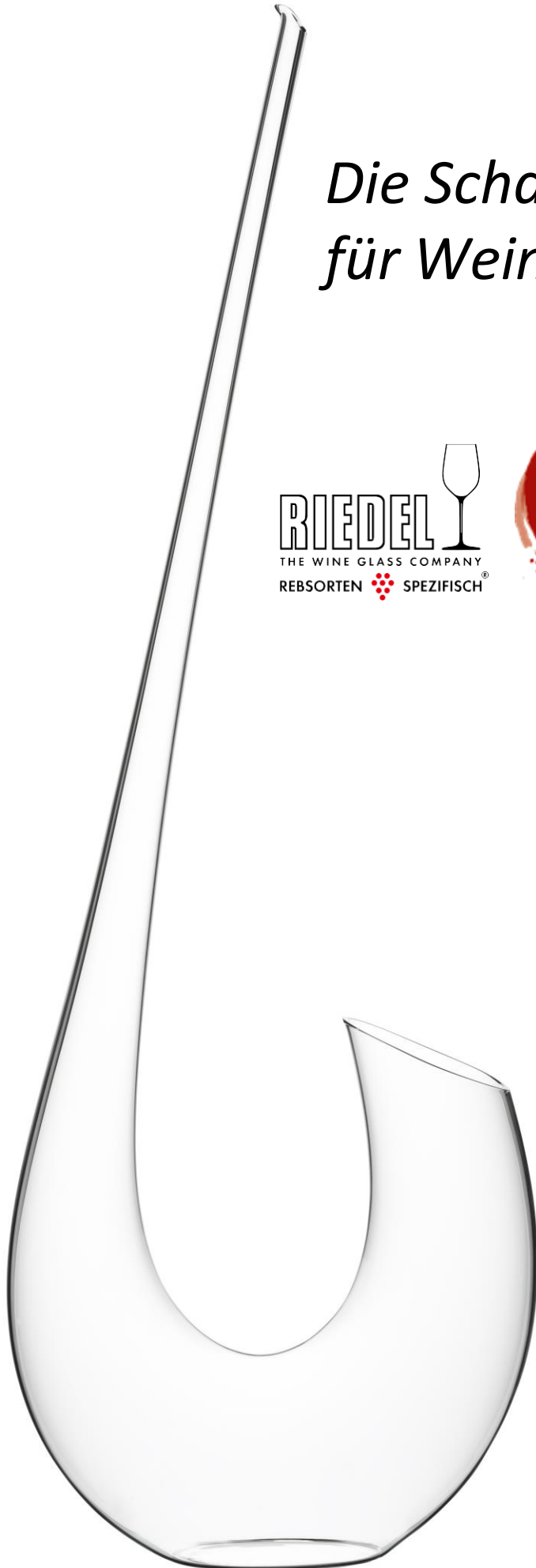


Die Schaumweinkarte für Weingenießer!



SWAN DEKANTER

Handgefertigt und mundgeblasen
in Kufstein | Tirol.

SOMMELIERS

(1973)

REBSORTENSPEZIFISCH HANDGEFERTIGT | MUNDGEBLASEN IN KUFSTEIN

Der Ursprung des Glasblasens reicht über 2000 Jahre zurück. Die Römer waren die Ersten, die diese Technik benützten. Bei RIEDEL in Kufstein wird ausschließlich Glas in Handarbeit von Glasmachermeistern gefertigt.

Professor CLAUD J. RIEDEL war der erste Designer, der erkannte, dass Bouquet, Geschmack, Balance und Abgang von Weinen durch die Form der jeweiligen Weingläser beeinflusst werden. Vor mehr als 50 Jahren begann er seine Pionierarbeit und entwarf Gläser, die nicht nur auf unterschiedlichste Weine und Destillate abgestimmt waren, sondern deren Geschmack noch komplettierten. In den späten 50ern begann RIEDEL Gläser zu produzieren, die zu dieser Zeit einzigartig waren. Dünn geblasen, schlicht, das Design auf das Wesentlichste reduziert: Kelch, Stiel, Bodenplatte. In Zusammenarbeit mit erfahrenen Weinkennern fand RIEDEL heraus, dass der Wein in seinen Gläsern mehr Tiefe und eine bessere Balance entfalten konnte als in anderen Gläsern. CLAUD J. RIEDEL legte somit den Grundstein für Weingläser, die funktional und schön anzusehen sind. Er arbeitete dabei immer nach dem Bauhaus-Prinzip: Die Form folgt der Funktion.

RIEDEL.C



INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	Seite 5
Schaumweine Österreich Italien	Seite 6
Champagne Vignerons	Seite 7
Champagne Grandes Marques	Seite 7
Champagne Millèsimè	Seite 8
Information Vignerons	Seite 10
De Sousa	Seite 10
J.L. Vergnon	Seite 11
Jean Pernet.....	Seite 12
Information Grandes Marques	Seite 13
Louis Roederer	Seite 13
Bollinger	Seite 14
Ruinart	Seite 15
Krug	Seite 16
Armand de Brignac	Seite 17
Taittinger	Seite 18
Pol Roger	Seite 19
Dom Perignon	Seite 20
Bruno Paillard	Seite 21
Champagner Geschichte	Seite 22
Champagne Fakten	Seite 23
Champagner Produktion	Seite 24
Flaschengrößen Karte der Champagne	Seite 26
Rebsortengläser Definition	Seite 27

GRIASS DI CHAMPAGNER GENIESSER | IN!

„If you drink Champagne when you are sad it makes you happy. If you drink champagne when you are happy you can taste the stars.“ - CHLOE THURLOW

Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen einem der exklusivsten Getränke dieser Welt eine eigene Karte zu widmen und diesen qualitativ hochwertigen Schaumwein, ganz wie es unserer Weinkultur entspricht, in den besten Qualitätsgläsern der Firma Riedel zu servieren. Auch bekannte Namen wie Dom Pérignon oder Ruinart wirst Du finden, aber auch die kleinen Weingüter der Champagne den sogenannten Vignerons oder auch Winzerchampagner genannt. Ohne große Budgets und Marketing Agenturen füllen sie Jahr für Jahr großartige Champagner ab und holen das Beste aus Ihren winzigen Parzellen sowie dem berühmten Terroir der Champagne und das zu sensationell kleinen Preisen.

Deshalb haben wir unsere Champagnersektion auch in “Vignerons“ (Winzerchampagner) und “Grandes Marques“ also große Champagner Häuser eingeteilt.

“Guter Champagner fällt nicht vom Himmel und springt auch nicht aus dem Felsen, er ist vielmehr das Ergebnis unermüdlicher Arbeit, umsichtiger Sachkenntnis, genauester Pflege und sorgfältigster Beobachtung. Das Besondere an Champagner ist, dass seine Herstellung erst beginnt, wo die Bereitung anderer Weine gewöhnlich endet.“ - Henry Vizetelly, 1882

Gerne sind wir bei Deiner Auswahl und Beratung behilflich und freuen uns mit Dir gemeinsam den einen oder anderen Schaumwein zu entdecken und natürlich auch zu genießen.

Sehr zum Wohle!



Josef Greil – Weinritter & Chef des Hauses

Alle Preise sind inkl. MwSt. Die Weine können Sulfite enthalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Weinbeschreibungen wurden von unseren Partnern & Weinhändlern zur Verfügung gestellt.

Schaumweine

ÖSTERREICH

Bründlmayer Brut 0,75l € 58,00

30% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Grauburgunder, 10% Weißburgunder, 10% Grüner Veltliner

SOMMELIERS HERMITAGE

Bründlmayer Blanc de Noir 2015 0,75l € 85,00

Blanc de Noir

SOMMELIERS HERMITAGE

Bründlmayer Brut Rosè 0,75l € 65,00

30% Pinot Noir, 30% Zweigelt und 30% St. Laurent

1,5l € 120,00

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

ITALIEN

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore 0,75l € 45,00

Francesco Drusian | Glera Traube

Delikater Auftritt in der Nase mit einnehmenden Kernobst-Aromen, kühler Pikanz und hefiger Frische. Am Gaumen verspielter Fruchtbogen, wiederum kühle Pikanz und lebendiges Mousseux, feine Säure, fruchtsüß und anregend bis ins lange Finale.

PERFORMANCE CHAMPAGNERGLAS

Ferrari Giulio Riserva 2009 0,75l € 185,00

Fratelli Lunelli | Trentino | 100% Chardonnay

Dii Chardonnay-Trauben für diesen nur in außergewöhnlich guten Jahren hergestellten Spumante stammen aus der Einzellage Maso Pianizza. Nach zehn Jahren auf der Feinhefe präsentiert er sich als einzigartiger spannender Spumante für prickelnden Trinkgenuss, der als Hommage an den Firmengründer dessen Namen trägt.

