



ChampagnePreis für Lebensfreude

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

Menu au Champagne
und
Champagne-Beschreibungen

Preisverleihung
am 25. April 2016 an Rolando Villazón
im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Apéritif

Champagne Bollinger Special Cuvée

*

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

*

Champagne De Saint Gall Blanc de Blancs Premier Cru

Salon

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Cognac Hennessy X.O

Whisky Glenmorangie

Davidoff Cigars

San Pellegrino & Acqua Panna

Pressebuffet

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Grande Réserve

Menu au Champagne

Gelbflossenmakrele, Kombu-Alge, Dashi, Shiso

Champagne Deutz Amour de Deutz

Millésimé 2006 Brut en Magnum

*

Mediterraner Gemüseintopf, Parmesan, geräucherte Paprika, Olivenöl

Champagne Nicolas Feuillatte

Cuvée Spéciale Brut Millésime 1999 en Magnum

*

Bretonischer Angelsteinbutt mit Mangold, Zitrone und Pinienkernen

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2003 en Jéroboam

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREIS FÜR LEBENSFREUDE

Tischwechsel

Rosa gebratenes Holsteiner Kalbsfilet

Frühlingsmorcheln, weißer Spargel, Püree von jungen Erbsen

Champagne Pommery Brut Millésime Grand Cru 2000

*

Müsli & Himbeeren

Buchweizeneis, Honig, Joghurt

Champagne Lanson Noble Cuvée Brut Rosé

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Champagne Bollinger Special Cuvée

Die Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den Stil Bollinger. Ihre Trauben stammen zu 80 Prozent aus Premiers Cru- und Grands Cru-Lagen der Champagne, zwei Drittel davon aus eigenen Weinbergen. Diese Komposition wird aus bis zu 30 Lagen erstellt. Wichtigste Herkunfts-Gemeinden sind Aÿ, Tauxières, Verzenay und Louvois für den Pinot Noir und Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis und Grauvres für den Chardonnay. Die Special Cuvée besteht meist aus 60 Prozent Pinot Noir, 25 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Meunier. Die Assemblage vermählt jungen Jahrgangsw Wein, einen Anteil vorheriger Jahrgänge sowie fünf bis zehn Prozent Reserveweine. Diese werden in Magnumflaschen gelagert, mit Naturkorken verschlossen und erfahren eine Reife von fünf bis über fünfzehn Jahre. Der Stil der Special Cuvée zeichnet sich durch Frische, Finesse, Gehalt und Weinigkeit aus. Sie liegt mindestens drei Jahre auf der Hefe und entwickelt dabei komplexe Aromen von reifen Früchten und Gewürzen mit Nuancen von Bratapfel, Apfelkompott und Pfirsich. Dieser Champagne schmeckt intensiv, hat eine harmonische Struktur und ein feines, samtiges Mousseux. Die Dosage der Special Cuvée beträgt meist sieben bis neun Gramm pro Liter.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

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 Edelstahltanks 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, sieben Gramm, kommen die Reintönigkeit und die mineralische Note in diesem Wein besonders gut zum Ausdruck.

Champagne De Saint Gall Blanc de Blancs Premier Cru

Die Union Champagne entstand 1966 durch den Zusammenschluss von sechs Genossenschaften; heute gehören ihr zwölf Genossenschaften an. Deren Mitglieder bewirtschaften 1.200 Hektar Weinberge, vor allem an der Côte des Blancs, aber auch in Ambonnay, Bouzy, Aÿ und Cumières. Der Blanc de Blancs Premier Cru wird ausschließlich aus Trauben der vier Grands Cru-Lagen Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger sowie aus den zwei Premiers Cru-Lagen Vertus und Bergères-Les-Vertus der berühmten Côte des Blancs bereitet. Er enthält 30 bis 50 Prozent Reserveweine und wird mit zehn Gramm dosiert. Die blassgoldene Farbe mit grünen Reflexen und die sehr feine, lange Perlage begleiten optisch elegant die Lebhaftigkeit dieser Cuvée. Dieser reinsortige Chardonnay-Champagne vereint frische Eleganz, ausgewogene Struktur und ein angenehmes Säuregerüst: die typischen Charakteristika von Chardonnay. In der Nase sind feine Noten weißer Blüten spürbar. Im Mund besticht der Blanc de Blancs durch einen lebendigen und geradlinigen Auftakt. Anschließend entfaltet er Kraft und Fülle mit gut eingebundenen Anklängen an Brioche. Der Abgang ist lang, intensiv und sehr elegant.

