

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Bollinger, Aÿ
Grand Cru Select Weinhandelsges. mbH, Rüdesheim

Champagne Veuve Clicquot, Reims
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly
Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly

Champagne Gosset, Aÿ
Johannes Kemnitz Weinimport-Weinhandel, Hamburg

Champagne Alfred Gratien, Epernay
Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden

Champagne Lanson, Reims
Borco-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg

Champagne Larmandier-Bernier, Vertus
Champagne Larmandier-Bernier, Vertus

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne
Laurent-Perrier Diffusion S.A.R.L., Wiesbaden

Champagne Bruno Paillard, Reims
Champagne Bruno Paillard, Reims

Champagne Pommery, Epernay
Vranken Pommery Deutschland GmbH, Berlin

Champagne de Saint Gall, Avize
Champagne de Saint Gall, Avize



ChampagnePreis für Lebensfreude

gestiftet von der Vereinigung der Winzer und Häuser
der Champagne – Comité Champagne, Épernay

Menu au Champagne und Champagne-Beschreibungen



www.champagne.de

Preisverleihung
am 14. Mai 2012 im
Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Apéritif

Champagne de Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs in Magnum

*

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé

*

Champagne Gosset Grande Réserve Brut

*

Champagne Bollinger Special Cuvée

*

Champagne Larmandier-Bernier Brut Premier Cru Blanc de Blancs

Salon

Champagne Lanson Gold Label 1999 in Magnum

*

Cognac Hennessy XO

Davidoff Cigar Corner

S.Pellegrino & Acqua Panna

Menu au Champagne

Roh marinierter Zander aus Nordpommern mit Queller und Dilleis

Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut

*

Nordsee-Kabeljau mit Gochujang und Pak-Choi

Champagne Veuve Clicquot Vintage Brut 2004

*

Weißer Heidespargel mit Béarnaise-Aromen und Kalbsfilet sous vide

Champagne Bruno Paillard Brut Millésimé 1999 Blanc de Blancs in Magnum

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREISES FÜR LEBENSFREUDE

Tischwechsel

Holsteiner Rehrücken mit Pfifferlingen, Mairübchen und Sellerie

Champagne Pommery Grand Cru Vintage 1995

*

Kräutergarten: Sauerrahm - Basilikum - Zitronenverveine

Champagne Nicolas Feuillatte Grand Cru Chardonnay Millésimé 2004

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Gosset Grande Réserve Brut

Komposition der Cuvée: 46 Prozent Chardonnay und 54 Prozent Pinot Meunier. Im Glas zeigt sich ein klares, leuchtendes Gelb-Gold mit feinen Perlen von besonderer Dichte. In der Nase herrschen florale und pflanzliche Düfte vor, betörend und anregend zugleich. Gosset Grande Réserve erinnert an blühende Obstgärten, wilde Brombeeren und Schwarzkirschen. Bei leichter Temperatur-erhöhung entwickeln sich süße Gewürznoten mit Spuren von Marzipan. Ein intensiver, ausgeglichener, frischer und komplexer Champagne. Am Gaumen zeigt sich eine feine Fruchtigkeit und frische Säure – sehr ausgewogen und wenig. Der Geschmack von Feigen, getrockneten Pflaumen und eingelegten Kirschen strahlt Wärme aus. Ein Champagne mit Rasse und Finesse.

Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé

Ein weicher und fruchtiger Rosé-Champagne, bestehend aus einer Cuvée mit 63 Prozent Chardonnay- und 37 Prozent Pinot Noir-Trauben. Die Grundweine werden in 228-Liter-Eichenfässern vinifiziert und ausgebaut. Die Dosage dieses Rosé liegt bei acht Gramm. Im Glas zeigt sich ein helles, lachsfarbenes Kupfer mit sehr feinen und lang anhaltenden Perlen. Das Bukett entfaltet sich sehr fein und wird dominiert von frischen Orangenschalen, Trockenfrüchten und Nuancen von Lebkuchen. Am Gaumen prickelnd, auch hier die frische Dominanz von Orangenschalen, die sich in Noten von Erdbeer- und Himbeersorbet verlieren. Ein kräftiger als auch zarter und harmonischer Rosé-Champagne.

