, zum Beispiel aus verschiedenen Jahrgängen, Rebsorten, Lagen und so weiter

Blanc de blancs Weisswein aus weissen Rebsorten.

Blanc de noirs Weisswein aus roten Rebsorten.

Champagner Alle verwendeten Trauben stammen ausschliesslich aus der Champagne und werden von Hand geerntet. Die Kohlensäure gelangt – im Unterschied zu den meisten billigeren Schaumweinen – auf natürliche Art in den Champagner. Der Wein wird mit gezüchteter Hefe angereichert, um dann mindestens 15 Monate in den Kreidekellern der Champagne zu reifen. Die Hefe wandelt den Fruchtzucker auf natürliche Weise in Kohlensäure und Alkohol um.

Cuvée de prestige Oder Prestige-Cuvée, Cuvée spéciale. Bezeichnung für den

Spitzen-Champagner des Hauses. Er wird aus hervorragenden Jahrgängen erzeugt (meist aus der Tête de Cuvée) und lange auf der Hefe gelagert.

Degorgieren Auch Enthefen, Abschlännen; Bezeichnung für das Entfernen des Hefepropfens nach der Remuage.

Dosage Die Zugabe einer Zuckerlösung. Man unterscheidet bei der Champagner-Herstellung zwischen Fülldosage (Liquor de tirage) und Versanddosage (Liquor d'expédition). Die Fülldosage ist eine Mischung aus unvergorenem, angegorenem oder konzentriertem Most oder aus Wein und Zucker, die der Cuvée zur Einleitung der zweiten Gärung (Flaschengärung) zugesetzt wird. Die Versanddosage besteht aus Most, Wein und Zucker oder einer Mischung davon. Sie wird dem Wein nach dem Degorgieren als Dosage zugesetzt.

Dosage zéro Auch pas dosé oder brut nature genannt; der Begriff steht für

sehr trockene Champagner, denen keine Versanddosage zugefügt wurde.

Échelle In der Champagne heisst das Bewertungssystem für Weinlagen «échelle des crus» (Massstab für die Gewächse). Es wird in Prozent wiedergegeben. Zu Beginn der Weinlese werden unter offizieller Aufsicht die Traubenpreise in drei Klassen eingeteilt. Die Grands-Crus-Lagen dienen mit 100 Prozent als Basis der Preisbildung und entsprechen dem vollen Preis.



Malolaktische Gärung Auch biologischer Säureabbau; bei diesem Vorgang wird die aggressive Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt und Kohlensäure freigesetzt.

Méthode champenoise Flaschengärverfahren bei Schaumweinen, wobei die zweite Gärung in der Flasche erfolgt.

Pupitre Holzgestell (Rüttelpult), auf dem die Flaschen mehrmals wöchentlich gerüttelt, gedreht und etwas steiler gestellt

werden, damit sich das Hefedepot am Flaschenhals absetzt.

Remuage Vorgang des Rüttelns und Drehens der Champagner-Flasche, damit sich das Hefedepot am Korken sammelt.

Reservewein Dabei handelt es sich um einen sehr lange gelagerten erstklassigen Wein, häufig aus einem Jahrgang. Er kann über fünfzig Jahre alt sein und ruht meist in Magnumflaschen, manchmal im Fass oder Edelstahltank. Er wird bei den Grundweinen hinzugefügt, um ihnen den typischen Charakter des Hauses zu verleihen. Dies erfolgt zum Zeitpunkt der Dosage oder der Assemblage.

Tête de Cuvée Bester Wein des Jahrgangs eines Erzeugers. In der Champagne Most aus der ersten Pressung.

Winzer-Champagner Meist kleinere Familienbetriebe, die ihre Trauben nicht an die grossen Champagner-Häuser verkaufen, sondern daraus ihre eigenen, charakteristischen Champagner erzeugen.

Remuage: Rütteln und Drehen der Champagner-Flaschen, damit sich die Hefe am Korken sammelt.

Bruts non millésimés

Vereint mit der heimischen Küche

Veuve Clicquot René und Maxime Meilleur aus dem «La Bouitte» kombinieren die wertvolle Cuvée Extra Old mit typischen Berglergerichten aus Savoyen.



Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old: René und Maxime Meilleur überzeugen mit Buchweizen-Crozets an Beaufort-Käse und Eierschwämmen.

Vater René und Sohn Maxime Meilleur vom Restaurant La Bouitte, dem Feinschmeckertreffpunkt mit drei Michelin-Sternen in Saint-Martin-de-Belleville in Savoyen, kosten voller Wonne den Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old. Sie geniessen, bevor sie sich in der Küche an die Arbeit machen, zur Einstimmung eine Ausnahme-Cuvée von Veuve Clicquots Kellermeister Dominique Demarville. Letzterer kreiert jeweils den Brut Carte jaune für die Reimser Champagner-Marke, dies aus sechs Vins de réserve.

Der Geist der Cuvée lädt zur Rückschau

Die Assemblage der Jahrgänge 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 und 2010 baut gewissermassen die Reifung des Brut Carte jaune nach. Mindestens drei Monate Hefereifung im Weinkeller ergeben den kraftvollen Charakter dieser Assemblage. Deshalb kann sich Demarville mit einer Dosage von 3 Gramm Zucker pro Liter begnügen. Dies ist der Schlüssel, um ein Maximum an Frische im Endprodukt der Assemblage zu erhalten.

Bei der Degustation entfaltet sich ein intensives Bouquet von gelbem Steinobst, Mirabellen, mit Röstnoten und einem leichten Hauch von Anis. Im Gaumen findet seine elegante Vinosität einen leichten, frischen und langanhaltenden Ausdruck mit harmonischem

Abgang. Das Vergnügen wird mit einer hauchzarten Perlung gekrönt.

Es muss nicht immer Hummer sein

Im «La Bouitte» stellen die Drei-Sterne-Köche René und Maxime Meilleur dem Extra Brut Extra Old zum Auftakt ein Gericht aus der Savoyer Küche bei, allerdings leicht abgewandelt und stark verfeinert. Die Crozets – eine Art Teigwaren – aus Buchweizenmehl bereiten sie nach Risotto-Art zu. Minuziös wird das Kochen überwacht, damit die quadratischen Nudeln al dente bleiben. Serviert werden sie in Verbindung mit einer cremigen Sauce aus Alpkäse (Beaufort) und Sauerklee. Mitten im zarten Schmelz stösst man unverhofft auf ein knuspriges Beaufort-Plätzchen. Man spiest zudem Eierschwämmchen im Teller auf. Diese Elemente gehen eine Symbiose mit dem Wein ein, dessen Vinosität selbst dem starken Salzgehalt des Käses Paroli bietet.

Etwas weniger überzeugt – als Entrée serviert – die Carpaccio-Variation von grilliertem Steinpilz. Dünne Scheiben von Speck aus Arnad und geröstete piemontesische Haselnüsse verfeinern die Pilze. Auch wenn das eine geschmacksreiche Kombination ist, muss sie sich doch der Kraft des Champagners unterordnen.

Einen Flirt erlaubt sich der Extra Brut Extra Old hingegen mit einer Kräuterpilenta. Jedes Körnchen des Maises scheint anders behandelt; es gibt cremige, kernige, knusprige. Erreicht wird eine Symphonie, zu deren Wohlklang die extrafeine Perlung des Weins die perfekten Noten liefert.

Hier lohnt sich eine zweite Runde

Barons de Rothschild Julien Gatillon präsentiert die Ausnahme-Cuvée zusammen mit einer Dorade in Salzkruste und einem Saint-Pierre an Muscheln und Broccoli.

fem Auftakt sowie seine ausgewogene, langanhaltende Lebhaftigkeit. Abschliessend bringt der Abgang leicht cremigen Schaum.

Julien Gatillon stellt dieser Cuvée zwei hervorragende maritime Gerichte zur Seite. So eine Dorade in Salzkruste mit exzellentem Kaviar, garniert mit winzigen Kapern und gewürfelten Cornichons. Glückselig umarmt der Champagner diese jodhaltige Komposition, der Wein trägt den Geschmack des Gerichts bis zum harmonischen Happy End.

Auf eine ganz andere Umgebung trifft der Extra Brut bei seinem Rendez-vous mit dem grillierten Saint-Pierre-Fisch. Dieser liegt auf einem Bett aus Miesmuschel-Tatar mit einer Variation von schmelzenden, ungewürzten Broccoli-Röschen.

Beim ersten Gericht spielt der Wein die Rolle des Beschwichtigers, dem zweiten gibt er dagegen einen kräftigen Anstoss. Der Petersfisch entdeckt unverhofft seine Spannkraft und dem oft uncharmanten Broccoli-Gemüse verleiht der Champagner sozusagen Flügel. Nur die Muscheln zeigen sich anfänglich der Verbindung gegenüber verhalten, jedoch verführen sie den Wein später mit ihrem stark ozeanischen Charakter.

Der Extra Brut des Hauses Rothschild stellt sich mutig der Herausforderung und strahlt mit einer Lebhaftigkeit, die bei der ersten Begegnung noch im Verborgenen lag. Auf jeden Fall lohnt sich eine zweite Runde – sprich eine zweite Flasche.

Julien Gatillon, Küchenchef im Four Seasons Hôtel in Megève in Savoyen, stellt die Begleiter zum Barons de Rothschild Extra Brut erst nach gründlicher Verkostung aller im Haus vertretenen Champagner vor. Seine Wahl fällt auf die neue Cuvée confidentielle (Produktion weniger als tausend Flaschen). Diese brilliert mit exquisiter Eleganz sowie mit recht diskretem Bouquet von gelben Früchten, Bitterorangen und Trauben. Der Wein besteht aus Grands und Premiers Crus; mit 60 Prozent dominiert Chardonnay aus Vertus, Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Trépail und Oiry. Aus den Lagen Verzy, Ambonnay, Ay, Bareuil, Verzenay und Lude stammt der Pinot-noir-Anteil der Assemblage. Der Jahrgang 2011 überwiegt (60 Prozent), ihm beigefügt sind die Vins de réserve aus den Jahren 2009 und 2010.

Sechs Jahre lang reift der Wein auf Hefe, anschliessend wird ihm eine Dosage von höchstens 2,5 Gramm/Liter zugeführt. Das erklärt sein weiches, rundes Aroma im Gaumen mit etwas schar-



Barons de Rothschild Extra Brut: Julien Gatillons Saint-Pierre-Fisch auf einem Bett von Muscheln und Broccoli.

Unsere Auswahl an Bruts non millésimés

Bruts non millésimés Die Champagner ohne Jahrgang bilden das Rückgrat der Champagner-Weine. Sie werden aus den drei Haupttraubensorten Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie unzähligen Crus und mehreren Jahrgängen vinifiziert. In ihnen spiegelt sich jeweils der Stil der Maison oder des Terroirs. Einen Brut geniessen man gerne zum Aperitif, aber auch als Begleitung zum Hauptgericht, wie die folgende Auswahl zeigt.

Zum Aperitif

Barons de Rothschild Brut; Deutz Brut Classic; Jacquart Brut Mosaïque; Perrier-Jouët Grand Brut; Piper-Heidsieck Brut; Gosset Brut Excellence.

Als Entrée zu Meeresfrüchten

Charles Heidsieck Brut Réserve; Henri Abelé Brut; Henriot Brut Souverain; Moët & Chandon Impérial; Mumm Brut Cordon Rouge; Palmer Brut Réserve; Thiénot Brut.

Zu Fischgerichten an Sauce

Boizel Brut Réserve; Joseph Perrier Cuvée royale; Martel Brut Prestige; Mumm Brut Sélection Grand cru; Ruinart Brut.

Zu Geflügel oder zu weissem Fleisch

Devaux Grande Réserve; Laurent-Perrier La Cuvée; Louis Roederer Brut Premier; Mercier Brut Réserve; Pol Roger Brut Réserve; Taittinger Brut Réserve; Veuve Clicquot Brut Carte jaune.

Bruts non millésimés

Meer und Berge im Austausch

Gosset Jonglieren mit Pflanzen aus der Umgebung und dem Brut Grande Réserve – Marc Veyrat beherrscht in seinem Gourmetlokal in den französischen Alpen diese kulinarische Gratwanderung.

