



ChampagnePreis für Lebensfreude

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

Menu au Champagne
und
Champagne-Beschreibungen

Preisverleihung
am 10. April 2017 an Verena Bentele
im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Aperitif

Entenleberpraline mit Champagne-Gelee
Brotchip mit schottischem Biolachs und Meerrettich

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé

*

Champagne Lanson Extra Age Brut

*

Champagne Pommery Brut Royal in Magnum

Salon

Cognac Hennessy X.O

Whisky Glenmorangie

Davidoff Cigars

San Pellegrino & Acqua Panna

Pressebuffet

Champagne Duval-Leroy Premier Cru Brut in Magnum

Menu au Champagne

Roh mariniertes Loup de Mer mit Sesamvinaigrette,
Avocado, schwarzem Rettich und Koriander

Champagne Taittinger

Comtes de Champagne 2006 Blanc de Blancs Brut

*

Samtsuppe vom weißen Spargel mit Bärlauchöl und Croûtons

Champagne De Saint Gall

Cuvée Orpale Grand Cru Blanc de Blancs 2002 Brut

*

Steinbuttfilet mit Champagne-Beurre Blanc,
überbackenem Lauch und Meerrettich

Champagne Nicolas Feuillatte

Palmes d'Or Vintage 2006 Brut

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREIS FÜR LEBENSFREUDE

Tischwechsel

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Riche,
Mairübchen, Erbsensprossen und Sellerie

Champagne Moët & Chandon

Grand Vintage Rosé 2002 Brut in Magnum

*

Joghurt, Limette, weiße Schokolade, Knusper und Himbeere

Champagne Duval-Leroy

Douceur de Champagne Dry Reserve

Aperitif

Champagne-Beschreibungen

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé

Der Brut Rosé ist ein Rosé d'Assemblage. Basis dieser edlen Rosé-Cuvée ist der Brut Classique, eingefärbt mit Rotwein aus Bouzy. Die delikate Komposition aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier spiegelt den Stil von Alfred Gratien wider. Die erste Gärung findet in kleinen 228-Liter-Eichenfässern statt, die die Mikrooxidation unterstützen und besondere Aromen hervorbringen. Das Champagne-Haus verzichtet auf die malolaktische Gärung, um die Natürlichkeit der Trauben und die Persönlichkeit der Lagen zu erhalten. Im Glas zeigt sich ein helles Rosé mit leichtem Kupfer-Schimmer. Das Mousseux ist sehr feinperlig und lang anhaltend. Im feinen, sich entfaltenden Bukett verbinden sich die Aromen des Chardonnay raffiniert mit fruchtigen Noten. Am Gaumen entsteht eine feine Balance zwischen aromatischer Stärke und der Frische kleiner roter Beeren, dominiert von Himbeeren. Ein harmonischer Rosé, in dem sich die Eleganz des Chardonnay mit den fruchtigen Noten des Meunier und dem schwungvollen Charakter des Pinot Noir verbindet. Die Dosage beträgt 8 Gramm.

Champagne Lanson Extra Age Brut

Anlässlich des 250. Jahrestages der Gründung von Champagne Lanson im Jahr 2010, hat der Kellermeister des Hauses, Jean-Paul Gandon, als Hommage an den unverwechselbaren Lanson-Stil die Prestige-Cuvée Extra Age kreiert. Für diese Cuvée werden ausschließlich Trauben aus Premier und Grand Cru Lagen aus besonderen Jahrgängen verwendet. Sie liegen mindestens fünf Jahre auf der Hefe. Die Cuvée Extra Age Brut vereint die Jahrgänge 2000, 2002 und 2004 und setzt sich aus 40 Prozent Chardonnay und 60 Prozent Pinot Noir aus den Crus Avize, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-Sur-Oger, Verzenay, Bouzy und Mareuil-sur-Aÿ zusammen. Der Champagne ist von strohgelber Farbe. Im Glas präsentiert sich ein feines Perlenspiel. In der Nase entwickelt er Noten von gelben und getrockneten Früchten, die sich mit den Aromen von Honig, Gebäck und milden Gewürzen zu einer kraftvollen aromatischen Palette vereinen. Der Auftakt ist von großer Fülle, sein Körper breit und komplex. Der feine Nachklang hinterlässt einen Eindruck großer Frische. Eine komplexe Cuvée, die sich perfekt als Aperitif eignet. Ihre Dosage beträgt 9 Gramm.