Menu au Champagne

Champagne-Beschreibungen

Champagne Deutz Amour de Deutz Millésimé 2006 Brut en Magnum

Champagne Deutz wurde 1838 von den Aachenern Willam Deutz und Pierre-Hubert Geldermann in Aÿ gegründet und wurde in den neunziger Jahren des 20. Jahrhunderts von der Familie Rouzaud übernommen. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen den biologischen Säureabbau. Für alle Champagne wird ausschließlich die Cuvée verwendet, keine Taille. Der Jahrgang Amour de Deutz 2006 wurde ausschließlich aus Chardonnay-Trauben der Lagen Avize (39 Prozent), Le Mesnil-sur-Oger (53 Prozent) und Villers-Marmery (etwa 8 Prozent) gekeltert. Diese Cuvée präsentiert sich mit goldfarbenen Reflexen und schmückt sich mit einer zarten Bläschnur. Das Bukett ist zurückhaltend. Aromen von weißem Pfirsich, Mirabelle und Kumquat verbinden sich mit angenehmen Noten von Gebäck und Geißblatt. Es öffnet sich nach kurzer Zeit zu Aromen von reifem Apfel und weißen Blüten. Der erste Eindruck im Mund ist mit einer klaren und zarten Attacke aufrichtig und geschmeidig und wird durch eine schöne Mineralität gestützt. Das lang nachhallende Finale ist elegant mineralisch und aufrecht. Amour de Deutz 2006 ist vollmundig, besitzt eine ausgeprägte Struktur und hat großes Entfaltungspotential. Er wurde mit 9 Gramm dosiert.

Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée Spéciale Brut Millésime 1999 en Magnum

50 Crus werden für die Komposition der Cuvée Spéciale Millésime ausgewählt. Seine eleganten Noten und die spürbare Reife verdankt der Champagne seiner langen Hefereifezeit von mindestens fünf Jahren. 60 Prozent Chardonnay sorgen im Brut Millésime 1999 für Frische und Finesse. Das ausgewogene Verhältnis der roten Rebsorten, jeweils 20 Prozent Pinot Noir und 20 Prozent Meunier, verleiht dem Wein Ausgeglichenheit und Homogenität. Ein Jahrgangs-Champagne von eleganter Komplexität. Der Brut Millésime 1999 hat eine zarte, goldene Farbe. Im Glas entwickelt sich ein üppiges Perlenspiel. In der Nase verbinden sich Primärraromen von Zitrusfrüchten (Zitrone und Pampelmuse) mit floralen Aromen von Weißdorn und Physalis. Diese tragen kräftigende und frische Noten bei. Nach und nach entwickeln sich liebliche und schlemmerhafte Düfte von Honig, Gewürzkuchen und hellem Tabak. Lebendigkeit und Finesse charakterisieren das Bukett, welches von Zitrusfruchtaromen geprägt wird. Es entwickelt sich harmonisch und präsentiert sich ausgewogen am Gaumen. Der Geschmack hält lange an. Der Kellermeister hat diese Cuvée mit einer Dosage von 6,8 Gramm versehen.

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2003 en Jéroboam

In dieser Cuvée vereinen sich 43 Prozent Meunier, 29 Prozent Pinot Noir und 28 Prozent Chardonnay. Der Grand Vintage 2003 von Moët & Chandon setzt sich herrlich zupackend in Szene: Seine Reife ist augenfällig, unübersehbar. Ein cremiger, samtiger Champagne in ansprechendem Blond. Die ersten, dominierenden Noten sind Vanille, Mandel und Haselnuss. Warm und nuancenreich folgen Aromen sonnengereifter Früchte: Aprikose, gelber Pfirsich, Nektarine und kandierte Birne. Nach und nach gesellen sich dem großzügigen Fruchtgeschmack dann Gewürzaromen, insbesondere Zimt, Lebkuchen und frisch gemahlener Kaffee hinzu. Der Grand Vintage 2003 ist ein tiefgründiger, wohlstrukturierter Champagne, der ein eindrucksvolles Volumen entfaltet, seidig, aber mit Biss. Seine sinnlichen, an Leder und Kaschmir erinnernden Noten klingen in einem feurigen und zugleich festen Finale aus, das mit leichten Zitrusnoten an kandierter Pampelmuse und Lakritz erinnert. Ein ausgewogener und großzügiger Champagne mit einer Dosage von fünf Gramm.