Bon appétit! In seiner «Maison des Bois» in der Nähe von La Clusaz in Hochsavoyen pflegt der Drei-Sterne-Koch Marc Veyrat eine Gourmetküche auf allerhöchstem Niveau. Bei der Verkostung des Gosset Brut Grande Réserve steigen in den Gläsern die cremigen Bläschen tanzend in die Höhe. Eingeschenkt ist eine stilistisch repräsentative Cuvée des Champagner-Hauses aus Épernay, ausgebaut von Odilon de Varine, dem Kellermeister der ältesten Maison de vin de Champagne. Diese war 1584 von Pierre Gosset gegründet worden.

Zusammengesetzt ist der Brut Grande Réserve aus 45 Prozent Chardonnay, 45 Prozent Pinot noir und 10 Prozent Pinot Meunier. In der Nase finden sich Duftnoten von gelbem Obst, von Butter, weissem Pfirsich mit Anklagen an Korinthen und Lebkuchen. Am Gaumen zeigt er eine frische, langanhaltende, mineralische Vinosität mit einem Abgang auf Säurennoten.

Nahe an einem wortlosen Verstehen

Marc Veyrat ist von diesem Wein schlicht begeistert. Der Koch nimmt seine drei Michelin-Sterne mit in die Küche seiner «Maison des Bois» auf den Hügeln von La Croix-Fry.

Veyrat gesellt dem Wein von Gosset eine saftige, knusprige, nur 30 Sekunden auf einem hochoverhitzten Stein grillierte Languste bei. Veyrat erscheint mit einem Opinel (Klappmesser mit Holzgriff), zerteilt den Zehnfusskrebis in drei Teile und klärt auf: «Bei jedem Bissen nimmt man ein Bonbon à la reine-des-prés mit auf.» Diese Puderzuckerkügelchen aus Wiesengeissbart (auch Mädesüss genannt) bilden mit dem Aroma des Brut Grande Réserve ein harmonisches Gleichgewicht. Die Frische des Weins trägt das Schalentier.

Das ähnliche Ambiente begleitet den Wein, genossen bei einem Forellenfilet aus dem Genfersee, mit Forellengerichten sowie mit Meersalz auf einer Liebstöckel-Sülze unter Fischfondosauce mit Feldthymian. Auch hier spielt der lebhaft Brut Grande Réserve die erste Geige und rückt den Süßwasserkaviar gutwillig nach vorne.

Eine Beurre blanc ganz ohne Butter

Das Fest bei Veyrat klingt aus mit einer sorgfältig zwischen zwei Fichtenrinden gegarten Forelle aus dem Genfersee. Deren zartes Fleisch schmilzt, durchtränkt von einer butterlosen Beurre blanc, im Gaumen. Veyrat präsentiert eine elegante, geschmackvolle Sauce auf der Grundlage von Gemüsebouillon und Pomme de pin mit Maniok – aber ohne Butter. Der Brut Grande Réserve verleiht diesem Gericht Frische, dies mit einer Myriade an Bläschen.



Gosset Brut Grande Réserve: Marc Veyrat empfiehlt als exklusive Begleitung eine gebratene Languste mit Wiesengeissbart.



Laurent-Perrier Ultra Brut: Sepia-Schnitten an grünem Curry von Carlo Crisci.

Das Wagnis von de Nonancourt

Laurent-Perrier Carlo Crisci vermählt die undosierte Cuvée Ultra Brut in seinem Restaurant Le Cerf in Cossonay VD stilvoll mit Tintenfisch an grünem Curry oder als Vorspeise mit Burrata.

Laurent-Perrier war die erste Maison de Champagne mit einer Cuvée Ultra Brut auf dem Markt. 1889 wurde der «grosse, zuckerfreie Wein» für den Geschmack der britischen Kundschaft aus der Taufe gehoben, denn diese sprach dem zur damaligen Zeit stark gezuckerten Champagner nur mässig zu. Dieser Wein machte eine glänzende Karriere, stand er doch bis 1913 auf der Karte des «Jules Verne», eines Mythos unter den damals besten Pariser Restaurants.

1981 belebt Laurent-Perriers Unternehmensleiter Bernard de Nonancourt (1920 bis 2010) diese Tradition wieder, dies mit dem Laurent-Perrier Ultra Brut. Einem Wein aus der Kategorie Brut nature, der zwei Auflagen zu erfüllen hat: Einen Zuckergehalt unter 3 Gramm pro Liter und keinen Zuckerzusatz (Dosage) nach der Flaschengärung. Die Cuvée wurde nach Nonancourts Neulancierung über Jahre von Michel Fauconnet, dem Kellermeister und Direktor des Weinbergs, des Einkaufs und der Produktion, ausgebaut. Der Wein besteht zu 55 Prozent aus Pinot noir und zu 45 Prozent aus Chardonnay sowie aus einem Dutzend Crus.

In der Nase bietet er sehr frische Zitronennoten, den Hauch von Grapefruit und

weisse Blüten (Geissblatt). Im Gaumen dominiert Lebhaftigkeit. Im Glas perlt ein gradliniger, feiner Wein mit ganz zarter Adstringenz (einem leicht pelzigen Mundgefühl). Der beeindruckend lange Abgang klingt auf Säurenuancen und Kreidengeschmack aus.

Unter der Führung von Carlo Crisci, dem Zwei-Sterne-Koch des «Le Cerf» in Cossonay bei Morges, geben sich der Ultra Brut und dünne Sepia-Schnitten an grünem Curry symbolisch – sozusagen kulinarisch – das Ja-Wort. Das marmorweisse Fleisch des Kopffüßlers ist von exquisiter Zartheit. Der Tintenfisch wird angerichtet in einem kräftigen Jus mit einem Schuss erstklassigen Olivenöls vom familien-eigenen Olivenhain in Italien. Das Gericht schmücken Paprika, Kugeln grüner Melone und ein Nori-Algenblatt, das den Jodcharakter unterstreicht.

Die Konsistenz ist eher sämig. Genau das ist das Geheimnis der Verbindung zwischen dem Gericht aus dem Meer und Laurent-Perriers Wein, der den Part des Lebhaften übernimmt.

Wohl in der Rolle als Antreiber

Dieselbe Rolle schreibt ihm Crisci als Begleiter eines Burrata-Herzens unter einer feinen Sülze-Schicht zu. Eine elegante Kugel des italienischen Frischkäses schwimmt in einer Sauce mit Paprikawürfeln. Paprika ist, vom Aroma her, kein leicht zu führendes Gemüse, aber auf den Ultra Brut lässt sich das Nachtschattengewächs ein. Der Burrata wiederum findet im Champagner einen säuerlichen Touch. Das verführt sein cremiges Herz zu unverhoffter Leichtigkeit.

IWC PORTUGIESE. THE LEGEND AMONG ICONS.



— **Portugieser Annual Calendar. Ref. 5035:** Die portugiesischen Seefahrerhelden brauchten Jahrhunderte der Überlieferung, um zu Legenden zu werden. IWC nur etwas mehr als 75 Jahre. So lange ist es her, dass das erstmalige Verbauen eines Taschenuhrwerks in eine IWC Portugieser eine legendäre Ära begründete. Die damals revolutionäre Leistung spiegelt sich noch heute im Manufakturkaliber 52850 wider. Und dass auch neue Technik mitunter keine Ewigkeit braucht, um legendär

zu werden, lässt sich am Jahreskalender ablesen – zeigt er doch auf einen Blick Monat, Datum und Wochentag an. **IWC. ENGINEERED FOR MEN.**

Mechanisches Uhrwerk · IWC-Manufakturkaliber 52850 · Automatischer Pellaton-Aufzug · Gangreserve nach Vollaufzug 7 Tage · Gangreserveanzeige · Jahreskalender mit Monat, Datum und Wochentag · Kleine Sekunde mit Stoppvorrichtung · Breguet-Spirale · Schwungmasse mit Medaillon aus 18 Karat Gold · Saphirglas, randgewölbt, beidseitig entspiegelt · Sichtboden mit Saphirglas · Wasserdicht 3 bar · Durchmesser 44,2 mm · Edelstahl



Entdecken Sie die Portugieser-Kollektion

IWC Schaffhausen Boutique · Bahnhofstrasse 61 · 8001 Zürich · Tel. 044 211 00 55 · www.iwc.com

FOLLOW US ON:    

IWC
SCHAFFHAUSEN



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



Ein Mousse für Kenner.

Wer auf ein aussergewöhnliches Jahr anstossen möchte, greift am besten nach einem aussergewöhnlichen Jahrgang. Feinperlig und mit weichem Mousse begeistert dieser Jahrgangschampagner mit herrlicher Frische, viel Aroma und überzeugender Länge.

CHAMPAGNE CHARLES BERTIN
GRAND VINTAGE, BRUT 2012, 75 CL

32.50
(10 cl = 4.33)

Preis- und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grossen Coop Supermärkten sowie unter coopathome.ch und mondovino.ch

coop
Für mich und dich.

10 | Champagner

HANDELSZEITUNG | Nr. 50/2018

Bruts millésimés

Holz stärkt Aromen

Veuve Clicquot René und Maxime Meilleur rücken hoch in den französischen Alpen die Cuvée Vintage 2008 mit zwei Fischtellern ins richtige Licht.

Der Veuve Clicquot Vintage 2008, ein Jahrgangsw Wein von grosser Harmonie, verdient die ehrenvolle Beachtung von den beiden Meilleurs, den Köchen des «La Bouitte» in Saint-Martin-de-Belleville in Savoyen.

Mit 61 Prozent dominiert der Pinot noir in dieser Cuvée, in Begleitung von 34 Prozent Chardonnay und von 5 Prozent Meunier. 5 Prozent der Weine wurden in Holzfässern aus Zentralfrankreich, aus Allier und aus den Vogesen ausgebaut. «Wir wollen damit die Komplexität und die Aromenvielfalt unserer Jahrgang-Gastronomie weine stärken», erläutert Dominique Demarville, der Kellermeister bei Veuve Clicquot. Durch die Fässer dringen würzige Noten, leicht holzig, vanillig und begleitet von Röstnoten in die Assemblage. Diese Duftnoten nimmt man beim Einatmen der durchs Glas tanzenden Bläschen auf, in Begleitung von Aromen kandierter Zitrusfrüchte und Dörrobst. Im Gaumen steht langanhaltend eine elegante Frische im Vordergrund, dies mit zarter Vinosität; im Ausklang sind es Zitrusnoten, getragen von einer cremigen Perlage.

René und Maxime Meilleur wählen als erste kulinarische Begleitung zum Wein ein behutsam zubereitetes Felchenfilet. Rosa und zartschmelzend trifft es auf eine sehr flüssige Zitronensauce und steht auf Augenhöhe mit dem Veuve Clicquot Vintage 2008.

Als zweiten Gang wählt das Duo in der Küche einen ausgezeichnet geschmorten Saibling. Der Fisch aus dem Genfersee tritt zusammen mit Frühlingszwiebelchen und gegrillten Zwiebeln auf, überzogen von einer aufgeschäumten Beurre blanc à la Roussette de Savoie, die sich einfühlend an den Vintage 2008 herantastet. Der Wein findet in der Butter eine Begleiterin, die ihn unterstützt und ihm Volumen verleiht. Seine Geschmacksnoten vertiefen sich bereitwillig zu einer erstaunlichen Aromenexplosion.



Veuve Clicquot Vintage 2008: Felchenfilet aus dem Genfersee an Zitronensauce von René und Maxime Meilleur.

Unsere Auswahl an Bruts millésimés

Bruts millésimés Die Jahrgangsw Weine entstammen einer einzigen Weinernte und müssen mindestens drei Jahre liegend auf Latten im Keller gelagert werden, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Hier eine kleine Auswahl für Tafelfreuden über die kommenden Festtage 2018:

Alfred Gratien Brut 2004 Mit 64 Prozent dominiert Chardonnay, bei 11 Prozent liegt der Meunier-Anteil. Seine Lorbeeren erntet er an der Seite eines Curry aus Garnelen aus dem Wildfang.

Bollinger Eine Cuvée aus dem grossen Jahrgang 2007, dominiert zu 70 Prozent vom Pinot noir. Zu Seezunge an Sauce grenobloise.