SOMMELIERS MONTRACHET

Ca del Bosco - Franciacorta Cuvee Prestige DOCG Brut 0,75l € 88,00

Lombardei | 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Helles gelbgold, intensives Bukett mit fruchtig-blumigen Noten, elegant, frisch, voll mit kontinuierlicher Perlage und schönem Körper. Im Finale sehr persistent.

SPIEGELAU / EIGENE GLASSERIE

Cremant d'Alsace Brut Blanc de Blanc 0,75l € 48,00

Henri Kieffer & Fils | Elsass | 100% Chardonnay

Der Crémant d'Alsace von Henrie Kieffer überzeugt durch eine ungemein feine Perlage, einen satten Druck am Gaumen, und eine angenehme Salznote. Ein Hauch von hellen Steinobst gepaart mit Duft von feinen Blüten verleiht diesem Crémant seinen ungeschreiblichen Charakter.

SOMMELIERS HERMITAGE

Champagne | Vignerons

Winzerchampagner

De Sousa "Tradition" 0,75l € 98,00

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

SOMMELIERS HERMITAGE

De Sousa Rosé Brut 0,75l € 110,00

92% Chardonnay, 8% Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Henriot Brut Souverain 1,5l € 225,00

Chardonnay und Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Gabriel Boutet Millésime 2016 0,75l € 95,00

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Gabriel Boutet Brut Sélection 3l € 210,00

53% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Grandes Marques

Handelshäuser

Louis Roederer Brut 0,375l € 55,00

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

SOMMELIERS HERMITAGE

0,75l € 110,00

Bruno Paillard Rosé 0,75l € 135,00

15% Chardonnay, 85% Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Laurent Perrier Cuvée Rosè 0,75l € 185,00

100% Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

1,5l € 370,00

Krug Grand Cuvée 0,75l € 420,00

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Bollinger Special Cuvée	0,375l	€ 60,00
<i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier</i>	0,75l	€ 120,00
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU	1,5l	€ 255,00
	3 l	€ 520,00

Bollinger Rosé	0,75l	€ 130,00
<i>62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier</i>	1,5l	€ 275,00
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU	3l	€ 555,00

Bollinger Special Cuvée 2011	0,75l	€ 395,00
James Bond 007		
<i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier</i>		
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU		

Perrier-Jouët Belle Epoque 2014	0,75l	€ 310,00
<i>Chardonnay</i>		
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU		

„KOMM SCHNELL, ICH TRINKE STERNE!“
ZITAT DOM PIERRE PERIGNON (UM 1638 – 1715)

Millèsimè

Jahrgangschampagner

Bruno Paillard “Le Mesnil” 1990	0,75l	€ 650,00
<i>100% Chardonnay</i>		
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU		

Dom Pèrignon “P2” 2003	0,75l	€ 750,00
<i>50% Pinot Noir, 50% Chardonnay – aktuell nicht lieferbar!</i>		
SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU		

Bollinger „La Grande Année“ 2004 0,75l € 315,00

66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Ruinart “Dom Ruinart” 2009 0,75l € 385,00

100% Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Pol Roger “Sir Winston Churchill” 2006 0,75l € 310,00

Pinot Noir, Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Taittinger “Comtes de Champagne” 2013 0,75l € 315,00

100% Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 0,75l € 750,00

Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Dom Pérignon 2008 0,75l € 420,00

1,5l € 980,00

Dom Pérignon 2013 0,75l € 385,00

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Armand de Brignac 0,75l € 520,00

50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10 % Chardonnay

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Armand de Brignac Rosé 0,75l € 620,00

Pinot Noir

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Salon S Le Mesnil 2013 lim. 0,75l € 1.685,00

Blanc de Blancs

Stark limitierte Auflage, nur 12 Flaschen in Tirol. Das einzigartige Konzept dieses nur in den besten Jahrgängen produzierte Vintage-Champagners liest sich wie ein Abenteuerroman für Champagnerfans: Ein Mann, Aimé Salon, ein Terroir (Côte des Blancs), eine einzige Lage (Le Mesnil-sur-Oger), eine einzige Rebsorte (Chardonnay) und ein einziger Jahrgang - und zwar nur der beste.

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

De Sousa

Avize – **Bio zertifiziert**

Brut Tradition

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Im Glas fein und reichlich moussierend, mit feiner, beständiger Schaumkrone. Zarte, blumige und zugleich sehr ausdrucksstarke, kräftige Nase mit einer gewissen Finesse. Ein Hauch von Mimose, danach Assoziationen von Zitrusfrüchten und reifem Obst. Eröffnung am Gaumen freimütig, recht lebhaft-frisch, gut ausgewogen mit einem warmen Eindruck von Honig. Das Finale ist angenehm, von mittlerer Dauer mit 7g Dosage.

Der Champagner Brut Tradition ist aus mehreren Jahrgängen assembliert. Die Pinot Noir Trauben verleihen ihm einen abgerundeten Charakter, die Trauben der Pinot Meunier Reben bringen den Alkoholgehalt, von den Chardonnay Trauben kommt die Frische.

De Sousa Rosé Brut

92% Chardonnay, 8% Pinot Noir

Dieser Brut Rosé ist ein Assemblage-Rosé, allerdings mit einer ganz besonderen Zusammensetzung, denn er wurde aus 92 % Chardonnay- und aus 8 % Pinot noir-Trauben bereitet.

Die Chardonnay-Trauben, die wegen ihrer Frische, ihres Feuers, ihrer kraftvollen Natur und ihrer Finesse gewählt wurden, kommen aus dem Dorf Grauves, und die Pinot-Trauben, die die Aromen kleiner roter Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) liefern, sind in dem Dorf Aÿ gewachsen.

Weingutsinfo:

Die Champagner von De Sousa sind bekannt und begehrt für ihren kristallinen und zugleich saftigen Charakter. Seit 1999 wird der Weinbau biodynamisch betrieben, was sich positiv auf die Traubenqualität ausgewirkt hat. 2 ha werden sogar ausschließlich mit dem Pferd bewirtschaftet. Sie sind außerordentlich gut lagerfähig.

Aber nicht nur die Lagen und die alten Rebstöcke mit einem Durchschnittsalter von über 45 Jahren (eine absolute Ausnahme in der Champagne!) sind für die Perfektion verantwortlich, sondern auch die Kunst der Champagnerbereitung. Temperatureregelter Gärprozess bei 18°C. Die Trauben stammen von unserem gesamten Rebenbestand, sie werden alle in vollreifem Zustand geerntet. Im Keller wird zum größten Teil im Emailliertank ausgebaut, De Sousa benutzt hauptsächlich natürliche Hefen, die Malolaktische Gärung wird durchgeführt bzw. zugelassen. Schonendste Pressung der Trauben und langsamer, behutsamer Ausbau der Grundweine sind Selbstverständlichkeit.

Im Herzen der Côte des Blancs liegt Avize, der Sitz des Champagnerhauses De Sousa et Fils. Diese wohl berühmtesten Weinberge der Champagne liefern exzellente Trauben der begehrten Grand-Cru-Qualität, aus denen alle biodynamischen Champagner von De Sousa gekellert werden. Von De Sousa's 9,5 ha, sind 6,77 mit Chardonnay bepflanzt und befinden sich in den Grand Cru Dörfern von Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger und Chouilly. Der Pinot Noir Anteil befindet sich in Essoyes, in der Aube und ein Mini Anteil in Aÿ (27 Are) und Ambonnay (21 Are). Dann gibt es noch einen halben ha Meunier in Mardeuil (Vallée de la Marne, Nähe Epernay).

Rebfläche: 9,5 ha
Jahresproduktion: 75.000 Flaschen
Boden: Kalk

J.L. Vergnon

Le Mesnil sur Oger

Conversation Brut Grand Cru

100% Chardonnay

Im Glas zeigt er ein klares Gold mit grünen Reflexen und ein sehr feines, cremiges Mousseux. Das intensive Bouquet duftet nach Heu und Grapefruit. Lässt man diesen Champagner ein wenig atmen, treten die mineralischen Noten des Terroirs und Aromen von gekochter Birne hervor. Am Gaumen zeigt er eine feine, wohldosierte Säure, begleitet von einer sehr angenehmen Fruchtigkeit. Insgesamt ist er konzentriert und verfügt über einen kräftigen Körper. Der Abgang ist lang und erfreut mit kräftigen Aromen von Orangen und Pfirsich, begleitet von der noch immer vorhandenen Mineralität. Dosage 6g/l

Weingutsinfo:

Die Vergnons sind in der feinen Gemeinde Le Mesnil sur Oger ansässig und betreiben bereits seit zwei Jahrhunderten die Kunst der Champagnererzeugung. Jean-Louis Vergnon erzeugte 1985 seine ersten Champagner, seit 2001 unter der Leitung von Christophe Constant. Alle Champagner werden mindestens drei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Die Dosage liegt bei allen Champagnern im Bereich Extra Brut. Die Champagner von Jean-Louis Vergnon bestachen schon immer mit ihrer reintönigen Frucht und feinen mineralischen Noten, waren immer schon klar und zupackend, sehr typisch für Champagner aus Le Mesnil. In den letzten Jahren haben sie weiter an Komplexität und Nachhaltigkeit gewonnen.