Champagne Pommery Brut Millésime Grand Cru 2000

Kellermeister Thierry Gasco hat in dieser Assemblage 50 Prozent Chardonnay mit 50 Prozent Pinot Noir aus sieben Grands Cru-Lagen vereint. Der Brut Millésime Grand Cru wird nur in besonders guten Jahren erzeugt. Dieser Jahrgangs-Champagne präsentiert sich im Glas mit sattem, glänzendem Goldgelb. Er duftet nach Kaffee, Curry, Birnen und exotischen Früchten. In der Nase bilden balsamische, fruchtige und feine vegetabile Aromen ein komplexes Zusammenspiel. Das Jahr 2000 bringt subtile Geschmacksnoten zur Geltung: Am Gaumen präsentiert sich eine eingebundene Säure, welche die satten Aromen der gelben Birnen und

Limetten unterstreicht. Würzige Noten von Piment und weißem Pfeffer sind erkennbar. Reife Quitten, Bratapfel und Karamell runden den lang anhaltenden Geschmack ab. Der Kellermeister gab diesem Jahrgangs-Champagne eine Dosage von sechs Gramm.

Champagne Lanson Noble Cuvée Brut Rosé

François Delamotte gründete 1760 das Champagne-Haus Lanson im Stadtkern von Reims. Fast 150 Jahre lang war das Haus im Besitz der Familie Lanson, heute gehört es zur Gruppe Lanson-BCC. Lanson ist einer der wenigen Erzeuger, die konsequent bei allen Weinen die malolaktische Gärung blockieren. Das Haus Lanson zählt zu den Pionieren der Rosé-Herstellung. In den 1950er Jahren gehörte Lanson zu den ersten Champagne-Häusern, die einen Rosé-Champagne auf den Markt brachten. Dieser Rosé d'Assemblage besteht aus 62 Prozent Chardonnay und 38 Prozent Pinot Noir. Die Trauben kommen aus Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Chouilly, Verzenay und Bouzy. Die Cuvée enthält Weine aus mehreren Jahrgängen und wird mindestens fünf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Der Noble Cuvée Rosé besticht durch seine strahlend hellrosa Farbe, die von unzähligen feinen Perlen durchzogen wird. Er ist fruchtbetont und würzig im Bukett. Aromen von Rosen und Beerenfrüchten, die in Noten von Montgomery-Kirschen übergehen, sind in der Nase erkennbar. Im Auftakt ist er intensiv, das komplexe Bukett von Zitrusfrüchten verlängert den Genuss. Im Mund klar, füllig und zupackend mit guter Struktur und Biss. Im Abgang sind feine Tannine merkbar. Der Champagne wurde mit einer Dosage von 6 Gramm versehen.

Salon

Champagne-Beschreibung

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Champagne Ruinart, 1729 von Nicolas Ruinart gegründet, hat seinen Sitz in Reims und ist das älteste Champagne-Haus. Der Ruinart Blanc de Blancs besteht ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Chardonnay mehrerer Jahrgänge, darunter 20 bis 25 Prozent Reserveweine. Diese stammen überwiegend aus Premiers Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs. Die Cuvée hat eine goldgelbe, leuchtende Farbe mit leichtem grünen Schimmer und herrlichem Glanz. Die feinen Perlen ergeben ein dezent anhaltendes Perlenband. In der Nase entwickelt dieser Chardonnay-Champagne ein frisch-fruchtiges Bukett, hauptsächlich geprägt von Zitrusfrüchten und Ananas. Später entwickeln sich blumige Duftnoten von weißen Blüten und Gewürzen wie Ingwer und Kardamom. Der Ruinart Blanc de Blancs ist rein, klar und präzise. Dem anfänglich weichen und vollmundigen Geschmack folgen frische Noten von weißem Pfirsich und Zitrone. Der Abgang ist ansprechend und von langer und sehr erfrischender Mineralität, die Dosage beträgt 9 Gramm.

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Bollinger, Aÿ
Grand Cru Select Weinhandelsgesellschaft mbH, Rüdesheim

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

Champagne De Saint Gall, Avize
Champagne De Saint Gall GmbH, Saarbrücken

Champagne Deutz, Aÿ
Smart-Wines GmbH, Köln

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly
Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly

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

Champagne Moët & Chandon, Épernay
Moët-Hennessy Deutschland GmbH, München

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

Champagne Ruinart, Reims
Moët-Hennessy Deutschland GmbH, München