Deutz Brut 2012 Der Jahrgangsw Wein besteht zu zwei Dritteln aus Pinot noir. Perfekt zu Risotto an weissem Trüffel.

Gosset Grand Millésime 2006 Bei dieser Cuvée herrscht der Pinot noir leicht vor, sie eignet sich sehr gut zu grilliertem Milchlamm.

Henriot 2008 Zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot noir – das macht diesen Tropfen frisch und leicht. Ein idealer Verbündeter zu grilliertem Hummer.

Laurent-Perrier Brut 2007 50 Prozent Chardonnay, 50 Prozent Pinot noir. Dieser Wein lässt sich zusammen mit einer Wildschweinterrine hervorragend geniessen.

Louis Roederer Vintage 2012 Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon erklärt ihn zum Modellwein für die Mineralität der Pinots noirs. Zu gebratenen Saint-Jacques-Muscheln.

Mumm 2008 Eine Cuvée aus 70 Prozent Pinot noir, die man zu geschmorter Gänseleber serviert.

Pol Roger 2009 Pinot noir macht den Löwenanteil aus; passt hervorragend zu Poulet im Römertopf.

Ruinart Brut R 2009 Harmonischer Wein, zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot noir. Zu einer Platte mit Meeresfrüchten.

Taittinger Brut 2012 50:50 Chardonnay und Pinot noir. Die Krönung dieses Champagners ist ein Steinbutt mit Pilzen.

Veuve Clicquot 2008 Einzigartige Vinosität. Er passt gut zu Poulet au vin jaune oder zu Morcheln.

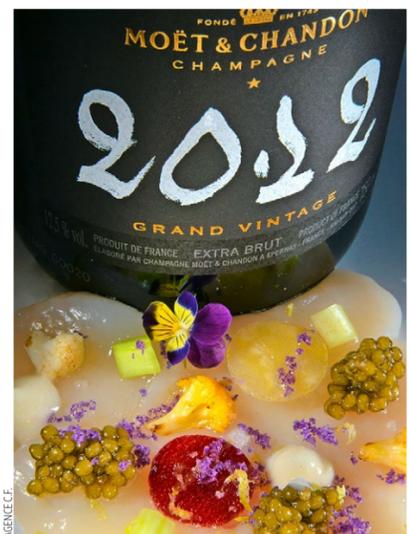
Gegensätzliche Konsistenz

Moët & Chandon Schlemmen im Elsass. Marc Haerberlin lässt den Grand Vintage 2012 in der «Auberge de l'III» zusammen mit einem üppigen Jakobsmuschel-Carpaccio an Kaviar auffahren.

Es ist eine Freude, Marc Haerberlin, der 2017 seine fünfzigjährige Präsenz in der Auberge de l'III im elsässischen Illhausern feiern durfte, diesmal den Vorschlag zu unterbreiten, es mit dem Moët & Chandon Grand Vintage 2012 zu wagen. Haerberlin geht auf den Vorschlag ein und enttäuscht nicht: Sein Carpaccio aus Jakobsmuscheln ist ein kulinarisches Wunderwerk; auch flirtet die Kammernuscheln leidenschaftlich mit dem grossen Champagner.

Die Geburtsstunde des Grand Vintage schlug im Jahr 2012, über das sich ein Füllhorn an meteorologischen Katastrophen ergoss. Frost im Winter und im Frühjahr, sintflutartige Regenfälle, Hagelstürme, ein Kälteeinbruch zur Blütezeit und fehlendes Wasser im August – schlimmer hätte dieses Jahr meteorologisch nicht ausfallen können. «Dennoch: Die 2012er-Trauben waren sowohl süsser als auch säurereicher als im Dekadendurchschnitt», erläutert Benoît Gouez, der Kellermeister bei Moët & Chandon. Mit dieser Ausgewogenheit stünden sie in nichts den grossen Qualitätsjahrgängen 2002, 1989 oder 1966 nach. Mengenmässig war hingegen die Ernte klein.

Der Grand Vintage 2012 besteht zu 41 Prozent aus Chardonnay, zu 33 Prozent aus Pinot noir und zu 26 Prozent aus Meunier. Das Bouquet riecht nach reifem Obst, nach Birne, weissem Pfirsich, mit Anklängen an Hefegebäck, Dörrobst und frischer Nuss. Der Gaumen wird mit geschmackvoller Vinosität verwöhnt, der Wein ist bemerkenswert samtig, die Restadstringenz wird sich in wenigen Monaten verflüchtigen. Ein schöner, langer Gaumen führt zu einem mineralischen Abgang voller Feinperligkeit. Nach dem Verkosten tischt Haerberlin zu Ehren des Grand Vintage 2012



Moët & Chandon Grand Vintage 2012: Das Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Kaviar aus der Hand von Marc Haerberlin.

ein üppiges Carpaccio von Jakobsmuscheln auf. Die Komposition birgt viele Überraschungen. Die auf den Tellern verteilten Coquille Saint-Jacques sind beträufelt mit unterschiedlichen Geschmacksinseln; unter einer Blumenkohlrème verteilt der Drei-Sterne-Koch Nüsschen, chinesischen Osietra-Kaviar, Navets (Rübchen) sowie Scheibchen von Randen, Mini-Croustons und Blumenkohlröschen.

Geniessen dürften die Gäste eine harmonische Symphonie aus gegensätzlicher Konsistenz, zu der der Wein von Moët & Chandon die nötige Frische und eine Spur von leichter Bitterkeit beifügt – und so der Lieblichkeit die Waage hält.

Brut Blanc de blancs millésimé

Eine Wette, die gewonnen wird

Barons de Rothschild Im «Four Seasons Megève» weiss Julien Gatillon, was als passendes Gericht mit dem Brut Blanc de Blancs 2008 kombiniert werden kann: vor allem Geflügel.

Guillaume Lété, Kellermeister bei Barons de Rothschild, feilte penibel an der Cuvée Blanc de Blancs 2008, bis dieser Champagner vor seinen Augen Gnade fand. Die ganze Herstellung begann mit der Auswahl von 23 Chardonnay-Parzellen aus vier Grands-Crus-Lagen in Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant und Avize. Bei niedrigem Druck gepresst, erhielt Lété 23 Tanks à 20 Hektoliter Traubenmost. Nach der Verkostung behielt er fünf davon, die regelmässiger Bâtonnage, des Aufrührens des Hefesatzes, unterzogen wurden. So, wie dies im Burgund üblich ist.

Die fertige Assemblage wurde so zu einem Gedicht im Glas. Grün-goldene Reflexe blitzen im klaren Wein, dessen Charme der Liebhaber verfällt, vor allem seinen ausdrucksstarken, exotischen Aromen nach Limette, weisser Grapefruit, Karambole, buttrigen Noten und Hefegebäck. Man darf von einer Ausnahme-Cuvée mit komplexen Aromen sprechen. Im Mund bricht die Mineralität des Weins über eine Vinosität voller Eleganz und Frische durch, dies in einer ansprechenden, säurereichen Atmosphäre. Beeindruckend lang anhaltend klingt der Abgang auf Zitrusfrüchten aus.

Julien Gatillon, der Chef de Cuisine mit zwei Michelin-Sternen, übernimmt den Auftrag, für diesen Champagner an der Tafel des «1920», des Gourmetrestaurants des Four Seasons Hotels Megève, den richtigen Rahmen zu gestalten. Seine Wahl fällt auf Geflügel aus dem Hof von Pascal Cosnet, einem Erzeuger aus der Sarthe. Beim Grillieren bepselt der Küchenchef das Federvieh ununterbrochen mit dem eigenen Jus. Ganz goldbraun verlässt dieses

den Ofen, mit Knusperhaut, glänzendem, saftigem Suprême, damit verführerisch saftstrotzenden Schenkeln und Brust.

Dazu einen Blanc de blancs zu servieren, das mag auf den ersten Blick frevlerisch erscheinen. Aber die Wette auf den Wein wird gewonnen. Mit seiner Vinosität umhüllt der Wein das Geflügelfleisch und verbrüdet sich mit den Eierschwämmchen, die quirlig vom Topf in den Teller springen. Der Artischockenboden beweist dagegen einmal mehr, dass dieses Gemüse keinem Wein gnädig ist, sei er von noch so edler Herkunft.

Der Brut Blanc de Blancs 2008 von Barons de Rothschild findet sein Glück, indem er das wunderbare Poulet begleiten darf. Einmal mehr zeigt sich zudem auf dem Teller, dass eine Liebesgeschichte zwischen Champagner und Pilzen, wie hier Pfifferlingen, ewig währt.

Auch der Brut 2010 kann mithalten

Als zweites Gericht kommt bei Gatillon der Barons de Rothschild Brut 2010 zur Verkostung, eine Assemblage aus 50 Prozent Chardonnay aus Lagen in Mesnil-sur-Oger, Cramant und Avize und aus 50 Prozent Pinot noir von Rebbergen in Verzenay, Verzy, Aÿ und Ambonnay. Im Glas erwartet einem eine exklusive und ziemlich junge Cuvée. In der Nase bietet sie recht diskret exotische Früchte, Ananas, Passionsfrucht und Anklänge an frische Butter. Der Wein führt zu einem fließenden, weichen Gefühl im Gaumen mit sehr leichter Adstringenz, die sich im Laufe der Zeit verflüchtigt. Die elegante Vinosität wird von einer schönen Länge und von Säuretönen im Abgang gekrönt.



Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008: Grilliertes Geflügel in einem Nest aus Eierschwämmchen, entworfen von Julien Gatillon.



XAVIER LAVICTOIRE - REIMS

Ziel ist die perfekte Symbiose

Spitzentreffen Sterne-Köche aus der Westschweiz und aus Frankreich kreieren zu den schönsten Cuvées der weltbekannten Champagner-Häuser aussergewöhnliche kulinarische Höhepunkte.



Arnaud Lallement, Drei-Sterne-Koch des «Assiette Champenoise» in Reims, und sein Chefsommelier **Frédéric Bouché** (links) planen drei Gourmetgerichte: Ein Kalbsbries an Sellerie zum Krug Rosé, ein Hirschfilet an Artischocken zum Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 und eine Variation von Nüssen zum Laurent-Perrier Cuvée Rosé.

A

uf 24 Seiten des Specials «Champagner» der «Handelszeitung» stellen wir den Leserinnen und Lesern 23 Geniesser-Cuvées aus neun renommierten Champagner-Häusern vor. Alle Kategorien kommen vor: Bruts non millésimés und millésimés, Bruts Rosés und Prestige-Cuvées Blancs oder Rosés. Wir präsentieren für jede Weinart eine Auswahl der besten Flaschen. Jede Cuvée wird von einem Sterne-Koch zusammen mit seinem Chefsommelier verkostet. Danach kreieren die elf Köche für diese Ausnahmeweine nach freier Wahl passende Gerichte. Angestrebt wird die perfekte Symbiose.



Marc Veyrat, Drei-Sterne-Koch in der «Maison des Bois» in Hochsayoyen, verkostet zwei Cuvées von Gosset. Zum Gosset Célébris Extra Brut 2007 serviert er geschmorte Gänseleber mit Myrrhe und zum Gosset Brut Grande Réserve gebratenen Hummer mit Mädesüss-Bonbons.



René und **Maxime Meilleur**, die beiden Drei-Sterne-Köche aus dem Restaurant La Bouitte in Saint-Martin-de-Belleville in Savoyen, finden zum Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old ein Risotto aus Buchweizen-Crozets an Beaufort-Käse und Eierschwämmen ideal. Zum Veuve Clicquot Vintage 2008 gesellen sie ein Felchenfilet an Zitronensauce.



Michel Roth als Geschäftsführer (zweiter von links), **Didier Steudler** als Chef-Pâtissier, **Franck Meyer** als Küchenchef und **Laurent Wozniak** als Chef des Restaurants Bayview in Genf (von links) wählen als eingeschworenes Viererteam ihre Gerichte zum Veuve Clicquot Brut Rosé und zum Veuve Clicquot La Grande Dame 2008.



Dominique Gauthier, Chef des Hotels Beau-Rivage in Genf, sowie sein Restaurantchef und Chefsommelier **Vincent Debergé** (hinten) zeigen eine glückliche Hand bei der Menuwahl: Zum William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 gibt es marinierte Sardinen mit Kaviar und zum William Deutz 2007 einen Saibling aus dem Genfersee.



