



ChampagnePreis für Lebensfreude

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

Menu au Champagne
und
Champagne-Beschreibungen

Preisverleihung
am 27. April 2015 an Denis Scheck
im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Apéritif

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut

*

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut

*

Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée in Magnum

Salon

Cognac Hennessy X.O

Whisky Glenmorangie

Davidoff Cigars

San Pellegrino & Acqua Panna

Pressebuffet

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Menu au Champagne

Carpaccio vom Maigre

mit leichter Vinaigrette, Zitrone, Frühlingslauch, Fenchel und Avocado

Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

*

Schottischer Biolachs

mit Lemongras-Misosud, Eiszapfen, Radieschen und Zucchini

Champagne Lanson Noble Cuvée Blanc de Blancs 2000 Brut

*

Bretonischer Angelsteinbutt

mit Champagne-Beurre Blanc und glasierten Mairübchen

Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREIS FÜR LEBENSFREUDE

Tischwechsel

Filet vom Weideochsen

mit Bearnaise-Aromen, Blattspinat, Möhrchen,

weißer Zwiebel und Kartoffelschaum

Champagne Pommery Grand Cru Vintage 2005 Brut

*

Weißer Ivoire-Schokolade,

Kürbiskernkrokant, Atsina Cress & Joghurteis

Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée 225 Rosé 2006 Brut

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut

Das 1760 von François Delamotte in Le Mesnil-sur-Oger gegründete Haus wurde 1828 mit dem von Jean-Baptiste Lanson geführten Haus zusammengelegt und firmierte ab 1838 als Lanson Père & Fils. 1989 wurde die Marke von der Familie Nonancourt erworben und zu neuem Leben erweckt. Delamotte gehört heute zur Gruppe Laurent-Perrier und steht unter der gleichen Führung wie Champagne Salon. Champagne Delamotte Blanc de Blancs wird aus Trauben der drei großen Crus der Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize bereitet und reift über 48 Monate auf der Hefe. Alle Weine von Delamotte werden in Edelstahl tanks mit malolaktischer Gärung ausgebaut. Die Cuvée enthält 10 Prozent Reserveweine. Der Blanc de Blancs ist ein vollmundiger Champagne, der durch seine Feinheit und mineralische Rundheit überrascht. Im Glas präsentiert sich dieser Chardonnay-Champagne mit goldener Robe. Im Bukett zeigt er Noten von Blumenduft - vor allem von Rosen, Zitrusfrüchten und Engelwurz mit einer Spur von Ingwer. Am Gaumen entwickeln sich Noten von Gebäck und Brotkruste, die im Abgang noch lange anhalten. Durch die geringe Dosage von sieben Gramm kommen die Reintönigkeit und die mineralische Note in diesem Wein besonders gut zum Ausdruck.

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut

Die Champagne-Weine aus dem Hause Alfred Gratien in Épernay werden alle in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut und durchlaufen keine malolaktische Gärung. Alle Champagne bleiben mindestens drei Jahre auf der Hefe und werden bei der Tirage mit Naturkorken - sous liège - verschlossen. Die Cuvée Paradis Brut wird ausschließlich aus dem frühen Saft der ersten Pressung, der Tête-de-Cuvée, gewonnen. Die Trauben stammen aus Weinbergen in Grand Cru-Lagen. Chardonnay und Pinot Noir vermählen sich in dieser Assemblage zu einem klaren, glänzenden und golden funkelnden Champagne mit einem sehr feinperligen und lang anhaltenden Mousseux. Im Bukett vereinen sich zarte Noten von Honig und Nüssen mit feinen Noten von weißen Früchten. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée weinreich, lang anhaltend und frisch mit komplexen Aromen von süßen weißen Früchten. Im Finale entwickeln sich Aromen von Lebkuchen. Die Dosage dieses Champagne beträgt acht Gramm.

Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée in Magnum

Die Cuvée ist eine Komposition von 32 Crus aus 22 Prozent Meunier, 33 Prozent Chardonnay und 45 Prozent Pinot Noir. Es kommen zwischen 25 und 48 Prozent Reserveweine zum Einsatz und der Champagne liegt mindestens drei Jahre auf der Hefe. Nach dem Dégorgement erhält er eine Ruhepause im Keller von mindestens drei bis vier Monaten. Die Première Cuvée hat eine glänzende strohgoldene Farbe. Diese Robe zeigt die exklusive Verwendung der ersten Pressmoste und den hohen Anteil an Chardonnay. Das Perlenspiel ist lebhaft und sehr fein. In der Nase frisch und fruchtig. Erste Aromen von Zitrusfrüchten wie Limette und Pampelmuse sind typisch für Chardonnay. Die Aromen des Pinot Noir folgen: Johannisbeere, Himbeere, Kirsche. Nach wenigen Minuten an der Luft: vollmundige und fast exotische Aromen des Meunier. Im Mund ein lebhafter Auftakt und kreidige Mineralität. Erste Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln und getoastetem Brot, aber auch von Johannisbeergelee, Kirsche, Feige und Brombeere. Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée hat eine schöne Länge und ein klares Finale. Die Dosage liegt bei sechs Gramm.

Pressebuffet

Champagne-Beschreibungen

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Das Centre Viticole verarbeitet die Trauben von 82 Genossenschaften, denen 5.000 Winzer angeschlossen sind. Champagne Nicolas Feuillatte verfügt über eine große Kollektion von Champagne-Weinen mit unterschiedlicher Stilistik. Der Brut Réserve liegt mindestens drei Jahre auf der Hefe und vereint 40 Prozent Pinot Noir, 40 Prozent Meunier und 20 Prozent Chardonnay. Im Glas präsentiert sich die Cuvée in hellem Goldgelb mit silbernen Reflexen. Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve zeigt gute Konzentration im Bukett. In der Nase verbinden sich fruchtige Düfte nach Apfel, weißen Früchten, Birne und Pfirsich mit Anklängen von Curry und Kurkuma. Nach einer Weile an der Luft gewinnt das Bukett an Ausdruck und entwickelt Noten von reifen Früchten. Der Auftakt im Mund ist frisch, elegant und komplex. Fülle und Substanz prägen den Gaumen. Der elegante und feinperlige Champagne schmeckt nach reifer Frucht und erfreut mit guter Länge. Der Restzuckergehalt liegt bei rund neun Gramm.

Menu au Champagne

Champagne-Beschreibung

Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

Der Ruinart Blanc de Blancs vereint 100 Prozent Chardonnay aus verschiedenen Jahrgängen, ausgebaut in Edelstahltanks. 20 bis 25 Prozent Reserveweine der beiden vorausgegangenen Jahre wurden dieser Cuvée hinzugefügt. Die Trauben stammen überwiegend aus Premiers Crus aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, die für aromatische Finesse sorgen und werden durch Sézannais-Weine, die für ihre Vollmundigkeit bekannt sind, ergänzt. Weine aus dem Norden des Vesle-Tals machen den Ruinart Blanc de Blancs komplett und bringen einen Hauch Frische und Leichtigkeit in die Cuvée ein. Die Farbe ist blass goldgelb mit leichten grünen Reflexen. Die erste Nase ist von starker Intensität mit Noten von frischen Früchten, insbesondere reife Zitrusfrüchte. Die zweite Nase ist sehr fein und blumig mit weißen Blüten und weißfleischigen Früchten. Der Auftakt am Gaumen ist weich, harmonisch und sehr rund, getragen von einer herrlichen Frische. Geschmacksnoten von Nektarine, Zitrusfrüchten, weißen Blumen und Früchten wie Pfirsich dominieren im Mund. Der Abgang ist ansprechend, lang, mineralisch und sehr erfrischend. Dieser Champagne erhält eine Dosage von neun Gramm pro Liter.

Champagne Lanson Noble Cuvée Blanc de Blancs 2000 Brut

Dieser reinsortige Jahrgangs-Champagne vereint im großen Jahrgang 2000 Trauben aus nur zwei Grand Cru-Lagen der Côte des Blancs: Avize und Cramant. Gesunde Trauben von exzellentem Reifegrad brachte das Millenniumsjahr hervor. Diese Assemblage ist von angenehm goldgrüner Farbe und entwickelt im Glas ein feines Perlenspiel. Das Bukett ist von guter Konzentration. In der Nase entfalten sich reichhaltige Aromen von kandierten Früchten, Quitte und Lindenblüte. Zarte, seidige und feine Noten weißer Früchte vervollständigen das Aromenspektrum und verleihen dieser Cuvée Charme und Noblesse. Die Noble Cuvée Blanc de Blancs des Jahrgangs 2000 ist mit zehn Gramm dosiert. Am Gaumen ist sie füllig, zeigt dezente Reife, ist frisch, klar und zupackend. Ein Millésime mit guter Struktur und Substanz und idealer Begleiter zum schottischen Lachs im zweiten Gang.

Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut

Die Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den Stil Bollinger. Ihre Trauben stammen zu 80 Prozent aus Grand und Premier Cru-Lagen der Champagne, zwei Drittel davon aus eigenen Weinbergen. Die Komposition wird aus bis zu 30 Lagen erstellt. Wichtigste Herkunfts-Gemeinden sind Aÿ, Taubiers, Verze-

nay und Louvois für den Pinot Noir und Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis und Grauves für den Chardonnay. Die Special Cuvée besteht meist aus 60 Prozent Pinot Noir, 25 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Meunier. Die Cuvée vermählt jungen Jahrgangswein, einen Anteil vorheriger Jahrgänge sowie fünf bis zehn Prozent gereifte Reserveweine. Diese werden in Magnumflaschen gelagert, mit Naturkorken verschlossen und erfahren eine Reife von fünf bis zwölf Jahren. Die Special Cuvée liegt mindestens drei Jahre auf der Hefe. Die Dosage beträgt je nach Assemblage sieben bis neun Gramm pro Liter. Der Stil zeichnet sich durch Frische, Finesse, Gehalt und Weinigkeit aus.

Champagne Pommery Grand Cru Vintage 2005 Brut

Kellermeister Thierry Gasco hat in dieser Assemblage 50 Prozent Chardonnay mit 50 Prozent Pinot Noir aus sieben Grands Crus vereint. Der Grand Cru Vintage wird nur in besonders guten Jahren erzeugt. Das Jahr 2005 war für die gesamte Champagne ein Jahr, in dem die Natur ihre Großzügigkeit zeigte. Sehr gute klimatische Bedingungen während des vegetativen Zyklus' und eine Weinlese in milder Atmosphäre kündigten einen guten Jahrgang an. Dieser Jahrgangs-Champagne präsentiert sich im Glas mit gelbem Glanz und grünen Nuancen. Das feine Mousseux verleiht dem Champagne Lebhaftigkeit. Er duftet nach Gras und weichen, fast cremigen, angenehm blumigen, leicht getrockneten Noten, begleitet von delikaten Düften nach Gewürzen und Lorbeer. Am Gaumen entfalten sich blumige Geschmacksnoten und Aromen von Zitrus und Gewürzen. Im Abgang verabschiedet er sich grazil und vornehm. Der Kellermeister gab diesem Jahrgangs-Champagne eine Dosage von sechs Gramm.

Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée 225 Rosé 2006 Brut

Diese Prestige-Cuvée von Nicolas Feuillatte reifte mindestens sechs Jahre auf der Hefe und wurde im Eichenfass ausgebaut. 25 Premier und Grand Cru Lagen wurden für diese Komposition ausgewählt. Der Name dieses Champagne geht auf das Füllvolumen der Eichenfässer zurück, in welchen die Grundweine reiften. In dieser Assemblage vereinen sich 45 Prozent Chardonnay und 55 Prozent Pinot Noir. 18 Prozent des Pinot Noir wurden klassisch als Rotwein ausgebaut. Die Cuvée 225 Rosé ist von leuchtender Farbe und präsentiert sich im Glas in kräftigem Kupfer-Rosé. In der Nase entwickelt sie ein komplexes Zusammenspiel von schwarzen und roten Früchten sowie Gewürzen, das sich mit Zeit im Glas zu Noten von kandierten Früchten, roten Beerenfrüchten und Eau de Vie entwickelt. Am Gaumen leichte Anklänge von Tannin, die von der Reifung des Champagne im Eichenfass zeugen. Der Auftakt ist rund und wenig, dann finden Frische und Eleganz ihren Weg. Ein Jahrgangs-Champagne mit bemerkenswerter Länge, elegant, leise strukturiert und schön ausgewogen. Seine Dosage liegt bei neun Gramm.

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Bollinger, Aÿ
Grand Cru Select Weinhandelsgesellschaft mbH, Rüdesheim

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly
Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly

Champagne Alfred Gratien, Épernay
Henkell & Co. KG, Wiesbaden

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

Champagne Delamotte, Le Mesnil-sur-Oger
Laurent-Perrier Diffusion S.A.R.L., Wiesbaden

Champagne Bruno Paillard, Reims
Champagne Bruno Paillard, Reims

Champagne Pommery, Reims
Vranken-Pommery Deutschland & Österreich GmbH, Berlin

Champagne Ruinart, Reims
Moët-Hennessy Deutschland GmbH, München