Es sind Champagner, die sich aufgrund ihrer Mineralität und ihrer geringen Dosage hervorragend als Aperitif, zu Meeresfrüchten oder zu Fischgerichten aller Art eignen.

Betriebsleiter Christophe Constant dirigiert seit 2001 das Gut und hat seine ganz eigene Interpretation vom Champagner ins Haus gebracht. Die Weine durchlaufen nicht mehr die malolaktische Gärung, auch ist der Ausbau im Holz dazugekommen und der Anteil der Reserveweine gestiegen. Die Champagner sind immer im Extra-Brut-Bereich und damit ungeschminkte Champagner, die das Terroir betonen. Durch die Bank zieht sich bei J.L. Vergnon die gekonnte Herausarbeitung der Finesse. Es sind edle Champagner mit den Aromen von Williamsbirnen, mit Betonung der Brioche-Noten und dabei stets die Eleganz wärend. Ganz klassische Champagner im besten Sinne der allergrößten und legendärsten Häuser der Region!

Rebfläche: 5 ha

Boden: Kalk

Besonderheiten: Ausschließlich Chardonnay aus Grand Cru Lagen

Jean Pernet

Le Mesnil sur Oger

Cuvée Ismerie Blanc de Noirs Brut *momentan nicht erhältlich*

85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Dieses Cuvée aus 2 dunkelbeerigen Rebsorten ist representative für die verschiedenen Bodenstrukturen in der Champagne und kommt aus den Weingärten in Les Coteaux sud d'Épernay, eine Assemblage aus mehreren Jahrgänge garantieren eine harmonische Balance. Nur ca. 7000 Flaschen werden hier jährlich produziert und für weitere 36 Monate gelagert. Dosage 4,5g/l

Blanc de Noir ist eine französische Bezeichnung für einen Schaumwein oder Stillwein, der aus dunklen (blauen bis schwarzen) Rotweintrauben gekeltert wurde. Dies ist zum Beispiel beim Champagner eine übliche Gepflogenheit, um aus den Rotweintrauben Pinot Noir und Pinot Meunier einen weißen Wein erzeugen zu können (es gibt keinen roten Champagner). Wenn das Ergebnis nicht ganz weiß ist, nennt man dies Taché.

Weingutsinfo:

Champagner aus dem Hause Jean Pernet (Erzeugerabfüllungen) in Mensil-sur-Oger. Dieses Champagnerhaus besitzt 17 Hektar eigene Weinberge, die zu 67% mit Chardonnay bepflanzt sind. Daraus vinifizieren sie hochwertige Champagner, der besonders eleganten, feinen Art. Erstklassig!

Der Großteil der 17 Hektar Weinberge von der Familie Pernet liegt in der legendären Grand-Cru-Lage Le Mesnil-sur-Oger welche mit dem wohl ausdrucksstärksten Terroir der Côte des Blancs beeindruckt. Weitere Lagen besitzt die Familie in Épernay und Chavot an der Côte d'Épernay und in Leuvrigny. Die Champagner der Familie Pernet überzeugen mit der erstklassigen Qualität, einem attraktiven Preis und einem fruchtig-zugänglichen Stil.

Rebfläche: 17ha

Jahresproduktion: ca. 100.000 Flaschen

Boden: Kalk

Louis Roederer

Reims

Premier Brut

40% Pinot noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Die Weine reifen bei wöchentlicher Bâtonnage in Eiche, teilweise profitieren sie auch von biologischem Säureabbau. Der Wein ist eine Assemblage aus 6 Jahrgängen, teilweise aus der Reserve-Kollektion und eine Cuvée aus 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, and 20% Pinot Meunier. Nach 3 Jahren im Keller und weiteren 6 Monaten nach der Degorgierung kommt der Champagner mit einer Dosage von 10 bis 11 g/l in den Handel.

Weingutsinfo:

Eines der letzten großen Häuser der Champagne in Familienbesitz

Als der Ästhet und Unternehmer Louis Roederer das Haus im Jahre 1833 erbte, hatte er eine Vision vor Augen: Er wollte sein Weingut erweitern, um alle Schritte der Weinbereitung zu kontrollieren. Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne hinzu, wobei er selektiv vorging und seinem Instinkt vertraute.

Während andere Trauben kauften, widmete er sich mit voller Liebe den Weinbergen: Er machte sich vertraut mit dem Charakter jeder Parzelle und kaufte gezielt nur die Besten an. Er war überzeugt davon, dass die Persönlichkeit eines großen Weins zu allererst durch den Boden geprägt wird. Seiner Traditionsliebe und seinen klarsichtigen Zukunftsplänen verdankt das Haus Louis Roederer, das fortan seinen Namen trägt, seine großartige Reputation. Sein Nachfolger Louis Roederer II. führte mit demselben instinktiven Wagemut die Vision der Champagnerherstellung und den Ausbau des Weingutes als Vermögenswert fort. Stilsicher kreierte der leidenschaftliche Forscher Louis Roederer einen neuen Champagner eigens für den Zaren und eine ganz neue Idee wurde geboren: die erste „Cuvée de Prestige“, die 1876 unter dem Namen „Cristal“ lanciert wurde. Ihre Subtilität und Eleganz bildeten fortan die Grundlage des hervorragenden Rufes des Hauses Louis Roederer. Der Erbe des Hauses, Léon Olry Roederer, setzte sich in den 1920er Jahren zunächst für den Wiederaufbau des Weingutes ein. Sein Ziel war es, ausgewogene Weine zu schaffen, bei denen das konstante und zarte Zusammenspiel mehrerer Jahrgänge eine stets perfekte Qualität garantierte. Es handelte sich um die ersten Entwürfe des künftigen Brut Premier. Diese wunderbare Assemblage trug zum Aufschwung des Hauses Louis Roederer bei.

Rebfläche: 240 ha mit 410 Parzellen

Jahresproduktion: ca. 3 000.000 Flaschen

Boden: Kalk

Besonderheiten: ausschließlich Grand & Premier Cru Gebiete an der Marne

Bollinger

Ay

Special Cuvée

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Ein trockener Champagner aus 75% Pinot Noir und 25% Chardonnay. Er wird mindestens drei Jahre gelagert, dadurch bekommt er Reife und Tiefgang. Ein ausgezeichneter Aperitif und perfekter Begleiter zu feinen Speisen.

La Grande Année 2004

66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

La Grande Année ist immer ein Verschnitt aus mehreren Weine. Die Assemblage des Jahres 2004 besteht zu 66 Prozent aus Pinot Noir und zu 34 Prozent aus Chardonnay. Die Trauben stammen aus 16 Lagen, wovon 88 Prozent Grand- und zwölf Prozent Premier-Cru sind. Sie werden in Eichenfässern vergoren und ausgebaut. 2004 erwies sich laut Bollinger „als herausragendes Lesejahr“. Der Bollinger La Grande Année 2004 – immerhin fast zehn Jahre gelagert – sieht in der Flöte rosé-farben bis altgolden aus. Wie ein lange gelagerter Wein, schmeckt La Grande Année komplexer, aber auch schwerer als ein junger Champagner. Das Mousseaux ist prägnant und dennoch samtig, der Abgang intensiv. 7-8g/l Dosage.

Bollinger Rosé

62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Bollinger Special Cuvée James Bond 007

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Weingutsinfo:

Bollinger ist eines der letzten verbliebenen unabhängigen Champagnerhäuser. Das seit 1889 familiengeführte Unternehmen hat mehr als 150 Hektar Rebfläche. Er wird in Eichenfässern vergoren, bei der Ernte wird lediglich die erste Pressung der Trauben verwendet. Sollte es kein Jahrgang von außerordentlicher Qualität sein, in welchem Fall eine zweite Pressung des Chardonnay verwendet wird, verkauft Bollinger seine zweite Pressung. Bollinger ist eines der wenigen Häuser, bei dem die erste Fermentation in Eichenfässern stattfindet. Die Champagner werden im Normalfall der malolaktischen Gärung unterzogen. Jahrgangsweine, dies schließt auch die Grande Année mit ein, werden in kleinen Eichenfässern fermentiert, sortiert nach Herkunft und Variation. Die Holzfässer sind alle mindestens vier Jahre alt. Alle Bollinger-Champagner verbringen viel Zeit in der Lagerung, um zu ihrem komplexen Aroma beizutragen. Obwohl die "Appellation d'Origine Contrôlée"-Regeln lediglich eine Ruhezeit von 15 Monaten für Nicht-Jahrgangsweine vorschreibt, lässt Bollinger diese drei Jahre ruhen und die Jahrgangsweine sogar fünf bis acht.