Edgard Bovier, der Geschäftsführer des «Lausanne Palace», lässt seiner kulinarische Kreativität am hauseigenen Gourmet-Treffpunkt «La Table d'Edgard» freien Lauf. Er stellt dem Krug Grande Cuvée einen Saint-Pierre-Fisch an Muscheln bei und dem Krug 2004 einen Hummer aus der Bretagne mit einer feinen Bouillabaisse-Sülze.



Franck Giovannini, Drei-Sterne-Koch im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier bei Lausanne, krönt zusammen mit seinem Chefsommelier **Camille Gariglio** (rechts) zwei Cuvées Dom Pérignon. Zum Dom Pérignon 2008 tischt er eine Seezunge an Karotten und zum Dom Pérignon P2 2002 einen köstlichen Pilzfinger auf.



Emmanuel Renaut entscheidet sich in seinem «Flocons de Sel» in Megève als kulinarische Ergänzung zu den zwei Ruinart Cuvées für originelle Gerichte. Der Ruinart Brut Rosé trumpft beim gebratenen Rehrücken an Pilzen auf, der Dom Ruinart 2007 freut sich auf die Begleitung des Hecht-Seeteufel-Kuchens.



Marc Haerberlin, seit fünfzig Jahren Drei-Sterne-Koch in der «Auberge de l'Ill» in Illhaeusern im Elsass, und sein Sommelier **Serge Dubs** (links) finden zum Moët & Chandon Grand Vintage 2012 ein Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Kaviar und zum Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 zartes Fleisch vom Landschweinchen passend.



Carlo Crisci und seine Frau **Christine** laden ein ins Restaurant Le Cerf in Cossonay. Der Zwei-Sterne-Koch verkostet im Waadtland den Laurent-Perrier Ultra Brut. Dazu präsentiert Crisci Sepia-Schnitten an grünem Curry. Zum Laurent-Perrier Grand Siècle überzeugt er mit einem Hummer mit Zucchettiblüten in Fenchelsud.



Julien Gatillon leitet die Küchen des Four Seasons Hotel Megève. Der Zwei-Sterne-Koch verkostet die Cuvées aus der Maison Barons de Rothschild. Seine Menüwahl fällt auf einen Saint-Pierre an Muscheln mit Broccoli zu Ehren des Extra Brut. Das Geflügel an Eierschwämmchen wird vom Blanc de Blancs 2008 zu Tisch geführt.

Rosé

So gelangt der Rosé-Ton ins Glas

Laurent-Perrier Arnaud Lallement, der Drei-Sterne-Koch aus der «Assiette champenoise» in Reims, legt der Cuvée Rosé Samtzügel an. Er lässt den Champagner von Haselnüssen begleiten.



Laurent-Perrier Cuvée Rosé: Variation mit Haselnüssen aus der Küche von Arnaud Lallement.

Der Laurent-Perrier Cuvée Rosé ist sozusagen das «rosa Schaf» unter den Champagnern, denn er wird im Saignée-Verfahren ausgebaut. Diese Produktionsmethode tritt anstelle der sonst angewendeten Assemblage von Crus blancs und Rotwein. Seine Färbung verdankt er der Hülsenmaischung der eingesetzten Pinot-noir-Grundweine, aus denen er zu 100 Prozent besteht. Die rote Farbe steckt in den Traubenschalen.

Die Trauben stammen von einem Dutzend Crus der Süd- und Nordlagen der Montagne de Reims. Ambonnay und die Terroirs von Louvois und Tours-sur-Marne stechen dabei hervor. Das spezielle Verfahren verlangt hohe Präzision, schliesslich will man einen ganz bestimmten Farbton des Traubenmostes erhalten. Während der 48- bis 72-stündigen Maischung stehen die Tanks unter permanenter Beobachtung, nur so lässt sich der Prozess genau im richtigen Moment stoppen.

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist die Abfüllung in eine Flaschenform, welche der zur Zeit von Henri IV vorherrschenden, extrem bauchigen Form nachempfunden ist. Das Emblem LP ist wie ein Siegel ins Glas gedrückt.

Bei der Degustation fällt zuerst das kräftige Himbeerrot ins Auge. Ein kraftvolles Bouquet folgt, in dem reife Früchte vorherrschen, etwa schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Anklänge an Sauerkirschen, Kirschen und kandierte Früchte. Am Gaumen entfaltet sich seine Vinosität explosiv durch eine dichte, aromatische, sehr lang anhaltende Struktur mit fruchtigem Ausklang. Die Perlage ist von ausgesuchter Finesse.

Arnaud Lallement, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Chef am Herd der «Assiette champenoise» in Tinquex bei Reims, wählt als Begleitung der Rosé-Cuvée eine Variation von piemontesischer Haselnuss. Auf einer Pralinenmousse entdeckt man im Ganzen geröstete Haselnüsse mit Eiscreme und knackigen Chips. Die starke Süsse bringt dem Wein eine samtige Textur.

Zwei Meister der Harmonie

Veuve Clicquot Im «Bayview» des Hotels President Wilson in Genf gelingt Michel Roth ein Arrangement von grosser Harmonie. Weil Hummer und Veuve Clicquot Rosé traditionell zusammenpassen.

bei Reims hat über Jahrhunderte die Geheimnisse des Rosé entschlüsselt. Michel Roth verkostet hierzu die Cuvée Rosé aus 44 bis 48 Prozent Pinot noir, 13 bis 18 Prozent Meunier und 25 bis 29 Prozent Chardonnay.

Im Glas perlt der Rosé-Champagner in einem kräftigen Kupferorange und verströmt seinen Duft nach Himbeere und Erdbeerkonfitüre. Im Mund lanciert er eine körperreiche Vinosität von erstaunlicher, fast saurer Frische. Die Frucht dominiert lang anhaltend. Sein Abgang ist lebhaft-explosiv.

Michel Roth und sein Team des «Bayview», der Gourmettafel des Hotels President Wilson in Genf, stellen dem Rosé von Veuve Clicquot einen edlen bretonischen Hummer zur Seite. Das mächtige Schalentier behält durch den sorgfältigen Bratvorgang sein durchscheinendes, zartes Fleisch. Als Beilage dienen kurz angebratene Steinpilze. Ergänzt wird das Fleisch mit einer Hummersauce aus Orangensaft und Kardamom sowie mit einer Steinpilzcreme.

Der Rosé hält zwischen diesen beiden Hauptzutaten perfekt die Waage und verleiht der Komposition einen fantastischen Charakter, in der seine frische Perlage Sauce und Creme ergänzt.

Veuve Clicquot hat als erste Kellerei Rosé-Champagner in den Handel gebracht. In diesem Jahr jährt sich dieses Ereignis zum 200. Mal. 1818 kam Barbe-Nicole Clicquot die Idee, eine Cuvée durch Beigabe eines Anteils Rotwein zu färben. Das war damals ein originelles Vorgehen, das rasch Nachahmer fand. Diesem offiziellen Datum der ersten rotweissen Assemblage war allerdings – vermutlich ab 1777 – der Verkauf von farbigem Wein vorausgegangen. «Wahrscheinlich entstanden die rosafarbenen Weine durch Maischegärung oder durch den Zusatz eines Holunderbeeren-Likörs», erläutert Dominique Demarville, der Kellermeister von Veuve Clicquot. Die Kellerei



Veuve Clicquot Rosé: Bretonischer Hummer mit kurz gebratenen Steinpilzen von Michel Roth.

Kulinarische Spielereien sorgen für gewagte Kreationen

Ruinart Rehfilet oder Kalbskopf? Ja, das passt, wenn diese Köstlichkeiten von Emmanuel Renaut im «Flocons de Sel» in Megève zusammen mit Ruinarts Rosé serviert werden.

Das kräftige Rosa ist die Frucht der Assemblage von 45 Prozent Chardonnay, 55 Prozent Pinot noir und 16 Prozent ausgebautem Rotwein. Er verströmt verschwenderische Duftnoten von Kirsche, Himbeerlikör, schwarzer Johannisbeere und Hefengebäck. Auf der Zunge zeigt er sich voluminös, rund, sehr frisch und im Gaumen schön lang mit Ausklang auf Rande.

Emmanuel Renaut, der Drei-Sterne-Koch in Megève und Aushängeschild des Restaurants Flocons de Sel, greift als kulinarische Begleitung zu einem annähernd saignant gebratenen Rehfilet, überzogen mit einer Sauce nach Jägerart. Das Wildfleisch befindet sich wohl im Kreis mit einem Pilztörtchen, Bratkartoffeln und einem Soufflé. Der Rosé liiert sich ohne zu zögern mit der dick eingekochten Sauce. Die Aromen haben sich viel zu sagen. Das zarte, saftige Wild reiht sich da wunderbar ein, genau wie die



Ruinart Rosé: Saignant gebratenes Rehfilet mit Pilztörtchen, Soufflé und Bratkartoffeln. Auf den Teller gezaubert von Emmanuel Renaut.

Pilze, deren Liebesgeschichten mit dem Champagner ja sozusagen Legende sind. In dieser harmonischen Welt fühlen sich die Bratkartoffeln schon fast vereinsamt, im Gegensatz zum luftigen Soufflé, das die Perlen im Glas tanzen lässt.

Renaut liebt aber auch das angeblich Unmögliche. Sein Credo lautet deshalb: «Zu diesem Gericht gehört ein Ruinart Rosé!» Auf dem Porzellanteller thront nämlich eine Eigelb-Emulsion, unter der sich ein Geheimnis verbirgt. «Kalbskopf!», triumphiert der Koch. Der Wein schwelgt zusammen mit der Sauce gribiche aus hartgekochtem Ei, Gewürzgurken, Senf, Essig, Öl und Kräutern wie Estragon und Kerbel. Er begrüsst freudig das runde Fleischstück, in dessen Mitte ein Stück Kalbszunge thront. Die gelatineartige, leicht säuerliche Komposition markiert den erfolgreichen Vermittler. Der lebhaft Wein macht aus dieser mit Liebe zubereiteten Innerei ein Gourmet-Gedicht.

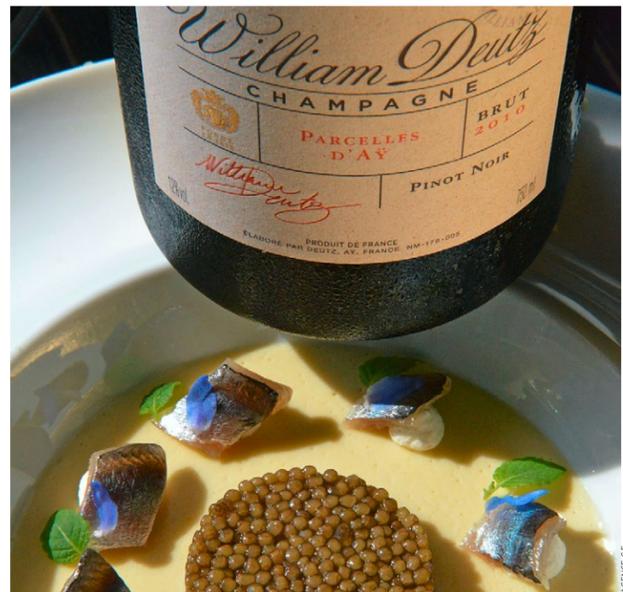
Renauts finales Feuerwerk entzündet sich an einer pilzförmigen Blätterteigpastete. Beim Durchschneiden enthüllt sie im Inneren einen ganzen Steinpilz in einem sirupartigen Geflügeljus. Die Frische des Ruinart Rosé schlägt hier die wichtigste Note an.

Brut Blanc de noirs millésimés

William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010:
Lauchflan an Kaviar mit
Sardinen aus dem Salz von
Dominique Gauthier.

Eine Rebsorte und zwei Parzellen

Deutz Zwei Pinot-noir-Parzellen in Aÿ inspirieren Dominique Gauthier, den Sternekoch des «Chat-Botté» im Hotel Beau-Rivage in Genf, als Begleitung des William Deutz marinierte Sardinen mit Kaviar zu wählen.