De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs in Magnum

Frische, Eleganz, ausgewogene Struktur und ein angenehmes Säuregerüst. Dieser hundertprozentige Chardonnay-Champagne vereint in sich die typischen Charakteristika dieser edlen und in der Champagne so begehrten Rebsorte. Der Champagne wird ausschließlich aus Trauben der vier Grand-Cru-Lagen Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger – sowie aus den zwei Premier-Cru-Lagen Vertus und Bergères-Les-Vertus der berühmten Côte des Blancs bereitet. Die blassgoldene Farbe mit grünen Reflexen und die sehr feine, lange Perlage begleiten optisch elegant die Lebhaftigkeit dieser Cuvée. In der Nase sind feine Noten weißer Blüten spürbar. Im Mund besticht der Blanc de Blancs durch einen lebendigen, frischen und gradlinigen Auftakt. Anschließend entfaltet er Kraft und Fülle mit gut eingebundenen Anklängen an Brioche. Langer, intensiver und sehr eleganter Abgang.

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Bollinger Special Cuvée

Eine Assemblage aus Trauben von bis zu dreißig Grand- und Premier-Cru-Lagen der Champagne. Die Cuvée ist geprägt von Pinot Noir – rund 60 Prozent – und enthält rund 25 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Meunier. Die Special Cuvée reift mindestens drei Jahre auf der Hefe, was die Entfaltung der Aromen fördert und die Geschmacksfülle der Weine unterstützt. Die Dosage liegt im Durchschnitt lediglich bei sieben bis neun Gramm. Seine Farbe ist zart apricotfarben. Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Kirschkernen und Gewürzen wie Lorbeer und Salbei folgen aufeinander. Im Mund bestätigt sich der Gewürzcharakter und es offenbart sich ein Hauch von Holz. Im Ausklang kommen Rosinen und getrocknete Aprikosen zum Ausdruck und münden in den Geschmack von frisch gerösteten Kaffeebohnen. Der Stil zeichnet sich durch Frische und Finesse aus.

Larmandier-Bernier Brut Premier Cru Blanc de Blancs

Dieser Champagne basiert auf einer Assemblage von Chardonnays aus dem Jahr 2009 und enthält rund 40 Prozent Reserveweine. Die Familie bearbeitet ausschließlich eigene Rebflächen an der Côte des Blancs in Vertus, Cramant, Avize und Oger. Die alkoholische und die malolaktische Gärung werden von natürlichen Hefen ausgelöst und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks durchgeführt. Die Reserveweine reifen im Holz. Das Resultat eines langen Hefelagers ist Eleganz. Aromen von Rauch, Mineralien, Kreide und Birne entwickeln sich im Glas. Süße florale Noten entstehen durch den Kontakt mit Luft, die Mineralität ist jedoch die Visitenkarte dieses Champagne. Ein raffinierter und eleganter Abgang zeichnet diesen, mit vier Gramm pro Liter extra-brut dosierten Champagne aus.

Menu au Champagne

Champagne-Beschreibungen

Laurent-Perrier Ultra Brut

Eine Assemblage bestehend aus 55 Prozent Chardonnay und 45 Prozent Pinot Noir. Für diesen Champagne werden nur Trauben verwendet, die einen hohen Öchslegrad und zugleich einen geringen Säuregehalt aufweisen. Nur so kann das gewünschte Gleichgewicht ohne Zusatz von Dosage erreicht werden. Ein heller Wein mit kristallklarem Schimmer. Das Bukett ist kräftig und komplex. Es entfaltet sich eine breite Aromenpalette mit Noten von Zitrus und weißen Früchten sowie Blumen. Der Gesamteindruck ist frisch, wie eine Meeresbrise. Ein luftiger und delikater Wein mit erstaunlicher Nachhaltigkeit. Die fruchtigen, blumigen und mineralischen Noten vermischen sich in einem harmonischen Dialog. Überzeugend durch seine Reinheit, ohne dabei nüchtern zu wirken. Im Abgang nachhaltig ohne übersättigend zu sein.

Veuve Clicquot Vintage Brut 2004

Eine exklusive Assemblage: Pinot Noir, Meunier und Chardonnay aus über zwanzig Grand und Premier Crus. Die Pinot Noir-Weine sind fruchtig und vollmundig, die Chardonnay-Weine bestechen durch viel Finesse, die Meunier-Weine fügen einen Hauch von Gourmandise hinzu. Wie eine Prise frischer Frühlingluft. Das Bukett ist elegant und verwöhnt die Nase mit Aromen von knackigen frischen Früchten (Pfirsich), Zitrusfrüchten und einem raffinierten mineralischen Touch. Nuancen von Veilchen und Flieder erinnern an Frühlingdüfte, später entwickeln sich Aromen wie Haselnuss, Quitte und frische Butter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein geradlinig. Die 62 Prozent Pinot Noir geben dem Champagne einen komplexen und lebendigen Ausdruck. Die feine Perlage steigt sanft auf und formt kleine Perlenketten, bevor sie sachte verschwindet. Die Dosage liegt bei 7 Gramm pro Liter.