Rebfläche: 160 ha Eigenbesitz ca. 60% der Produktion

Jahresproduktion: ca. 4 000 000 Flaschen

Boden: Kalk| Kreide

Besonderheiten: Vergärung im Holz| Reserveweine in Magnums

Ruinart

Reims

Dom Ruinart 2009

100% Chardonnay

Goldgelb, feines Perlenband, cremiges üppiges Mousseux, in der Nase frisch, delikate Nuancen von Kastanie, ein Hauch Kokosnuss, blumige Noten von Maiglöckchen und Orangenblüten sowie Anklänge an Zitrusfrüchte wie Bergamotte, fein-mineralisch nach Feuerstein, zartes Spiel von frischer Säure, herausragende Eleganz.

Weingutsinfo:

Das erste und damit älteste Champagnerhaus überhaupt besteht seit 1729 und hat seinen Sitz in Reims, dem Herzen der Champagne. Seit mehr als 2 Jahrhunderten führt die Familie Ruinart das Unternehmen, hält mit gleichbleibender Beständigkeit das erstklassige Niveau und hat sich damit 1817 den Adelstitel redlich verdient. Heute gehört das Haus zu Moët Hennessy - Louis Vuitton S.A., kurz L.V.M.H. Die Zugehörigkeit zum Marktführer in Sachen Luxusgütern ist eine weitere Adellung des unverwechselbaren „Goût Ruinart“!

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stellen die Hauptrebsorten in der Champagne dar. Die sehr anspruchsvolle Rebsorte Chardonnay bedeckt nur 26% der Rebfläche der Champagne. Bei Ruinart hingegen liegt der Anteil an Chardonnay zwischen 40 und 50%, was dem Champagner die außergewöhnliche Feinheit und große Eleganz verleiht. Ruinart Abfüllungen gehören zu den stilvollsten unter den leichteren Champagnern. Dieser hohe Chardonnay-Anteil erfordert jedoch eine lange Lagerung auf der Hefe, die bei Ruinart generell weit über das gesetzliche Ausmaß hinaus erfolgt. Die Assemblage Dom Ruinart besteht ausschließlich aus Chardonnay-Trauben erstrangiger Lagen der Anbaugebiete Côte des Blancs und Montagne de Reims. Der aparte goldgelbe Glanz mit subtilen bronzegrünen Reflexen und die extrem feinen Perlen, die einen lang anhaltenden, großzügigen Schaum bilden, sind eine wahre Augenweide.

Rebfläche:

Jahresproduktion: ca. 4 000.000 Flaschen

Boden: Kalk | Kreide mit Ton | Lehm

Besonderheiten: im Besitz der LVMH-Gruppe

Krug

Reims

Grand Cuvée

55% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Hellgolden, weiches, belebendes Mousseux, elegantes Aroma nach gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, am Gaumen große Finesse und Komplexität mit reifer Frucht, trocken und vollmundig, Akazienaromen und Honignoten. Klassische Méthode Champenoise, erste Gärung in kleinen, handgefertigten Eichenfässern, hoher Anteil und breite Vielfalt an legendären Reserveweinen, Lagerzeit mindestens 6 Jahre auf der Hefe.

Weingutsinfo:

Die Produkte des Hauses zählen zur absoluten Qualitätsspitze und gelten in Fachkreisen als Qualitätsmaßstab für Champagner. Besondere Liebhaber dieser Marke bezeichnen sich sogar als „Krugist“ und meinen, dass es keinen besseren Champagner gäbe. Bezüglich der extremen Qualitätskriterien handelt es sich tatsächlich um einen ganz besonderen Champagner. Dies beginnt mit einer selektiven Auswahl der Trauben. Bis 70% des von Traubenbauern angebotenen Lesegutes wird zurückgewiesen und nur allerbestes Material akzeptiert. Auch in den eigenen Weinbergen geht man mit rigoroser Selektion vor. Die Einzellage „Clos du Mesnil“ in der Grand-Cru-Gemeinde Mesnil-sur-Oger umfasst nur zwei Hektar und ist zu 100% mit Chardonnay bestockt.

Die Lese dieser winzigen Menge erstreckt sich oft über vier bis fünf Tage, da in einem Durchgang nur die jeweils reifsten Trauben genommen werden. Nur der Most der ersten Traubenpressung (Cuvée) wird verwendet. Für die (erste) Gärung werden ausschließlich Pièces verwendet, das sind kleine Eichenfässer mit 205 Liter Volumen. Rund 3.300 mitunter bis 30 Jahre alte Fässer dieser Art sind im Einsatz. Der Ausbau in alten Fässern bewirkt eine besondere Geschmeidigkeit. Rund 10% davon werden jährlich getauscht, wobei diese zuerst mit heißem Wasser gereinigt und bis zu drei Jahren anderwärtig verwendet werden, bevor sie für die Champagner-Produktion zum Einsatz kommen. Der Aufwand ist enorm jedoch eines der vielen Krug-Qualitätsgeheimnisse.

Die Firma war seit jeher ein Meister in der Assemblage. Die Weine werden sehr lange auf der Hefe gelagert. Krug sind für lange Lagerung ideal und werden so wie große Weine behandelt. Ein weiteres Novum ist, dass der normalerweise bei acht bis 11 °Celsius getrunkene Champagner bei Krug-Produkten einige Grade mehr haben kann und sich dies positiv auf den Geschmack auswirkt. Deshalb sind sie auch ein ausgezeichnete Essensbegleiter zu vielen Speisen. Der „Grande Cuvée“ ist das Standard-Produkt des Hauses und umfasst 65 bis 80% der Produktions-Menge. Für ihn werden 50 bis 60 Weine aus bis zu 25 Lagen und sechs bis zehn Jahrgängen verwendet. Im Jahre 1999 wurde Krug von der Gruppe LVMH aufgekauft. Die Geschäfte werden aber nach wie vor von der Familie geleitet.

Rebfläche: 15 ha eigene Rebfläche und ca. 60 ha Traubenzukauf

Jahresproduktion: ca. 500.000 Flaschen

Boden: Kreideböden

Besonderheiten: seit 1999 im Besitz der LVMH-Gruppe

Armand de Brignac

Chigny-les-Roses

Ace of Spades

Momentan nicht erhältlich!

50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay

Die Prestige-Cuvée des preisgekrönten Champagnerhauses Cattier besticht durch helles Goldgelb mit feinperligem Mousseux, in der Nase komplex mit edler Haselnuss-Biskuitnote, geröstete Nüsse, animierende Frucht, florale Noten, am Gaumen cremig, zart-prickelnde Perlage, große Eleganz und Finesse, mit fantastischem Nachhall und einer Dosage von 9g/l.

Weingutsinfo:

Armand de Brignac Brut Gold ist ein Super-Premium-Champagner aus dem Hause Cattier, das seit 1763 in Chigny-les-Roses, südlich von Reims, ansässig ist. Schon seit langer Zeit für seine hervorragenden Cuvées bekannt, hat das vergleichsweise kleine Unternehmen Cattier, das sich bis heute in unabhängigem Familienbesitz befindet, mit dem Champagner Armand de Brignac Brut Gold endgültig den Champagner-Olymp erklimmen: unter der Leitung von Jean-Jacques Cattier wurde dieser Luxus-Champagner unter nicht weniger als 1.000 Konkurrenten als weltbesten Champagner ausgezeichnet und konnte selbst so starke Konkurrenz wie den Dom Pérignon auf die Plätze verweisen!

Alle Grundweine des Armand de Brignac Brut Gold werden aus den für Champagner zugelassenen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier hergestellt, die ausschließlich aus Premier-Cru-Lagen stammen. Eine jede Rebsorte steuert ihre speziellen Vorzüge zum Armand de Brignac Brut Gold bei: beim Chardonnay ist es das hohe Entwicklungspotenzial und die Fruchtigkeit, beim Pinot Noir die Kraft und der Körperreichtum, und der Pinot Meunier schließlich das intensive Bouquet.