Deutz schlägt für die diesjährige Verkostung eine aussergewöhnliche Cuvée zu Ehren von William Deutz vor, der 1838 zusammen mit seinem Kompagnon Pierre-Hubert Geldermann das Weingut gegründet hatte. Die beiden gebürtigen Aachener waren 1830 nach Frankreich übersiedelt. Ihre ersten Weinberge kauften sie in Aÿ. William Deutz erfasste damals sofort das Potenzial des Pinot noir und der je nach Höhe, Hangneigung und Sonneneinstrahlung vielfältig ausgeprägten Klimateinflüsse.

Die Idee, eine Cuvée aus einem einzigen Cru und einer einzigen Rebsorte zu vinifizieren, ist nicht neu. Sie stammt aus dem Jahr 2010 und war eine Entscheidung von Fabrice Rosset, dem Geschäftsführer des Champagner-Hauses Deutz.

Trauben aus Meurtet und aus La Côte Glacière

Der William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 mit Traubenmost aus Meurtet (52 Prozent) und La Côte Glacière (48 Prozent) überzeugt durch Duftnoten von Jod, Mirabelle und Weissdorn. Die Geschmacksnerven werden durch seine Mineralität und seine lebendige Frische, durch komplexe Aromen, eine schöne Substanz und eine ungeheure Länge betört.

Dominique Gauthier, der Küchenchef des Genfer Hotels Beau-Rivage, präsentiert ein überzeugendes Dinner zu Ehren der Ausnahme-Cuvée. Als erstes kreiert er einen Flan aus Lauch, dem er einige zuvor in Salz und anschliessend in Olivenöl eingelegte Sardinen beigibt. Die Komposition startet mit einer grosszügigen Lage des Flans. In der Mitte des Porzellantellers wird ein Kreis aus goldenem Osietra-Kaviar aus China von den kleinen Sardinen umspielt.

Gemeinsam laden sie zum Gelage. Die Frische des Champagners trägt den Kaviar auf Händen, die Vinosität begegnet dem Lauchflan und den deliziösen Sardinen auf Augenhöhe. Wonnevoll mischen die Jodnoten des William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 hier mit.

Jede Herausforderung wird angenommen

Gauthier schwebte noch eine zweite Verbindung vor. Dem Champagner stellt er eine gebratene Waldschnepfe bei. Normalerweise werden die Innereien des Geflügels mit Foie gras und einem Spritzer Cognac vermischt. Diesmal kramt Gauthier ein Rezept seiner Mutter hervor und gibt der Farce das Fleisch der Geflügelschenkel bei. Auf einer dünnen, getoasteten Brotschnitte müsste diese Farce dem William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 eigentlich die Zügel anlegen. Aber nichts davon: Der Ausnahme-Champagner nimmt die Herausforderung mit reichen Aromen bereitwillig und erfolgreich an.

ANZEIGE


Ruinart
 LA PLUS ANCIENNE MAISON
 DE CHAMPAGNE


Ruinart
 CHAMPAGNE
 Rosé
 BRUT - REIMS - FRANCE

ENJOY RESPONSIBLY

Bruts Rosés millésimés

Nötig ist noch etwas Geduld

Moët & Chandon Marc Haeberlin komplettiert den Auftritt der Cuvée Rosé 2012 mit einem Carrébraten vom Landschwein und mit einem Raviolo, das er zu Ehren des Elsasses mit Sauerkraut füllt.

Der Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012, der genau 43. Millésimé Rosé der Kellerei aus dem LVMH-Konzern, macht sich auf den Weg nach Illhaeusern zu einem Treffen mit Marc Haeberlin und seinem Sommelier Serge Dubs. Das Duo spricht freudig auf die Cuvée an, die mit 42 Prozent Pinot noir (davon 13 Prozent Rotwein), 35 Prozent Chardonnay und 23 Prozent Meunier ausgebaut ist.

Benoît Gouez, Kellermeister bei Moët & Chandon, weist auf die Entwicklung der Assemblage hin, die aufgrund der hohen Qualität der dunklen Trauben – vor allem Meunier mit Jahrgang 2012 – möglich ist. Daher steht diese Traube an erster Stelle, noch vor dem Chardonnay. Im Glas präsentiert sich ein kräftiges Kupferrosa, die Nase entdeckt die Kirsche und Noten von Himbeere, Traube und Grapefruit. Den

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012: Carrébraten vom Landschwein mit einem Raviolo, kreiert von Marc Haeberlin.

Gaumen umschmeichelt er mit samtiger Vinosität und eleganter Frische, von schöner Länge und einem Abgang mit minim leichter Adstringenz, die sich im Laufe der Zeit verflüchtigen wird.

Es ist ein sehr junger Champagner, der in den kommenden Monaten noch reifen wird. Er wird zwischen Januar und März 2019 auf den Markt kommen. Gefragt ist also noch ein wenig Geduld.



Marc Haeberlin gesellt in der «Auberge de l'ill» zum Grand Vintage Rosé 2012 ein zart rosa gebratenes Carré vom Landschwein aus tierfreundlicher Aufzucht. Das zarte, saftige Fleisch kommt mit gerösteten, zerstoßenen Cashewnüssen garniert auf den Teller. Und dann überrascht Haeberlin auch mit einer Sauerkraut-Maultasche. Darunter kann man sich einen Raviolo vorstellen, vom Chef diskret angebraten. Damit kommt eine kleine, säuerliche Note als Kontrast zum ausschweifenden Fleisch ins Spiel.

Knusprig wird das Gericht durch die Cashewnüsse; diese bilden einen feinen Gegensatz zur eher weich-elastischen Maultasche. Der Grand Vintage Rosé 2012 trumpft mit seiner Vinosität auf. Seine Samtigkeit würdigt den saftigen Schweinebraten, das Raviolo gewinnt durch seine Frische an Kraft.

ANZEIGE

GOSSET
CHAMPAGNE

Das älteste Weinhaus der Champagne: Äy 1584

www.champagne-gosset.com • Martel AG St. Gallen - www.martel.ch

EPV
Excellence Française

Unsere Auswahl an Cuvées Bruts Rosés

Rosé In der Champagne werden für die Herstellung von Rosé-Champagnern zwei verschiedene Methoden eingesetzt: Assemblage und Saignée. Über 90 Prozent der Rosés werden nach der Methode der Assemblage vinifiziert. Die Champagne ist die einzige Weinregion Europas, in der ein solches Vorgehen erlaubt ist. Das geht auf eine alte, klimatisch bedingte Tradition zurück, da die Trauben nicht immer ihre optimale Reife erreichen. Die Kellermeister fügen dem weissen Grundwein je nach gewünschter Farb- und Geschmacksintensität daher Rotwein (A. O. C. Côteaux Champenois) zu. Der Anteil des Rotweins schwankt zwischen 5 und 15 Prozent. Saignée-Rosé gewinnt man durch Hülsenmaisung, deren Dauer vom gewünschten Farbeergebnis bestimmt wird.

Bruts Rosés non millésimés (kein Jahrgangswein)

Alfred Gratien Brut Rosé Zum Aperitif
Barons de Rothschild Rosé Zum Aperitif
Beaumont des Crayères Grand Rosé Zu gebratener Languste
Boizel Brut Rosé Mit Lachstatar
Bollinger Rosé Mit Kalbskotelett an Erbsen
Castelnau Rosé Brut Mit einem Oktopussalat
Cattier Brut Rosé 1er Cru Mit Kirsch-Clafoutis
Charles Heidsieck Rosé Réserve Mit Sashimi
Collet Brut Rosé Zum Aperitif
De Saint-Gall Brut Rosé Zum Aperitif
Deutz Brut Rosé Zum Aperitif
Gosset Grand Rosé Mit einer Meerbarbe
Henri Abelé Brut Rosé Mit Tapas
Henriot Rosé Mit Carpaccio von rotem Thunfisch
Jacquart Mosaïque Rosé Mit einer Dorade à la plancha
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé Mit Kalbsfilet mignon an Eierschwämmchen
Lanson Rosé Label Mit Krabbencocktail
Lenoble Rosé Terroirs Mit einem 48 Monate alten Gouda
Mailly Grand Cru Brut Rosé Mit Kalbsbraten und sehr buttriger Kartoffelmousseline
G. H. Martel Rosé Brut Mit Seezunge nach Müllerinnen-Art
Mercier Brut Rosé Zum Aperitif
Moët & Chandon Rosé Impérial Mit Krebsalat an Himbeeressig
Mumm Brut Rosé Mit gebratenen Kalamari
Paul Goerg Rosé 1er Cru Zum Aperitif
Perrier-Jouët Blason Rosé Mit roter Kaltschale
Ployez Jacquemart Extra Brut Rosé Mit Erdbeertörtchen
Ruinart Brut Rosé Mit Suprême vom Perlhuhn an Steinpilzen
Taittinger Brut Rosé Mit Langustentatar
J. de Telmont Grand Rosé Zum Aperitif
Thiénot Brut Rosé Zum Aperitif
Veuve Clicquot Rosé Mit einem Krebsgratin

Rosés Bruts millésimés (Jahrgangsweine)

Beaumont des Crayères Fleur de Rosé 2008 Mit Carré vom Landschwein
Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Mit Taube an Erbsen
Charles Heidsieck Rosé Vintage 2005 Mit grilliertem Hummer an Champagner-Zabaglione
Joseph Perrier Esprit de Victoria Rosé Vintage 2005 Mit feiner Blätterteigtorte mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse
Louis Roederer Rosé Vintage 2013 Mit Saint-Pierre an Grenobler Sauce
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2009 Mit Bouillabaisse
Pol Roger Rosé 2009 Mit Wachteln im Schmortopf
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008 Mit kreolischer Krabbe

Cuvées de prestige

Sieben Jahre im Tiefschlaf

Krug Edgard Bovier, der gefeierte Chefkoch im «Lausanne Palace», weiss, was zur Grande Cuvée von Krug passt: Ein Saint-Pierre-Fisch mit Muscheln.

Die Grande Cuvée von Krug feiert ihre 166. Edition. Das Champagner-Haus aus Reims nummeriert seine sagenumwobenen Cuvées und bringt nun zudem frühere Jahrgänge auf den Markt. Olivier Krug erläutert deren Vinifizierung: «Der Most wird jeweils in alten Fässern, die meisten sind 17 Jahre alt, ausgebaut. Ende Dezember wird nach 24-stündiger Vorklärung der Traubenmost mit dem Abstich in Stahltanks umgefüllt; hierbei kommt er in richtigem Verhältnis mit Sauerstoff in Kontakt. Für den Ausbau einer Grande Cuvée starten wir im Januar mit der Degustation der klaren Weine.» Die Chardonnay-Trauben stammen jeweils aus Trépail, Villers-Marmery, Mesnil-sur-Oger und Vertus, die Pinot-noir-Trauben aus Ay, Bouzy, Verzenay und Riceys, die Meunier-Trauben aus den Weinbergen von Sainte-Gemme und Courmas. Die Grande Cuvée schläft sieben Jahre im Keller, bevor sie dem Champagner-Liebhaber präsentiert wird.

Sechsmal die höchste Genussstufe

Das Nesthäkchen ist die 166. Edition. Krug bringt aber gleichzeitig die Editonen 161 bis 165 auf den Markt, gesamt haft also sechs Champagner. Damit hat der Geniesser die Qual der Wahl. Degustiert man diese Flaschen nebeneinander, entfaltet sich ihr ganzes Reifungspotenzial. Das kräftige Bouquet von Toastbrot und der körperreiche, aromatische Gaumen der Grande Cuvée Édition 161 sind ein überzeugendes Beispiel für alle aktuellen Editionen.

Zur jüngsten, zur Cuvée Édition 166: An der gefallen das Bouquet von gelbem Obst, Trauben, Zitrusfrüchten (weisser Grapefruit) und ein gehaltvoller, vinöser Gaumen. Der Wein ist schön lebhaft, leicht bitter und von erwähnenswerter Länge.

Zur kulinarischen Begleitung: Die Wahl von Sternekoch Edgard Bovier fällt auf einen geschmorten Saint-Pierre mit Muscheln. Der Petersfisch taucht ein in Muscheln und Schalen, deren Jus sich harmonisch zur Mineralität des Grande Cuvée gesellt. Wenige Spinatblätter und die Petersiliensauce kommen gut mit der leichten Adstringenz des Weins zurecht.