Bruno Paillard Brut Millésimé 1999 Blanc de Blancs in Magnum

Dieser Champagne wurde aus Chardonnay-Trauben der ersten Pressung gekeltert. Zwei Grand Cru-Lagen der berühmten Côte des Blancs prägen ihn: Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Zehn Jahre auf der Hefe haben ihm ein präzises und geschmeidiges Gleichgewicht zwischen Mineralität und Aromen von Blumen sowie eingelegten Zitrusfrüchteschalen verliehen. Die Dosage ist mit fünf Gramm sehr niedrig. Er besticht durch seine grün-goldene Farbe und die lebhaftige Perlage mit filigranen Bläschen. In der Nase anfänglich Noten von Zitrusfrüchten, Mandarine und Mandel, mit Entwicklung zu geröstetem Brot. Es finden sich zusätzlich Nuancen von Lakritz und eingelegten Orangenschalen. Am Gaumen lebhaft mit sehr präserter Frische, die durch eine schöne Struktur und eine bemerkenswerte Länge ergänzt wird.

Pommery Grand Cru Vintage 1995

Eine Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir zu gleichen Teilen. Die Komposition besteht ausschließlich aus den sieben Grand Crus der Pommery-Weinberge. Die Dosage liegt bei etwa zehn Gramm. Dieser Champagne zeichnet sich durch eine lebhaftige Note gefolgt von der Reife des besonderen Jahrgangs aus. Ein lebhaft frischer Auftakt, der sich anschließend zu einem außergewöhnlichen Finale entfaltet und mit zunehmender Fülle in Richtung crèmeux seinen Ausklang findet. Dieser Champagne besticht außerdem durch seine sonnenwarme, goldene Farbe. Seine feinen Perlen hinterlassen einen harmonischen, ästhetischen Eindruck.

Nicolas Feuillatte Grand Cru Chardonnay Millésimé 2004

Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger und Avize, fünf Gemeinden, die als Grand Crus klassifiziert sind, wurden für die Kreation des Grand Cru Chardonnay Millésimé ausgewählt. Eine dichte, hellgelbe Farbe, durchzogen von zarten silbernen Reflexen, gepaart mit einer harmonischen Kette feiner Perlen. In der Nase ein betörender Duft von weißen und Passionsfrüchten, kräftig und gleichzeitig komplex mit einer Note von kandierten Zitrusfrüchten. Der erste Eindruck ist ein runder geschmeidiger Auftakt. Am Gaumen elegant, mit einer enormen Fülle, die durch einen leichten Nachklang von Honig und Blüten anhält. Die überaus zarten Perlen vervollkommen diesen Champagne mit großer Finesse. Ein frischer und edler Champagne, der die Quintessenz des Chardonnay aus den als Grand Cru klassifizierten Lagen zum Ausdruck bringt.

Salon

Champagne-Beschreibung

Lanson Gold Label 1999 in Magnum

Dieser Jahrgangs-Champagne aus dem Jahr 1999 erfüllt nach langer Reife auf der Hefe die großen Erwartungen an den letzten Jahrgang des vergangenen Jahrtausends. Die Trauben stammen aus den hervorragenden Lagen Chouilly, Cramant, Avize, Oger, le Mesnil-sur-Oger, Verzenay, Verzy und Bouzy. Anteilig sind es 49 Prozent Chardonnay und 51 Prozent Pinot Noir, die bei der Lese eine gesunde Reife aufwiesen. Dieser große Wein hat alle Eigenschaften, die ein Jahrgangs-Champagne in sich vereinen muss, um in die Reihe der Lanson-Vintages aufgenommen zu werden. Der Gold Label 1999 ist von strohgelber Färbung und hat eine feine Perlage. Die vielfältigen Aromen erinnern an Flieder und Ananas, aber auch an Leder und Feuerstein. Der Auftakt zeigt angenehme Cremigkeit und ist dabei mild, vollmundig und komplex. Ein honigweicher Abgang rundet den Genuß perfekt ab.