Aus dem gesamten Lesegut wird nach einer nochmaligen Qualitätskontrolle im Weingut mit traditionellen Coquard-Pressen der frische Traubensaft gewonnen, der sofort verarbeitet wird. Nach der Vergärung und Vinifizierung wird der Champagner Armand de Brignac Brut Gold in den 30 m tiefen Kellern des Hauses - den tiefsten Kellern der Champagne - im aufwendigen "Methode traditionnelle"-Verfahren von Hand gerüttelt und degorgiert. Der gesamte Dosagewein für Armand de Brignac reift in burgundischen Eichenholzfässern. Die Etiketten und die für Cattier reservierte Pik-As-Banderole des Armand de Brignac Brut Gold bestehen aus echtem Zinn und werden einzeln von Hand auf den Flaschen angebracht und tragen so wesentlich zum edlen Erscheinungsbild dieses Luxus-Champagners bei. Die Flasche ist verpackt in einer Holzkiste aus edlem Klavierlack.

Reifezeit: 36 Monate auf der Hefe

Jahresproduktion: ca. 60 000

Boden: Kreideböden

Besonderheiten: Seit November 2014 gehört die Marke dem Rapper Jay-Z

Taittinger

Reims

Comtes de Champagne 2011

100% Chardonnay

Brillantes, sehr helles Strohgelb bis Hellgold. In der Nase üppig, elegant mit lebhaft frischem Bouquet zuerst von Blüten und Zitrusfrüchten, wie Mandarine, Grapefruit, Blutorange, die sich zu reiferen Noten von Rosinen, kandierten Früchten und Gebäck entfalten. Am Gaumen ausdrucksvoll, vollmundig und lebendig mit rassischer, gut eingebundener Säure, spürbar mineralisch, geradlinig und zugleich geschmeidig, charmant mit Aromen von Grapefruit, kandierten Aprikosen, Passionsfrucht, Biskuit und Anis, wunderschöne Länge mit einem Hauch von Lakritz im feinen, leicht kreidig mineralischen Finale. Taittingers Prestige Cuvée Comtes de Champagne Blanc de Blancs ist pure Eleganz aus 100% Grand Cru Lagen. Dosage ca. 9g/l.

Weingutsinfo:

Taittinger-Champagner steht dabei für cremige und elegante Schaumweine mit Klasse und Stil. Die Highlights sind zweifelsfrei die Premium-Marken Comtes de Champagne - Blanc de Blancs. Das Markenzeichen aller Taittinger-Produkte ist ihr hoher Anteil von Chardonnay in allen Cuvées. Taittinger gehört dabei zu den größten Produzenten der Region. Die Rebärten erstrecken sich auf über 280 Hektar der besten Grand Crus der Champagne. Unter den Weinbergen schlummert jedoch das größte Geheimnis von Taittinger: die enormen Felsenkeller des ehemaligen Benediktinerklosters Saint-Nicaise. Hier lagern die raffiniert-leichten Champagner von Taittinger optimal bis zu ihrem Genuß. Gegründet wurde das heutige Unternehmen Taittinger im Jahr 1931 von Pierre-Charles Taittinger und seinem Schwager. Taittinger stammte aus dem Elsass und war als Kavallerieoffizier im Château de la Marquetterie untergebracht, einem Schloss bei Epernay, das Taittinger 1932 kaufte. Das Haus gehörte zuvor dem Weinhaus Forest-Fourneaux, Jacques Fourneaux hatte es 1734 gegründet. Pierre-Charles Taittinger erwarb auch ein Stadthaus in Reims, das einst dem Grafen (französisch: comte) der Champagne gehört hatte. Daraus ergab sich der Name des Taittinger-Aushängeschildes Comtes de Champagne Blanc de Blancs. Dieser Premium-Champagner wird aus 100% Chardonnay aus Grand Cru-Lagen in der Côte des Blancs vinifiziert.

Rebfläche: über 280ha

Jahresproduktion: 5-6 Millionen Flaschen jährlich

Boden: Untergrund aus Kreide und Ton

Besonderheiten: Felsenkeller für Reifung

Pol Roger

Epernay

Cuveè Sir Winston Churchill

Pinot Noir, Chardonnay

Betörendes Parfüm nach Quitte, Aprikosengelee, Renekloden, sehr frisch, viel Fruchtintensität, cremiges Mousse, spürbare Mineralität, dahinter feine Briochenoten, stützendes Extrakt, viel Kraft und Finesse, weiße Mandeln und Grapefruit wird länger und länger behält die faszinierende Frische bis ins lang nachklingende Finale - erhabener Churchill - großartig! Dosage 8g/l

Weingutsinfo:

Das Champagnerhaus Pol Roger aus Épernay bildet eine Brücke zwischen den großen Marken und den Kleinbetrieben der Champagnerwinzer. Seit 1849 ist Pol Roger ununterbrochen in Familienbesitz und bis heute unabhängig. Die Champagnerproduktion kann man mit weniger als 2 Millionen Flaschen als mittelgroß bezeichnen. Groß hingegen ist der Aufwand, mit dem man die erstklassige Qualität der Produkte sicherstellt. Um Fehltonen zu vermeiden wird konsequent auf Holzeinsatz verzichtet. In den besonders tiefen und kalten Kellern läuft die Fermentation verlangsamt ab, was den intensiven Geschmack der Produkte intensiviert. Die Basisqualität, wegen ihres Designs "White Foil" genannt, ist bereits großartig.

Als kühler Jahrgang mit ansonsten praktisch perfekten Wetterbedingungen zeigen sich die Champagner aus 2004 sehr säurebetont. Der Sir Winston Churchill bleibt mit seinem hohen Pinot Noir Anteil aber ein voller, reicher und mit kräftiger Frucht ausgestatteter Champagner und verbindet dies mit einer besonders frischen Säurenote. Ein sehr feiner, langer und balancierter Champagner mit deutlich mineralischer Note.

Der Jahrgang 2004 ist erst der 15. Sir Winston Churchill Jahrgang seit 1975 und folgt dem großen Champagner-Jahrgang 2002. Die Mengen sind trotz der großen Erntemenge in 2004 sehr klein und wurden ausschließlich in 0,75 l und 1,5 l Flaschen abgefüllt. Die Lese der sehr schön gereiften Trauben erfolgte zwischen dem 18. September und 02. Oktober bei herrlichem Sonnenschein. Die Säurewerte lagen bei sehr hohen 7.1 H₂SO₄g/l, die Dosage bei 8g/l.

Mit nur rund 30.000 bis 50.000 Flaschen bleibt der Winston Churchill eine sehr seltene Prestige-Cuvée. Man spürt die handwerkliche Perfektion und das außerordentliche Traubenmaterial, das dieses Haus zu allererst charakterisiert. Jeder SWC Jahrgang ist ein seltenes Dokument seiner Zeit.

Rebfläche: ca. 85ha

Jahresproduktion: ca. 30 000 – 50 000 Flaschen SWC

Besonderheiten: nur Grand Cru Lagen, nur Stahltank und nach 11Jahren Hefelagerung degorgiert

Dom Pérignon

Reims

Dom Pérignon 2010 / 2012

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Dom Pérignon P2 Plénitude Deuxième 2004

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Der Name Plénitude Deuxième - kurz P2 - ist eine Anspielung auf den Reifepunkt des Champagners. Denn Dom Pérignons Vintage-Only Schaumweine altern in einer Reihe von Stufen aus denen sich Zeitfenster oder Plénitudes ergeben, in denen der Wein degorgiert werden kann. Das Besondere am P2: Er erreicht die zweite Plénitude, also die zweite Reifestufe nach einer zusätzlichen Entwicklungszeit auf der Hefe und entfaltet damit seinen vollen Charakter. Jeder Dom Pérignon ist ein Vintage, ein Original und darf nur aus einer einzigen Ernte kreiert werden. Der Dom Pérignon Vintage hat mindestens acht Jahre Zeit, um sich zu entwickeln. Nicht so der P2: Dieser außergewöhnliche Champagner braucht mehr Zeit, Geduld und Aufmerksamkeit - nämlich 16 Jahre lang. Diese immens lange Zeit der Alterung lässt den Champagner eine Metamorphose durchlaufen.