Krug Grande Cuvée 166. Édition: Saint-Pierre-Fisch mit Muscheln von Edgard Bovier.

Südliches Ambiente

Krug Im «Lausanne Palace» gelingt Edgard Bovier mit der Kreation eines Hummers auf Bouillabaisse-Sülze eine einmalige Liaison mit dem Krug 2004.

Rechnung zu tragen. Bovier lässt sich vor allem von der Frische des Krug 2004 inspirieren. Seine Wahl fällt deshalb auf einen mächtigen blauen Hummer, natürlich aus der Bretagne, den er so sorgfältig pochert, dass sein Fleisch unendlich zart und durchscheinend bleibt. Als Begleitung lässt er einen Bouillabaisse-Jus aus Poissons de roche köcheln, am Schluss minuziös geklärt und zu einer weichen Mousse geliert. Halbierter lila Artischocken – mit dem Stiel nach oben – runden das Ensemble ab. Dieses Gemüse passt zwar keinesfalls zu jedem Wein, es findet aber in Boviers Komposition den richtigen Platz.

Lebhaftigkeit, harmonische Vinosität, lang anhaltender Gaumen, ein leicht bitter gefärbter Abgang und eine kaum spürbare Perlung: Das ist – kurz zusammengefasst – der Krug 2004. Die Prestige-Cuvée mit einem zarten Zitrusbouquet mit Anklängen an Hefengebäck setzt sich aus den drei Hauptrebsorten der Champagne zusammen: Aus genau 39 Prozent Chardonnay, 37 Prozent Pinot noir sowie 24 Prozent Meunier.

Edgard Bovier, dem Chefkoch im «Lausanne Palace», gelingt es mit seinen Kreationen, allen Eigenschaften des Weins

Der Krug 2004 fühlt sich in diesem südlichen Ambiente zu Hause. Hummer und Bouillabaisse-Sülze verleihen ihm Konsistenz und bringen seine Vinosität explosiv zur Geltung. Im Aroma der Ozeane geht sogar die herausgespürte leichte Bitterkeit unter. Der Hummer gewinnt durch die Lebhaftigkeit des Champagners, welcher beim Kontakt mit der Bouillabaisse-Sülze überraschend voluminös wirkt.



Krug 2004: Hummer an Bouillabaisse-Gelee von Edgard Bovier.

Liebesgeschichte aus dem Lac Léman und der Champagne

William Deutz Dominique Gauthier vom «Chat-Botté» in Genf wählt zur Feier der schönen Prestige-Cuvée 2007 aus dem Hause William Deutz einen Saibling aus dem Genfersee.

Der William Deutz 2007 beglückt sowohl Dominique Gauthier, den Executive-Chef des Genfer Hotels Beau-Rivage, wie auch seinen Chefsommelier Vincent Debergé. In der Cuvée dominiert Pinot noir mit 55 Prozent, dazu kommen 45 Prozent Chardonnay. In der Nase verführt das intensive Bouquet von Mirabelle, Pfirsich, Toastbrot und Hefengebäck, unterstrichen von fein jodierten Duftansätzen, die an das Aroma von Jakobsmuscheln erinnern.

Am Gaumen bezaubert der Wein mit seiner Lebhaftigkeit, salzigen Nuancen, exquisiter Vinosität, grosser Länge und einem harmonischen Abgang. Die hochfeine Perlage erweitert den Gesamteindruck.

Küchenchef Gauthier ist es ein Anliegen, der feinen Cuvée auf dem Teller Rechnung zu tragen. Seine Wahl fällt auf ein dickes Saiblingsfilet aus dem Genfersee, das er in einem 50 Grad warmen Olivenölbad ziehen lässt. Das Fischfleisch wird nicht weiss; es wird langsam confiert. Hat es seine Kerntemperatur 40 Grad Celsius erreicht, wird der Garvorgang gestoppt. Der Fisch wird auf eine mit geschlagener, geklärter Butter, mit Jus sowie Yuzu-Schalen (japanische Zitrusfrucht) verfeinerte Karottensauce gelegt.

Harmonie von beeindruckender Präzision

Die Verbindung besteht durch präzise Geschmacksnoten. Das Aroma und der leichte Duft nach einer Konditorei verbinden sich im William Deutz 2007 hervorragend mit von der süsslichen Karottensauce dominierten Gericht.

Das aber ist noch nicht alles von Gauthier. Sein Interesse gilt auch dem Jod-Aspekt des Champagners. Chefsommelier Vincent Debergé vergleicht diesen mit dem Geschmack einer Jakobsmuschel. Die am frühen Morgen aus der Bucht von Saint-Brieuc gefischte Coquille Saint-Jacques mit perlmuttfarbenen Reflexen trifft daher auf die Prestige-Cuvée Deutz. Selbst nach schnellem Durchgang im stark erhitzten Ofen ist ihr Fleisch noch transparent. Sie thront inmitten eines Polenta-Schaums, verfeinert mit Sprenkeln von weisser Trüffel. Der William Deutz 2007 sorgt hier für eine kulinarische Liebesgeschichte.

William Deutz 2007: Genfersee-Saibling mit Karottensauce sowie Yuzu-Schalen von Dominique Gauthier.



Unsere Auswahl an Prestige-Cuvées

Prestige-Cuvées (ohne Jahrgangsweine)

Laurent-Perrier Grand Siècle Mit Ingwer-Thunfischtatar
Krug Grande Cuvée Mit Kalbsfilet Mignon und Eierschwämmen
Moët & Chandon MCIII Mit traditionellen Königin-Pastetchen
Palmer Amazone Mit Kotelett vom Kalb

Pol Roger Sir Winston Churchill 2008 Mit einem Mix von Fischen vom Grill
Pommery Cuvée Louise 2004 Mit Ententerrine und Foie gras
Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 Mit Ragout vom Fasan

Prestige-Cuvées (Jahrgangsweine)

Bollinger La Grande Année 2007 Mit gegrilltem Geflügel
Devaux D Millésimé 2008 Mit mild gewürzten Garnelen
Dom Pérignon Vintage 2009 Mit grilliertem Steinbutt an Beurre blanc
Drappier Grande Sèndrée 2008 Mit Seezunge an Grenobler Sauce
Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2007 Mit einem Gratin von Krebsen
Jacquart Cuvée Alpha 2010 Mit See-teufelmedaillon an lieblichem Curry
Louis Roederer Cristal 2009 Mit junger Grillente à l'orange
Martel Cuvée Victoire 2005 Mit Calamaretti an kandierter Zitrone
Philipponnat Clos des Goisses 2009 Mit grillierter Taube
Piper-Heidsieck Rare 2002 Mit Poulet an Vin jaune und Morcheln

Prestige-Cuvées Blanc de blancs (ohne Jahrgangsweine)

Lanson Extra Âge Blanc de Blancs Mit einem Carpaccio von Jakobsmuscheln
Blanc de Blancs Mumm de Cramant Mit Langustentatar

Prestige-Cuvées Blanc de blancs (Jahrgangsweine)

Barons de Rothschild Vintage 2008 Mit Truthahn und einer Mandelfüllung
Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 2004 Mit Schmor-Poularde
Deutz Amour de Deutz 2007 Mit Hecht an Beurre blanc
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2006 Mit Languste
Salon 2007 Mit überbackenen Austern
Ruinart Dom Ruinart 2007 Mit einem Schmortopf aus wilden Pilzen
Taittinger Comtes de Champagne 2006 Mit gebratenen Jakobsmuscheln
Thiénot La Vigne aux Gamins 2006 Mit Rehrücken

Cuvées de prestige

Ehre, wem Ehre gebührt

Dom Pérignon Franck Giovannini kredenzt im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier die Ausnahme-Cuvée Dom Pérignon 2008 zusammen mit einem originellen Gericht aus einem Seezungenfilet und Karotte.



Dom Pérignon 2008: Seezunge an Karotte von Franck Giovannini.

Der Dom Pérignon 2008 wird in wenigen Tagen auf keiner Festtagstafel zu finden sein, denn es dauert noch ein paar Wochen, bis er in den Verkauf gelangt. Franck Giovannini, hochdekoriertes Drei-Sterne-Koch des Gourmetempels «Hôtel de Ville» in Crissier bei Lausanne, darf allerdings die Cuvée, der eine glänzende Zukunft vorhergesagt wird, im Voraus schank verkosten. Und dazu zu seinem Rezeptblock greifen.

Der Dom Pérignon 2008 verzaubert mit Zitrusfrucht, weissem Obst, Pfirsich, Williamsbirne und mit zartem Anklang an Hefengebäck. Im Gaumen ist er von ungezügelter

Lebhaftigkeit, was schliesslich seiner Jugend entspricht. Rasch gewinnt die Eleganz die Oberhand, zusammen mit Fruchtnoten, einer sehr schönen Feinheit, unendlicher Länge und einem Ausklang auf vielversprechende Mineralität. Die cremige Perlage steigert den Geschmacksgenuss.

Zur Feier der Cuvée entscheidet sich der Spitzenkoch für eine Seezunge an Karotte. Die Rübe ruht als Rondell, sozusagen als Ring, gewürfelt auf einem zartschmelzenden Fischfilet. Die entscheidende Begegnung findet jedoch zwischen dem Dom Pérignon 2008 und der Sauce statt. Giovannini konfiert Schalotten und Traubenkerne in einer Süsswein-Reduktion. In diese gibt er Fischfond, Rahm, Zitrone und ein schönes, in Champagner gedünstetes Seezungenfilet. Der betörende Geschmack tritt klar hervor durch die Frische der Prestige-Cuvée.

Hochgenuss hoch zwei

Dom Pérignon Die zweite Reifestufe des Dom Pérignon 2002, der P2, ist eine rare Köstlichkeit, die den Einfallsreichtum von Franck Giovannini im «Hôtel de Ville» in Crissier nur so sprudeln lässt.

Der Millésime 2002 aus der Champagne ist einer der besten Champagner seit der Jahrtausendwende, so schwärmt Richard Geoffroy, der Kellermeister von Dom Pérignon. Er öffnet einen P2 – das liest sich Seconde plénitude, zweite Reifestufe. Dieser Wein ruht 16 Jahre lang auf Hefe im Keller, bevor er degorgiert wird. Im Glas entfaltet er ein explosives Duftaroma nach Traube, Zitrusfrucht, warmer Brioche sowie getrockne-

ten, kandierten Früchten. Am Gaumen ist der P2 unglaublich intensiv und von eleganter Vinosität.

Genau um diese Frische kümmert sich Franck Giovannini in Crissier hervorragend. Der Waadtländer Koch mit drei Michelin-Sternen kreiert einen originellen Fouseau de champignon, einen Pilzfinger. Der Teig der Röhre besteht aus Knollensellerie, die Füllung aus gehackten Steinpilzstielen, der Verschluss an beiden Enden aus Peau d'aubergine. Die konzentrierte, kräftige Pilzmousse entföhrt zusammen mit den Eierschwämmchen an cremiger Emulsion geschmacklich ins waldige Unterholz. Das Ganze wird hervorragend in Szene gesetzt durch die Frische des Weins.

Giovannini bekommt recht, der Dom Pérignon P2 2002 verleiht seiner Komposition Flügel: Vielfalt durch die Aromatik, Leichtigkeit durch die cremige Perlage sowie Exklusivität durch die Verbindung der Geschmäcker.



Dom Pérignon P2 2002: Pilzkreation von Franck Giovannini.

Berechtigte Hoffnungen auf weitere Eroberungen

Veve Clicquot Der Sternekoch des «Bayview», der Gourmet-Ecke des Hotels President Wilson in Genf, surft auf der Vinosität der Prestige-Cuvée. Michel Roth macht dies mit Lamm aus dem Limousin.

Die Prestige-Cuvée Veve Clicquot La Grande Dame 2008 ist eine exklusive Assemblage aus acht historischen Grand Crus von Veve Clicquot. Die Trauben wurden gelesen in den Pinot-noir-Rebbergen von Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay (53 Prozent) und in den Chardonnay-Terrassen von Avize, Oger und Mesnil-sur-Oger (47 Prozent).