Weingutsinfo:

Kaum ein anderer Champagner steht derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon. Benannt wurde die Champagnermarke aus dem Hause Moët & Chandon nach dem legendären Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon, der Ende des 17. Jahrhunderts in der Abtei Hautvillers für die Weinproduktion verantwortlich war. Im Jahr 1794 kaufte Jean-Remy Moët das Kloster Hautvillers, in dem der Mönch Dom Pérignon den Champagner erfunden hat. 1832 erweiterte Moët den Firmennamen um den Namen „Chandon“, da er die Hälfte des Unternehmens an seinen Sohn Victor Moët und seinen Schwiegersohn Pierre-Gabriel Chandon de Briailles übergab. 1969 übernahm Moët & Chandon das traditionsreiche Champagner-Haus Ruinart, und 1971 wurde der vor allem auf dem französischen Markt aktive Champagner-Erzeuger Mercier gekauft. Im gleichen Jahr erfolgte die Fusion mit dem Cognacproduzenten Hennessy. Im Jahre 1987 schloss sich Moët Hennessy dann mit Louis Vuitton zum Luxusgüterkonzern LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) zusammen. Der Partner brachte das Champagner-Haus Veuve Clicquot mit in die Ehe. Ende der 1990er Jahre wurde dann noch das kleine, aber exklusive Champagner-Haus Krug erworben. Moët & Chandon ist seit vielen Jahren Marktführer im Champagner-Verkauf. Im Jahr 2007 betrug der Gesamtabsatz der LVMH-Gruppe 62,2 Mio. Flaschen, das waren 18 % der gesamten Produktion der Champagne. Zum Weingut Moët & Chandon gehören um die 1000 ha Rebfläche der Champagne. Davon entfallen ca. 50% auf Grand Crus und ca. 25% auf Premier Crus. Dabei ist die Rebfläche auf ca. 200 Weinbaugemeinden verteilt. Bei einem Absatz von ca. 62. Mio Flaschen Champagner im Jahr ist Moët der unangefochtene Marktführer. Moët & Chandon besitzt außerdem die ausgedehntesten Kreidekeller in Épernay.

Rebfläche: Moët komplett ca. 1000ha
Jahresproduktion: ca. 5 000.000 Flaschen Dom Pérignon
Boden: Kreideböden
Besonderheiten: im Besitz der LVMH-Gruppe

Bruno Paillard

Reims

Bruno Paillard Rosé

15% Chardonnay, 85% Pinot Noir

Bruno Paillards Le Mesnil Grand Cru 1990 ist der Ausdruck eines Reinsortigen Champagners. Diese Variation aus Chardonnay-Trauben verbrachte beinahe 13 Jahre auf dem Hefesatz in der Flasche bevor er degorgiert wurde. Seit dem Jahre 2013 ist dieser Champagner nun im Handel und besticht durch eine unglaublich tiefe, goldstichige - fast Bernsteinfarbe gefolgt von einer ausgezeichneten Nase voller Zedernholz, Leder, herbstliches Quittenkompott und Akazienhonig. Am Gaumen attackiert dieser Le Mesnil Grand Cru 1990 sowohl mit einer gewissen Kraft - getreu diesem Jahrgang - als auch mit einer großartigen Balance - herbeigeführt durch die lange Wartezeit. Gierig und lang, die Kombination von kandierter Orangenschale und Mandelhaut bei einer Dosage von 6g/l.

Weingutsinfo:

Champagne Bruno Paillard ist weder ein klassischer Marken-Champagner noch ein „normales“ Handelshaus. Champagne Bruno Paillard ist eine der jüngsten Champagner-Marken und die einzige, die vom Eigentümer und Namensgeber in Personalunion persönlich geführt wird. Bei Champagne Bruno Paillard ist tatsächlich Bruno Paillard für Qualität und Produktion verantwortlich.

Familie Paillard ist seit 1704 im Champagnergeschäft tätig. 1975 wird auch der junge Bruno Weinmakler. Schnell träumt er davon, seinen eigenen Champagner zu machen. 1981 verkauft er seinen alten Jaguar, setzt das Geld als Startkapital für seine eigene kleine Firma ein und wagt etwas, an das niemand zu denken gewagt hätte: Er eröffnet sein eigenes Champagner-Handelshaus. Es ist das erste neue Handelshaus seit über 100 Jahren. Bruno Paillard ist damals 27 Jahre alt. Seine ersten Flaschen rüttelt er in einem gemieteten Schuppen. Seine Qualitäten sind so gut, daß der englische Markt sie entdeckt und feiert, Champagne Bruno Paillard wächst und gedeiht.

Als große Ausnahme unter den Handelshäusern baut Monsieur Paillards seine Grand Cru-Grundweine grundsätzlich in Barriques aus. So vermittelt er jedem Terroir je nach Lage, Boden und Herkunft individuelles Profil; ihre Reinheit, Mineralität und Finesse fügt er zu unverwechselbar eigenständigem Hausstil zusammen. Dazu verwendet er ausschließlich die erste Pressung, die „Première Cuvée“, und seine Dosage besteht aus eigenen Reserveweinen, wobei Champagne Bruno Paillard bewußt niedrig dosiert.

Rebfläche: 24ha

Jahresproduktion: ca. 500.000 Flaschen

Boden: Kreideböden

Besonderheiten: Seit 1985 ist auf jeder Flasche das Datum des Degorgierens zu sehen.

Champagner & seine Geschichte

Schon im Jahre 1531 wurde in Südwest-Frankreich ein Schaumwein dokumentiert, nämlich der "Blanquette de Limoux" aus dem Ort Limoux. In der Champagne war noch in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts der Champagner keinesfalls das Synonym für schäumenden Wein. Ein häufiges Phänomen in dieser Gegend war es, dass auf Grund der kühlen Witterung die Gärung im Herbst unterbrochen und die Weine trotzdem bereits in Flaschen abgefüllt wurden. Bei wärmerer Witterung im Frühjahr wurde durch den Restzucker eine zweite Gärung in der Flasche ausgelöst. Da war also anfangs überhaupt keine Absicht dahinter, sondern es passierte unvorhergesehenerweise.

Die bewusste Produktion von Champagner, das heißt die „Erfindung“ des schäumenden Getränks wird fälschlicherweise oft dem Benediktiner-Mönch Dom Pierre Pérignon (1638-1715) zugeschrieben. Ein Faktum ist, dass er besonders die kunstvolle Assemblage von Jahrgängen, Rebsorten und Lagen zu höchster Vollendung brachte. Aber er hat eine zweite Gärung in der Flasche nicht nur nicht angestrebt, sondern sogar durch verschiedenste Maßnahmen zu verhindern versucht.

Im letzten Drittel des 17. Jahrhunderts wurde es dann in der Champagne in größerem Umfang üblich, dem Wein bei der Flaschenabfüllung Zucker und Melasse beizugeben und dadurch spritzige und schäumende Weine zu erhalten. Das schäumende Produkt wurde dann gegen Ende dieses Jahrhunderts in größeren Mengen bewusst hergestellt. Doch auch dickwandige Flaschen hielten sehr oft dem durch die üppige Zuckerzugabe und heftige Gärung entstandenen großen Kohlendioxiddruck nicht stand. Man schätzt, dass damals bis 80% aller Flaschen zu Bruch gingen. Deshalb wurden im gesamten 18. Jahrhundert nur wenige tausend Flaschen jährlich sehr teuer produziert und deshalb entwickelte sich Champagner ausschließlich als Modegetränk der Reichen.

Eine umfangreiche Produktion von Champagner begann erst im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts, als das Problem der richtigen Zucker-Dosage gelöst wurde. Der Chemiker Jean-Antoine Claude Chaptal (1756-1832) trug einiges zur Klärung bei. Er erkannte als Ursache des Schäumens in der Flasche die noch nicht beendete Gärung. Den größten Verdienst erwarb sich jedoch der Apotheker Jean-Baptiste François (1792-1838), der das Geheimnis der richtigen Zuckermenge herausfand.

Im 19. Jahrhundert entwickelte sich der Champagner zu einem weltweit verbreiteten Luxusgut. So wurden 1882 36 Millionen Flaschen erzeugt, von denen drei Viertel exportiert wurden. Nach Großbritannien waren die USA der größte Markt. Dem Aufschwung des 19. Jahrhunderts bereitete jedoch die Reblausinvasion ein Ende. Die Champagne wurde erst relativ spät, um 1895, von ihr erfasst. In der Folge wurden zahlreiche Weinberge aufgelassen. Auch der Rebsortenspiegel veränderte sich zugunsten der heute dominierenden Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.

Unter dem Ersten Weltkrieg litt die Champagne besonders stark, da sie häufig Schauplatz von Kampfhandlungen war. Dem Champagner brachen zudem mit der Russischen Revolution und der Prohibition in Amerika wichtige Exportmärkte weg. Erst in den Dreißigerjahren konnte dies durch einen steigenden Absatz im Inland kompensiert werden. Die Not zwang damals viele Winzer dazu, sich von den großen Häusern zu lösen und eigene Absatzwege zu suchen. So entstanden viele kleine, familiäre Betriebe, die noch heute existieren.

Unter der deutschen Besetzung im Zweiten Weltkrieg wurde das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne gegründet, das heute als Dachverband die Produktion beaufsichtigt und die Interessen der Erzeuger vertritt. Der zunehmende Wohlstand seit 1945 brachte dem Champagner schließlich einen neuen Aufschwung, der die Produktion auf nie erreichte Höhen führte.

Champagne Fakten | Zahlen

Die großen Champagner-Häuser besitzen nur ca. 12-15% der Anbaufläche des Champagners. Den größten Teil Ihrer Trauben müssen sie traditionell zukaufen. Diese kommen von den über 15.000 Winzern der Champagne, die teilweise weniger als einen Hektar Rebfläche besitzen und die Traubenerzeugung nur als Nebenberuf ausüben. Während der Ernte Anfang Oktober kaufen die Champagnerhäuser oder eine der Winzergenossenschaften die Trauben der Kleinwinzer.

Bis 1999 wurden die Traubenpreise nach einem festen Schema ermittelt: Von den Courtiers wurde ein Richtpreis pro Kilogramm ausgehandelt, der ungefähr bei 30% des Preises einer Flasche Champagner lag. Je nach Qualitätspotenzial seiner Rebflächen bekam der Winzer für die Trauben einen festen Prozentsatz des Richtpreises. Diese Einstufung der Lagen folgte Erfahrungswerten und wurde nach den Unruhen von 1911 zum ersten Mal schriftlich fixiert. 100% wurden nur für Trauben aus den am höchsten eingestuften Gemeinden, den sogenannten Grands Crus, gezahlt.

Die Skala begann ursprünglich bei 22,5%, der Eingangswert wurde mehrmals angehoben auf schließlich 80%. 1999 wurde dieses Verfahren jedoch außer Kraft gesetzt, was einen weiteren Anstieg der Traubenpreise zur Folge hatte. Sie liegen inzwischen bei rund € 6,25 pro Kilogramm gegenüber € 4,00 im Jahr 2000. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Champagner sitzen die Weinbauer zurzeit am längeren Hebel. Die großen Champagner-Häuser reagieren darauf, indem sie zunehmend Weinberge aufkaufen.

Menschen und Produktion

15.737 Winzer, davon 4.722 Winzer, die selbst Champagner erzeugen, 136 Genossenschaften, davon 67 Genossenschaften die Champagne vermarkten, 299 Champagne-Häuser.

Weinbaufläche und Ertrag

33.568 Hektar davon 24.024 ha im Departement Marne, 7.090 ha in den Departements Aube und Haute-Marne sowie 2.454 ha in den Departements Aisne und Seine-et-Marne.

Rebsorten

Pinot Noir wächst auf rund 39 Prozent der ertragsfähigen AOC-Anbaufläche, Meunier auf rund 32 Prozent und Chardonnay auf rund 29 Prozent.

Umsatz und Absatz 2011

4,4 Milliarden Euro Gesamtumsatz, davon 2,2 Milliarden Euro im Export (ab Champagne und exklusive Steuern) wurden erzielt. Der weltweite Gesamtabsatz betrug 322.967.455 Flaschen à 0,75l, davon rund 69 Prozent durch Champagne-Häuser und ca. 31 Prozent durch Winzer und Genossenschaften.

In Frankreich wurden 181.644.194 Flaschen à 0,75l abgesetzt, das entspricht rund 56 Prozent des Gesamtabsatzes. In Frankreich erreichen Champagne-Häuser einen Absatzanteil von rund 55 Prozent und Winzer und Genossenschaften von rund 45 Prozent.

Im Export wurden 141.323.261 Flaschen abgesetzt, das entspricht rund 44 Prozent des Gesamtabsatzes.

Champagner Produktion

Zugelassen sind zwar insgesamt sieben Sorten, von denen aber nur Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay eine Rolle spielen. Die vier Sorten Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris (Fromenteau) und Pinot Blanc sind zwar aus historischen Gründen erlaubt, belegen aber nur 90 Hektar.

Für den Anbau von Champagnern gelten strenge Qualitätsmaßstäbe. Die Pflanzdichte ist mit 7.000-8.000 Rebstöcken pro Hektar wesentlich dichter als in den meisten anderen Weinbaugebieten. Der Höchsterttrag ist in jedem Falle auf 15.500 kg Trauben pro Hektar begrenzt, in schwierigen Jahren kann er deutlich darunter fixiert werden. Die Lese muss von Hand erfolgen, damit die Trauben unversehrt bleiben. Gelesen wird in die Mannequins, dies sind Körbe oder Kleinbehälter, die im Gegensatz zu den deutschen Traubenbütten nicht für die Rückhaltung von Saft gebaut sind. Die Trauben der roten Grundweinsorten Pinot Noir und Pinot Meunier werden schnell abgepresst, damit so gut wie keine roten Farbstoffe in den Grundwein gelangen. Eine Maischegärung zur Gewinnung von Rosé-Champagnern ist die Ausnahme, in der Regel wird in diesem Falle dem weißen Grundwein 10–20% roter zugesetzt.

Seit 1983 müssen 160 kg Traubengut für die Gewinnung von 102 Liter Most verwendet werden, bis dahin waren es nur 150 kg. Aber nur die auch als Cuvée bezeichneten ersten 82 Liter sind qualitativ wirklich hochwertig. Der Rest, der noch zweimal gepresst und als Première und Deuxième Taille bezeichnet wird, ist weniger gut, da durch das Pressen mehr Bitterstoffe in den Most gelangen. Beste Champagner werden daher nur aus der Cuvée hergestellt, während die Tailles bei den Standardqualitäten mitverwendet werden. Aufgrund der Verluste beim Weinausbau sowie beim Dégorgieren erhält man insgesamt ca. 100l Champagner, also 133 Flaschen à 0,75l.

Zunächst wird aus dem Most durch alkoholische Gärung der Grundwein hergestellt. Ein Teil der Erzeuger lässt anschließend die sogenannte malolaktische Gärung, einen biologischen Säureabbau, zu. Ist dieser Prozess abgeschlossen, kann der Grundwein zusammengestellt und in Flaschen gefüllt werden, in denen er dann ein zweites Mal gärt. Dies findet üblicherweise zwischen März und Mai des auf die Lese folgenden Jahres statt.

Etwa 80% aller Champagner werden aus Grundweinen verschiedener Jahrgänge zu Cuvées verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Diese Assemblage ist Zusammenstellung und ein wichtiger Teil der Champagner-Herstellung. Bis zu hundert verschiedene Weine können für einen Champagner vereinigt werden.

Der Grundwein eines typischen jahrgangslosen Champagners besteht zu rund 70% aus dem aktuellen Jahrgang, der Rest sind ältere Jahrgänge, die sogenannten Reserveweine. Mit Hilfe der Reserveweine ist es den Champagner-Häusern möglich, jedes Jahr einen gleichwertigen und gleich schmeckenden Champagner zu produzieren. Heute gibt es etwa 20.000 Champagner„produkte“.

Um die zweite Gärung zu ermöglichen, müssen dem Wein Rohr- oder Rübenzucker und etwas Hefe, Liqueur de tirage genannt, zugegeben werden. Die Flaschen werden dann mit einem Kronkorken verschlossen, der innen eine Plastikkapsel (Bidule) trägt, die zum Auffangen des Depots dient.

Die Zweitgärung dauert ungefähr drei Wochen, der Champagner hat dann rund 1,2% Alkohol mehr als der Grundwein. Nur in der Champagne darf dieses Verfahren Méthode champenoise genannt werden. Der Champagner verbessert sich nach abgeschlossener Gärung auf der Hefe und kann über viele Jahrzehnte so gelagert werden. Die abgestorbene Hefe vollzieht einen enzymatischen Zersetzungsprozess (Autolyse), der dem Champagner sein Aroma verleiht.

Ferner sorgt die Autolyse für eine feine Lösung der Kohlensäure im Wein, die später im Glas für die feine, lang anhaltende Perlage sorgt. Vorgeschrieben sind daher mindestens 15 Monate Reifezeit sur lattes für jahrgangslose und drei Jahre für Jahrgangs-Champagner. Qualitätsbewusste Häuser geben ihre Champagner meist erst wesentlich später frei.

Vor dem Versand muss die Hefe aus der Flasche entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in pupitres de remuage (Rüttelpulte) gestellt. Am ersten Tag dieses Prozesses liegen die Flaschen fast waagrecht, leicht zum Kronkorken hin geneigt. 21 Tage lang werden die Flaschen dann gerüttelt. Dabei werden sie in den ersten zwei Wochen im gleichen Winkel belassen, aber täglich um eine zehntel Umdrehung gedreht. Ein erfahrener Rüttler schafft so täglich ca. 40.000 bis 50.000 Flaschen. In der letzten Woche werden sie dann Tag für Tag immer weiter auf den Kopf gestellt.

Handgerüttelt wird heute nur noch sehr selten, bei Moët & Chandon zum Beispiel nur 9 Millionen Flaschen von jährlich insgesamt etwa 35 Millionen Flaschen. Vielmehr übernehmen meistens Roboter das maschinengesteuerte Rütteln. Mehrere Dutzend Flaschen werden dafür auf Kopfstoß in große würfelförmige Drahtkäfige (gyropalettes) sortiert, die elektrisch angetrieben und elektronisch gesteuert werden. Der Vorgang wird als „remuage mécanique“ bezeichnet. Die Ergebnisse sind bei Handarbeit und mechanischer Rüttelung identisch. Wenn die Flaschen senkrecht stehen, hat sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt.