Die hochwertige Assemblage besticht durch ein diskretes Bouquet mit Noten von weissem Obst (Pfirsich, Birne), frischer Butter und Hefengebäck mit einer Rauchspur. Im Mund ist die «Grande Dame 2008» rund, elegant und von feiner Vinosität. Bemerkenswert harmonisch und frisch klingt der Wein schön lange aus. Ganz am Ende schleicht sich ein Verdacht nach Bitterstoffen ein; dieser wird sich aber in den



Veve Clicquot La Grande Dame 2008: Lamm aus dem Limousin und Blätterteigartete mit konfierten Zwiebeln und Tomaten von Michel Roth.

nächsten Monaten verflüchtigen, denn der Wein ist noch sehr jung.

Michel Roth und sein Team des «Bayview», der Gourmettafel des Hotels President Wilson in Genf, entscheiden sich zur kulinarischen Begleitung für Lammfleisch aus dem Limousin, bei Niedrigtemperatur gegart und eingebettet in ein Kräuternest aus Estragon, Petersilie und Kerbel. Das Fleisch kommt rosa, zart, saftig und unter einer schmackhaften Gemüsedecke auf den Teller. Roth hat mit seiner Wahl eine gute Nase. Dieses hervorragende Fleisch lässt sich von der Sämigkeit und Vinosität der «Grande Dame 2008» sozusagen umarmen. Eine leichte Bitternote haftet dem Wein und der Kräutermousse an, sie verbindet aber beide.

Als Beilage zum Lamm serviert Roth eine federleichte Blätterteigartete mit konfierten Zwiebeln, halb getrockneten Tomaten und grillierte Zucchettischeibchen. Geniessen darf der Gourmet ein geschmackliches Wunderwerk, auf das Stimmigste eingerahmt von der Frische der «Grande Dame 2008». Die Prestige-Cuvée tritt ihren Siegeszug an, die Hoffnungen auf weitere Eroberungen weckt.

Cuvées de prestige

Der Konvention widersetzt

Laurent-Perrier Carlo Crisci lässt die aus drei Jahrgängen assemblierte Prestige-Cuvée Grand Siècle im Restaurant Le Cerf in Cossonay von einem Hummer auf Fenchelsud begleiten.

Bernard de Nonancourt kreierte den Grand Siècle aus der Maison Laurent-Perrier im Jahr 1955. Er machte dies konträr zur Konvention, die verlangt, dass in der Champagne eine Prestige-Cuvée zwingend aus einem Jahrgangsw Wein bestehen muss. Nonancourt trieb die Kunst der Assemblage in zuvor nicht gekannte Höhen. «Das Beste vom Besten mit dem Besten» war sein Leitspruch. So wurde 1959, vier Jahre nach den ersten Bemühungen, der Laurent-Perrier Grand Siècle – eine Verbindung aus Grands Crus dreier Jahrgänge – aus der Taufe gehoben.

Michel Fauconnet, Kellermeister bei Laurent-Perrier, assembliert heute für den Grand Siècle 55 Prozent Chardonnay und 45 Prozent Pinot noir. Die Chardonnay-Trauben stammen mehrheitlich aus Avize, Cramant und Mesnil-sur-Oger, die Pinot-noir-Früchte aus Ambonnay, Bouzy und Mailly. In der Degustation entfaltet er ein kräftiges Bouquet von Pfirsich, Mirabelle, kandierten Früchten, Honig und zarten Anklängen von geröstetem Brot. Am Gaumen verführt er vollmundig, körperreich und begleitet zum harmonischen, üppigen und fruchtigen Abgang.

Diese wundervolle Cuvée wird Carlo Crisci aus dem Restaurant Le Cerf in Cossonay anvertraut. Er serviert einen Hummer in Zucchettiblütenmantel auf Fenchelsud mit Hummersauce. Die Eskorte bilden Gemüse- und Schalottenwürfel. Der Grand Siècle passt hervorragend zur würzigen Fenchelsauce; beide verstehen sich wortlos auf der Ebene der Aromen.



Laurent-Perrier Grand Siècle: Hummer im Zucchettikleid von Carlo Crisci.

Ausschliesslich aus Chardonnay

Ruinart Der Drei-Sterne-Koch des «Flocons de Sel», Emmanuel Renaut, ehrt in Megève die grosse Prestige-Cuvée Blanc de Blancs 2007 mit einem Hecht-Seeteufel-Kuchen.

Der Dom Ruinart 2007 ist eine der seltenen Prestige-Cuvées Blanc de blancs, die ausschliesslich aus Grands Crus von Chardonnay-Weinen ausgebaut werden. Zu 75 Prozent stammen die Trauben von der Côte des Blancs und zu 25 Prozent vom Nordhang des Montagne de Reims. Der Wein überzeugt im Glas mit einem ausdrucksstarken Bouquet von weissen Blüten, exotischen Früchten (kandierter Ananas), Nussbutter und warmem Hefengebäck. Am Gaumen beeindrucken sein Gehalt, seine Eleganz, der Fruchttouch und die zarte Vinosität.

Emmanuel Renaut, Koch mit drei Michelin-Sternen im «Flocons de Sel» in Megève, verkostet und vermählt die Ausnahme-Cuvée, die mit einer cremigen Perlage überzeugt, mit einer Eigenkreation: Einem Hecht-Seeteufel-Kuchen. Hauptbestandteil ist ein unglaublich leicht-luftiges Fisch-Pavé vom Hecht und vom Seeteufel mit knuspriger Kruste, ergänzt mit einem Jus aus Grillzwiebeln mit Süssholz und Gundelrebe. Der Frische des Champagners ist es zu verdanken, dass der Süsse die nötige Gewichtung zukommt.

Schwung verleiht der Wein auch dem in Zedrat marinierten Langustentatar mit Grapefruit an Enzian unter chinesischem Goldkaviar. Körnchen von Letzterem kullern neben samtigen Perlchen über die Zunge.

Der Spitzenwein von Dom Ruinart überrascht zudem in seiner Rolle als Begleiter origineller Canapés. Renaut serviert knackige Polenta-Ravioli mit



Dom Ruinart 2007: Der Hecht-Seeteufel-Kuchen ist eine Kreation von Emmanuel Renaut.

einer Liebstöckel-Füllung, Sauerklée-Törtchen und Käse-Beignets. Spielerisch passt sich der Dom Ruinart 2007 zudem den Temperaturoegensätzen einer Schüssel mit geeisten, weissen Pilzlamellen auf einem gebeizten Räucher-Eigelb an warmer Kaffee-Emulsion an.

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD



250 ANS D'HISTOIRE & DE PASSION
POUR CRÉER UNE ŒUVRE D'EXCEPTION !

Philippe Séguin de Rothschild
CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe Séguin de Rothschild
CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe Séguin de Rothschild
CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

www.champagne-bdr.com

Cuvées de prestige

Auf maximale Frische bedacht

Gosset Der Drei-Sterne-Koch Marc Veyrat verbandelt den Célébris Extra Brut 2007 mit einer geschmorten Gänseleber und – extrem risikofreudig – Myrrhe, eigentlich Gummiharz.

Der Gosset Célébris Extra Brut 2007, die Prestige-Cuvée des Champagner-Hauses aus Épernay, wurde von Kellermeister Odilon de Varine ausgebaut. Der Wein besteht zu 55 Prozent aus Chardonnay von Chouilly, Cramant und Mesnil-sur-Oger und zu 45 Prozent Pinot noir aus den Terroirs von Aÿ, Bouzy und Verzy. Grosse Sorgfalt legt de Varine darauf, die malolaktische Gärung zu unterbinden, denn so behält der Wein seine maximale Frische.

Aus dem Glas steigen dem Verkoster Fruchtaromen in die Nase, so Birne, Ananas, aber auch Zedrat (eine Zitronenart) mit zarten Anklängen an die Frangipani-Blume, Crème fraîche und Tarte Tatin. Am Gaumen schmeckt der reischaffene, harmonische Wein leicht nach Jod, daher salzig und leicht bitter im Abgang. Die hochfeine Perlage entfacht ein Feuer an den Geschmacksnerven.

Die Cuvée findet Anklang bei Marc Veyrat, der seine drei Michelin-Sterne mit in die Küche seiner «Maison des Bois» auf den Hügeln von la Croix-Fry oberhalb von Manigod mitnimmt. Nach der Verkostung wählt er geschmorte Gänseleber und wohlriechende Myrrhe als kulinarische Assistenz zu Gossets Spitzenwein. Überzogen wird die Fois gras von einem sehr pfeffrigen, süss-säuerlichen Jus. Der Célébris Extra Brut 2007 fügt dem Gericht seine temperamentvolle Frische hinzu.

Bauernkost aus alten Rezeptbüchern

Des Champagners Eindruck und Einfluss wiederholt sich bei einem Teller «verrückter Suppe», sämig gemacht durch Erbsenpüree, aromatisiert durch Gänsefuss sowie Guten Heinrich und angereichert mit Morchelfragmenten sowie roten Bohnen. Der Célébris Extra Brut 2007 verflüssigt die

sämige, fast dickliche Konsistenz. Die Perlage erweitert den Aromenkreis des Eintopfs, der aus der abendlichen Bauernküche der Region Savoyen zu kommen scheint. Dort ass man das Gericht früher mit einer Scheibe Brot und einem Stück Käse. Mit Sicherheit nicht mit einem Glas Champagner!

Höchste Gourmet-Ehren erreicht der Célébris 2007 auch zusammen mit einer Assemblage von vier Bouillons aus Fichtennadeln, Tannzapfen, Farn und Heidekraut, ergänzt mit Pfifferling-Steinpilz-Jus. Andächtig wird die Essenz zusammen mit cremigen Bläschen aus dem Glas geschlürft.



Gosset Célébris Extra Brut 2007: Geschmorte Gänseleber mit wohlriechendem Myrrhe-Aroma von Marc Veyrat.

ANZEIGE



JETZT AM KIOSK!

Cuvées de prestige Rosé

Hommage an den Pinot noir

Dom Pérignon Für die Präsentation der Ausnahme-Cuvée Vintage Rosé 2006 wählt Arnaud Lallement im Restaurant Assiette Champenoise bei Reims ein Wildbret, ergänzt mit Variationen der Artischocke.



Dom Pérignon Vintage Rosé 2006: Hirschfilet mit Variationen der Artischocke von Arnaud Lallement.

Der Dom Pérignon Rosé ist eine Hommage an den Pinot noir», erläutert Richard Geoffroy, Kellermeister der Maison. Und erklärt, warum hier die Verbindung dieser Traube mit dem Chardonnay so glückt: «Obwohl er zehn Jahre ruhte, bevor er ans Tageslicht durfte, sieht man im Glas das Spannungsfeld zwischen Jugend und Reife, zwischen Ausdruck und Zurückhaltung. Der Rosé hält, was der Pinot noir verspricht: Führung, klare Aromen, zarte Lebendigkeit.»

Assemblage: Geheimhaltung garantiert

Die Komposition der Cuvées aus dem Haus Dom Pérignon ist ein streng gehütetes Geheimnis. Der Rosé Vintage 2006 bildet keine Ausnahme. Die Perlage tanzt und funkelt in einem Himbeerrot von dichter Farbtiefe im Glas. Das Bouquet verströmt Duftnoten von Quittenbrot, gelbem Pfirsich, kandierten Früchten und zarteren Noten von Kakao und von Currykraut. Wenn der Wein die Zunge umspült, wähnt man sich in ein önologisches Paradies: Harmonische Vinosität, fabelhafte Vielfalt sowie komplexe Aromatik getragen von Süssholz und Orangenkonfitüre sind die Stichworte.

Unendlich lange währt dieses Glück, zum Schluss umgarnt die cremige Mousse den Gaumen mit Fruchtigkeit.

Zu Ehren des Rosé Vintage 2006 legt Drei-Sterne-Koch Arnaud Lallement ein Hirschfilet in die Pfanne. Das kurz angebratene Fleisch aus lokaler Jagd kommt fast blutend auf den Teller, ergänzt mit einem breiten Kalbsfondstreifen. Dazu gibt es dreierlei Variationen der Artischocke, ebenfalls zusätzlich das gebratene Herz des Hirsches, eine Mousse aus dem Fleisch des Tieres und einen mit Hirschgehacktem gefüllten Raviolo. Der Chef gibt für die Salzigkeit Parmesan in feinen Streifen und als Chips hinzu.