Um die abgesetzte Hefe aus der Flasche zu bekommen, wird der Flaschenhals heutzutage durch eine Kühlsole (Eisbad) geführt, so dass die Hefe als Pfropf gefriert. Dann wird der Kronkorken geöffnet und der Eispfropf schießt durch den Überdruck aus der Flasche. Früher wurde der abgesetzte Hefepfropf ohne Einfrieren aus der Flasche entfernt (dégorgement à la volée = Dégorgieren im Flug). Diese Methode wird heute kaum noch angewandt, da sie speziell ausgebildete Kräfte erfordert und höhere Verluste verursacht als die moderne Methode. Das Transvasierverfahren ist nur für Formate unterhalb der halben (0,375l), also etwa Airline- und Minibar-Miniaturen, und oberhalb der Jéroboamflasche (3,0l) erlaubt.

Bevor die Flaschen mit einem Champagner-Korken verschlossen werden, muss der Flüssigkeitsverlust durch Auffüllen ausgeglichen werden. Hierbei wird die Versanddosage zugeführt. Die Dosage ist ein Geheimnis der Champagner-Häuser. Sie gibt dem Champagner eine prägende Note und bestimmt vor allem die Geschmacksrichtung von extrem trocken bis hin zu süß. Die Dosage kann z. B. aus Süßweinen oder auch aus Süßreserve des Champagner-Grundweins bestehen. In der Regel wird auch Zuckerlösung zugesetzt. Bei einigen Häusern ist es bis heute üblich, einen Esprit de Cognac zu verwenden, dadurch wird vor allem bei sehr süßen Champagnern der sonst eintretende Alkoholverlust ausgeglichen. Zur Dosage süßer Champagner muss Flüssigkeit aus der Flasche entfernt werden

Aufgrund des EU-Markenrechts darf in Deutschland oder Österreich hergestellter Sekt in Flaschengärung nicht Champagner genannt werden, da dies mit der Herkunft der Trauben verbunden ist. Dies gilt im Übrigen für jeglichen Schaumwein weltweit.

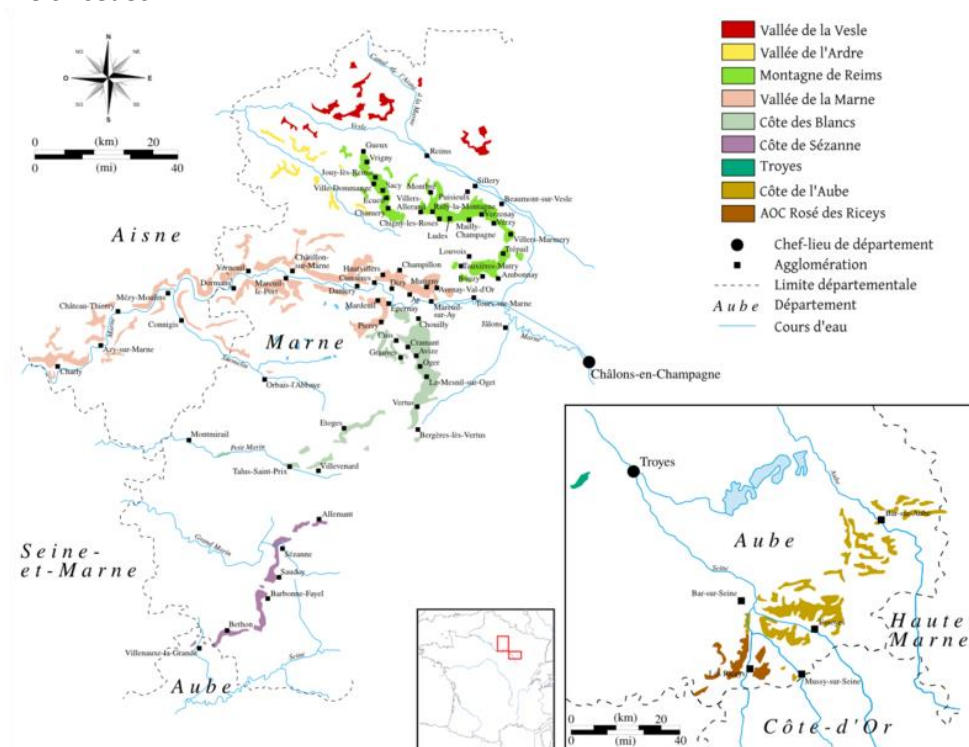
War bis Anfang der 1990er Jahre zumindest noch der Ausdruck *méthode champenoise* auf dem Etikett eines Schaumweins mit Flaschengärung erlaubt, ist seitdem jeglicher Ausdruck, der an Champagner erinnert, verboten. In Frankreich wurde daher die Kategorie des Crémant eingeführt.

Flaschengrößen | Karte der Champagne

Champagner wird in verschiedenen Flaschengrößen angeboten, die Standardgröße ist die 0,75l. Alle Flaschen, die größer als die Jeroboam-Flasche sind, tragen biblische Namen. Die Herstellung von Flaschen jenseits der Jeroboam ist extrem aufwändig und teuer. Dementsprechend sind Champagner in solchen Flaschengrößen nur selten erhältlich.

Die Flaschengröße hat einen klaren Einfluss auf die geschmackliche Qualität des Inhaltes. Die gleiche Cuvée schmeckt aus der Magnumflasche in der Regel deutlich harmonischer als aus der 0,75l Flasche und reift anschließend auch besser. Noch größere Formate bieten hingegen keinen Vorteil mehr.

Liter	Bezeichnung
0,2	<i>Piccolo</i>
0,375	<i>Demi / Filette</i>
0,75	<i>Imperial</i>
1,5	<i>Magnum</i>
3	<i>Jeroboam (Doppelmagnum)</i>
4,5	<i>Rehoboam</i>
6	<i>Methusalem</i>
9	<i>Salmanazar</i>
12	<i>Balthazar</i>
15	<i>Nebukadnezar</i>
18	<i>Melchior bzw. Goliath</i>
26,2	<i>Souverain oder Sovereign</i>
27	<i>Primat</i>
30	<i>Melchisedech</i>



Rebsortengläser Definition

SOMMELIERS HERMITAGE

Marcel Guigal (Topwinzer aus der nördlichen Rhône) ist der Pate dieses Glases. Es ist ihm zu verdanken, dass nach einer zweijährigen Entwicklungsphase (1993–1995) diese Form als die beste für die Weine aus dem Anbaugebiet Rhône, die Rebsorte Syrah, bestimmt wurde. Syrah, eine der ältesten Rebsorten, wurde nachweislich von den Römern schon in dieser Region angepflanzt. Syrah gibt dunkle, dichte Weine mit kräftigem Tannin und gutem Alterungspotential. Das Glas fördert den typischen Duft, der an geröstetes Brot und schwarze Oliven erinnert. Die Form und das Fließverhalten verleihen dem Wein eine samtige Struktur mit einem ausgewogenen Geschmacksbild. Die Tannine werden in die Frucht eingewoben, dadurch wirkt das Tannin süß und verliert den austrocknenden, bitteren Geschmack am Gaumen.



Rebsortengläser Definition

SOMMELIERS BURGUNDER GRAND CRU

Das englische Weinmagazin Decanter beschrieb dieses Glas anlässlich einer vergleichenden Gläserverkostung als „The finest Burgundy glass of all times, suitable for both young and old burgundies.“ Eine weitere ungewöhnliche Auszeichnung für diese einmalige Form aus dem Jahr 1957 ist die Tatsache, dass das Museum of Modern Art (N.Y.) dieses Glas in seiner permanenten Ausstellung zeigt. Spötter haben dieses schöne Monster aber auch schon als „Goldfishbowl“ bezeichnet, denn als Trinkgefäß mit einem Fassungsvermögen von über 1000 ccm ist es einzigartig. (Bitte beachten, keinesfalls mehr als 150 ml einschenken.) Kleine Weine werden in diesem Glas nicht gut behandelt, das bisschen Ausdruck geht ihnen hier völlig verloren. Die großen Weine hingegen „blühen“ förmlich auf und sind imstande, ihre feinsten Aromen in einer ungeahnten Fülle und Intensität zu zeigen. Rote Rebsorten mit dünnen Schalen erzeugen weniger farbintensive Weine mit Säure, die das Trinkvergnügen trüben können. Diese Glasform hingegen integriert die Säure in die Frucht. Der Wein fließt aus dieser zart gelippten Form spitz auf die Zunge und verstärkt so den Geschmack der Frucht und der süß schmeckenden Komponenten.