Mit dem Wildbret und dem separat gereichten Jus geht der mit Sternen reichlich dekorierte Koch kein Risiko ein. Das geschmackvolle und perfekt zarte Fleisch findet eine glückliche Verbindung mit dem Dom Pérignon Rosé Vintage 2006, dessen Struktur dem vollmundigen Geschmack bestens gerecht wird.

Kein Austausch findet hingegen zwischen den Artischocken und dem Champagner statt. Dieses Gemüse mag überhaupt keinen Wein. Lallement geht ein Risiko mit dieser Wahl des Gemüses ein, ein Wunder in der Pfanne aber gelingt ihm nicht. Zum Glück ist da noch der Kalbsjus. Der Rosé Vintage 2006 schenkt der dick eingekochten Sauce Konsistenz und erhält im Gegenzug Lebhaftigkeit und den frischen Wind einer cremigen Mousse.

Rotwein sorgt für viel Glanz

Krug Für Arnaud Lallement ist schnell klar: Zum Rosé von Krug ist ein Kalbsbries die treffende kulinarische Ergänzung. Serviert werden die Milken im «Assiette Champenoise» in Reims.

einen schwachen Stich ins Orange. Das Bouquet entfaltet würzige Noten von weissem Pfeffer, Quittengelee, Himbeerkonfitüre und gerösteten Mandeln. Am Gaumen verhält sich Krugs Rosé elegant, lebhaft, fleischig, von angenehmer Länge und mit fruchtigem Ausklang auf cremiger Mousse.

Die Philosophie des Champagner-Hauses kommt in der Vinosität des Krug Rosé, der geschmacksstarken Gerichten Paroli bietet, voll zur Geltung. Kellermeister Éric Lebel assembliert jeweils die drei Champagner-Haupttraubensorten für seine Weine. Das Verhältnis variiert nach Charakteristik der Cuvées beim Chardonnay zwischen 30 und 45 Prozent, beim Pinot noir zwischen 45 und 55 Prozent und beim Meunier zwischen 10 und 20 Prozent.

Ein Teil des Pinot wird als Rotwein ausgebaut; das gibt dem Wein Glanz und

Lallement kombiniert den Krug Rosé gerne mit Gerichten aus der traditionellen heimischen Küche. Im «Assiette Champenoise» in Tinqueux in der Umgebung von Reims brät der Koch mit drei Michelin-Sternen mit Sorgfalt ein rosiges und schmelzartiges Kalbsbries. Die Milken liegen mitten in einem Kranz aus Sellerie-Variationen. Winzige, mit gelbem Curry gepuderte Kartoffeln werden als Ganzes gekocht und anschliessend als Tagliatelle geschnitten. Dazu reicht Lallement in einem kleinen Topf einen Kalbsjus.

Der Rosé von Krug fühlt sich hier sozusagen unter Freunden. Alle Elemente des Gerichts heisst er willkommen, allerdings mit einer kleinen Vorliebe für den Kalbsfond und die Currynote.



Krug Rosé: Kalbsbries an einer Sellerie-Variation Arnaud Lallement.

Unsere Auswahl an Prestige-Cuvées Rosés

Cuvées non millésimés (kein Jahrgangswein)

Krug Rosé Brut Grillierter Oktopus
Lanson Noble Cuvée Brut Rosé Lachs-Pavé
G.H. Martel Rosé Cuvée Victoire Erdbeertörtchen
Veuve Devaux Rosé Cuvée D Mild gewürzter Hummer

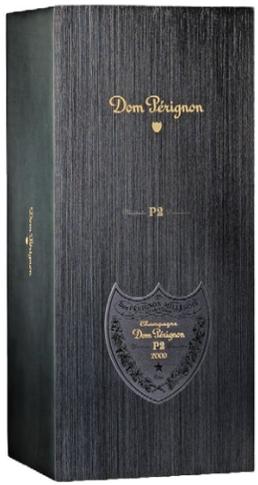
Cuvées millésimés (Jahrgangswein)

Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Hirsch mit Jägermeister-Sauce
Deutz Amour de Deutz Rosé 2008 Grillierter Hummer
De Venoge Louis XV Extra Brut Rosé 2006 Krebsschwanz-Gratin
Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 Kotelett vom Milchkalb

Ruinart Dom Ruinart Rosé 2004

Lachs-Tataki
Drappier La Grande Sendrée Rosé 2005 Gebratenes Milchlamm
Gosset Célébris Extra Brut Rosé 2007 Gebratener Hummer
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004 Jakobsmuscheln an schwarzem Trüffel
Louis Roederer Cristal Rosé 2008 Ragout vom Fasan
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006 Gebratene Taube
Pommery Cuvée Louise Rosé 2000 Steinbutt an kleingeschnittenem Gemüse
Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2006 Salat aus roten Früchten
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut Rosé 2006 Blätterteigpastete mit Wildpilzen oder gebratenes Perlhuhn an Quitten

Auswahl an tanzenden Perlen für die *Festtage*



◀ **Dom Pérignon P2 2002:** Im Abendkleid für unter den Weihnachtsbaum (350 Fr.).



◀ **Barons de Rothschild:** Cuvée Spéciale Vintage Blanc de Blancs 2008 (270 Fr.).



▲ **Laurent-Perrier Grand Siècle:** Geschenkbox mit zwei Gläsern (179 Fr.).



▲ **Ruinart Rosé:** Geschenkbox aus Holz mit zwei oder vier Flaschen (ohne Preisangabe).



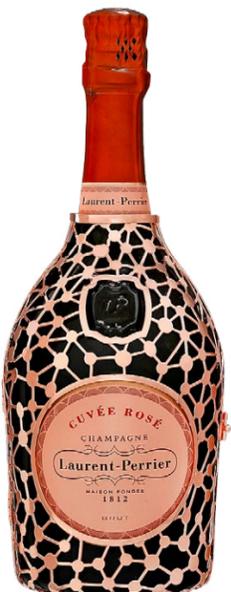
◀ **Krug Rosé:** Auf die Festtage 2018 erhältlich in der Geschenkbox (419 Fr.).



◀ **Veuve Clicquot:** Geschenkbox Arrow mit Brut-Champagner (52.90 Fr.).



▲ **William Deutz:** Geschenkbox Hommage an 2010, Wein aus Pinot-noir-Trauben von Ay (89 Fr.).



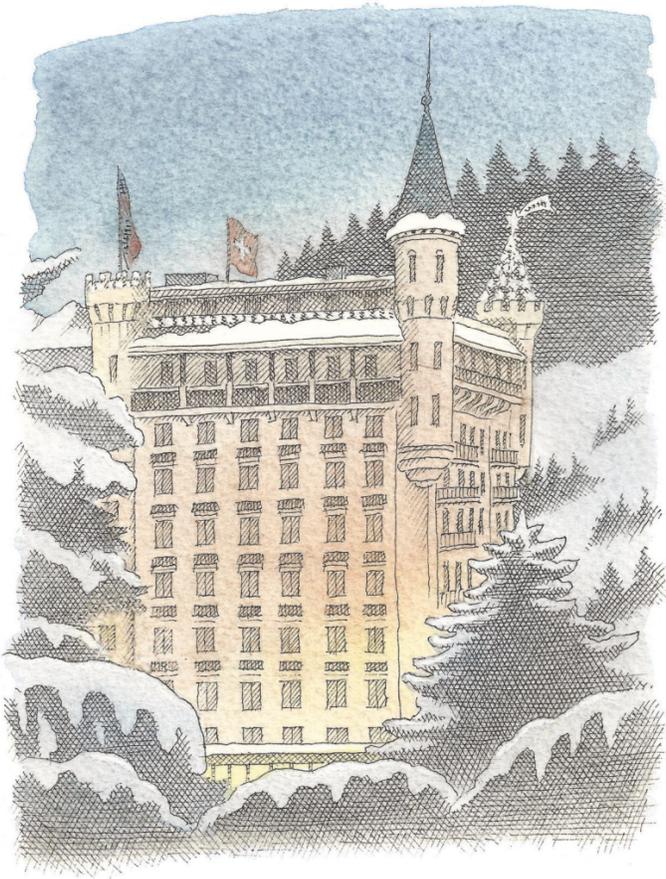
◀ **Laurent-Perrier Rosé:** Im eleganten rosa-goldenen weitmaschigen Spitzenkleid (95.20 Fr.).



▲ **Gosset Brut Grande Réserve:** Geschenkbox in einer roten Isotherm-Tasche (66.50 Fr.).



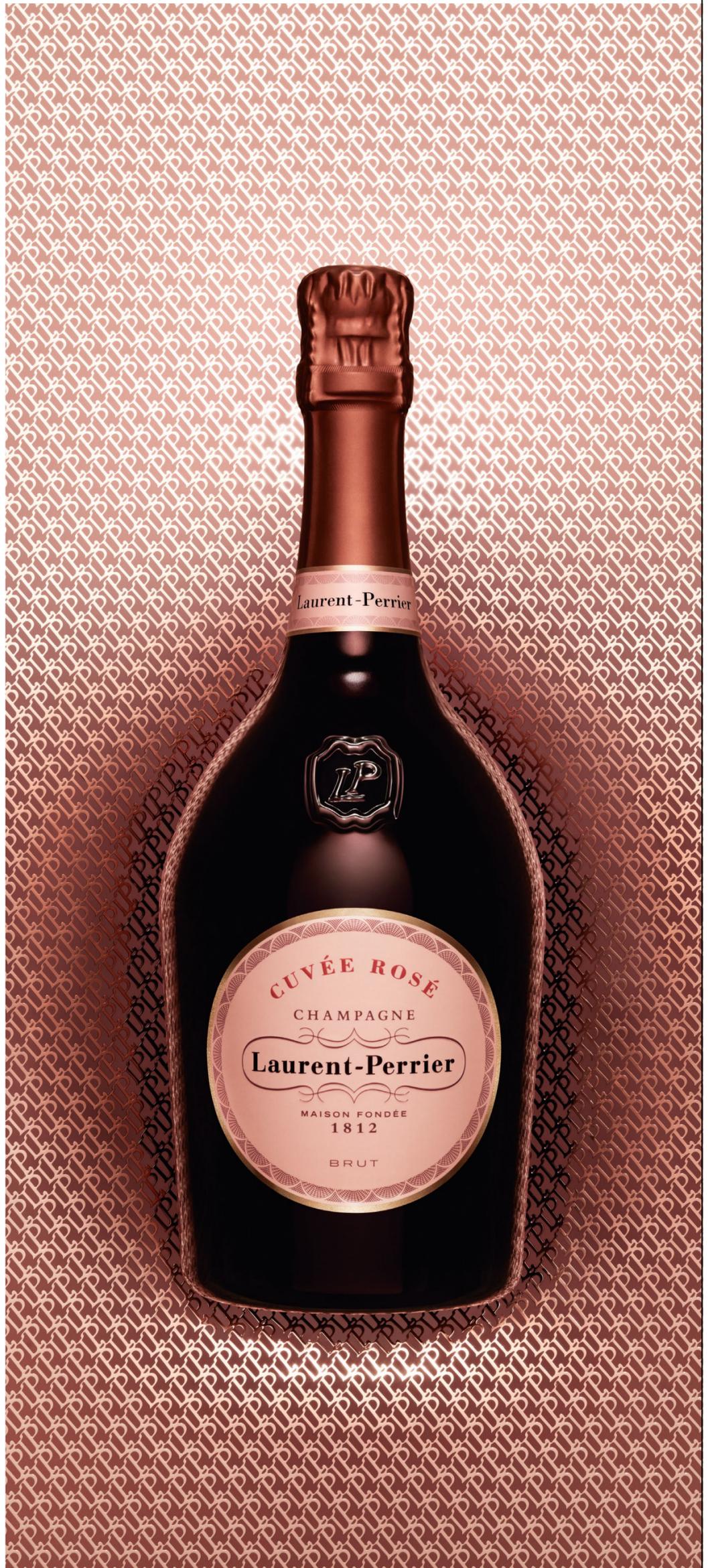
◀ **Moët & Chandon Impérial Special Edition:** Für die Festtage «Tribute to French Art-de-Vivre» (40 Fr. bei Globus).



Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

LIFE'S MEMORABLE MOMENTS
MUST BE MOËT & CHANDON



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