Champagne Pommery Brut Royal in Magnum

Für diese Cuvée wurden jeweils ein Drittel Chardonnay, Pinot Noir und Meunier miteinander vermählt. Champagne Pommery Brut Royal reift über drei Jahre im Kreidekeller und vereint 40 verschiedene Crus der Champagne. Der berühmte Kreideboden der auserwählten Premier und Grand Cru Lagen verleiht dem Brut Royal seine Finesse, Mineralität und Substanz. Er ist von hellem Gelb mit silbernen Reflexen. Im Glas entwickeln sich ein feiner Schaumrand und eine kontinuierliche Perlage. Klassische Aromen von Hefezopf und Brioche mit intensiv fruchtigen Noten von reifem Steinobst, wie Nektarinen und Mirabellen sowie Mandarinen vereinen sich in der Nase. Der Brut Royal hat eine gute innere Dichte. Am Gaumen ist eine delikate Säure mit ausgeprägter Mineralität und feiner Würze von weißem Pfeffer spürbar. Der Champagne ist druckvoll mit langem Finish, welches einen bleibenden Eindruck von grünem Kernobst hinterlässt. Kellermeister Thierry Gasco verlieh diesem Champagne eine Dosage von 10 Gramm.

Menu au Champagne

Champagne-Beschreibungen

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2006 Blanc de Blancs Brut

Der Comtes de Champagne wird nur in Ausnahmejahren kreiert. Für diesen sortenreinen Chardonnay-Champagne vinifiziert Taittinger ausschließlich Weine der ersten Pressung von Trauben aus den Grand Cru Lagen der Côtes des Blancs. Etwa fünf Prozent der Grundweine reifen vier Monate in neuen Eichenholzfässern, um den unverwechselbaren Charakter der Cuvée zu unterstreichen. Der Champagne liegt rund zehn Jahre auf der Feinhefe und entwickelt dabei die für Comtes de Champagne typische aromatische Fülle, Finesse und Eleganz. Die Assemblage ist von blassgelber Farbe und bildet eine feine Perlage. In der Nase entwickeln sich zunächst fruchtig frische Noten von Mandarine und Zitrusfrüchten, die später in reife und kandierte Früchte sowie Rosinengebäck übergehen. Der Auftakt am Gaumen ist lebhaft aber weich, der Geschmack offenbart sich als körperreich und geschmeidig mit Noten von Grapefruit. Das sehr lange Finale zeigt Aromen von Zimt und Lakritz. Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006 ist ein reifer Champagne von großer Feinheit und Eleganz mit großem aromatischem Reichtum und hohem Reifepotenzial. Seine Dosage beträgt 9 Gramm.

Champagne De Saint Gall Cuvée Orpale Grand Cru Blanc de Blancs 2002 Brut
Or pâle bedeutet "helles Gold" und so elegant und ausdrucksvoll wie ihr Name präsentiert sich auch diese Prestige-Cuvée nach rund zehn Jahren Reifezeit auf der Hefe. Ein Blanc de Blancs-Champagne, ausschließlich aus Chardonnay-Trauben vinifiziert, die aus Grand Cru Lagen der Côte de Blancs stammen: Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize und Oger. Ein Teil der Grundweine durchläuft die malolaktische Gärung nicht, um die Frische und zarte Feingliedrigkeit zu erhalten. Der Orpale 2002 besticht durch Finesse und komplexe Aromen von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone, gefolgt von Noten kandierter Äpfel und Birnen, zu denen sich Brioche- und Kaffee-Aromen gesellen. Der Auftakt im Mund ist klar und harmonisch, begleitet von großer Frische und Mineralität. Der Abgang ist lang und intensiv. Die Dosage liegt bei sieben Gramm.

Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Vintage 2006 Brut

Dieser Jahrgangs-Champagne ist eine Assemblage aus 50 Prozent Chardonnay und 50 Prozent Pinot Noir. Er liegt mindestens 9 Jahre auf der Hefe und repräsentiert die besondere Vielfalt der Champagne: Elf bis zwölf Grand Cru Lagen gehen in diese Cuvée ein. Der Chardonnay stammt aus den Gemeinden Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize und Montgueux, der Pinot Noir aus Bouzy, Verzy, Verzenay, Aÿ und Ambonnay. Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or ist eine ausdrucksstarke Cuvée mit komplexer und subtiler Struktur. Eine lebendige Perlage zeichnet den Champagne in goldgelber Robe aus. In der Nase zeigen sich zunächst fruchtige Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Aprikose sowie von Walnüssen und getrockneten Früchten. Nach und nach intensivieren sich die Aromen zu würzigen Noten von Pfeffer, Ingwer und roten Beeren. Die Aromen gehen eine subtile Verbindung ein. Am Gaumen besticht der Jahrgangs-Champagne mit einer einzigartigen Mineralität und Stärke. Im Finale ist er lang und elegant. Dosierte wurde er mit 6 Gramm.

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2002 Brut in Magnum

Das Jahr 2002 brachte Trauben mit exzellenter Balance und Reife. Kellermeister Benoît Gouez vereinte in dieser Assemblage 51 Prozent Pinot Noir, von denen 27 Prozent als Rotwein vinifiziert wurden, 28 Prozent Chardonnay und 21 Prozent Meunier. Im Glas zeigt sich der Champagne lebhaft brillant mit einer feinen Perlage. Die tief altrosa Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen zeugt von seiner Reife, die sich auch im Bukett offenbart: Der fruchtigen Nase mit Aromen von reifen Früchten wie Pflaumen, Feigen und Kirschen folgen subtile malzige

Aromen und milde, rauchig würzige Aromen wie Zimt oder Gewürznelke, später dann florale Noten von Rosen und Geißblatt. Der erste Eindruck am Gaumen ist von runder, fleischiger Dichte mit dem Geschmack von sehr reifen Sommerfrüchten – wilden Erdbeeren, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren. Der lebendige Abgang wiederum erfrischt mit Noten von Minze und Kräutern. Ein harmonischer, eleganter und nachhaltiger Champagne mit einer Dosage von 5 Gramm.

Champagne Duval-Leroy Douceur de Champagne Dry Reserve

Der Douceur de Champagne vereint 60 Prozent Pinot Noir, 30 Prozent Meunier und 10 Prozent Chardonnay. Im Glas offenbart er ein zartes Perlenspiel und eine goldene Farbe, die von bronzefarbenen Reflexen durchzogen ist. In der Nase präsentiert der Champagne ein großes Spektrum fruchtiger Noten wie reife Birne, weißer Pfirsich und frische Quitten, die sich in kräftigere Aromen von gerösteten Mandeln entwickeln. Mit einem harmonisch ausgeglichenen Spiel zwischen Süße und Säure überrascht der Wein am Gaumen, ist gleichzeitig fruchtig und weich. Durch seine Cremigkeit zeigt er sich als idealer Begleiter von Patisserie. Der Dry Reserve ist ein subtiler und delikater Wein, der Süße, Fülle und pikante Aromen perfekt vereint. Seine Dosage liegt bei 25 Gramm.

Pressebuffet

Champagne-Beschreibung

Champagne Duval-Leroy Premier Cru Brut in Magnum

Champagne Duval-Leroy Premier Cru Brut besteht aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir aus Grand und Premier Cru Lagen und enthält 10 Prozent Reserveweine. Die Cuvée ist frisch und klar im Bukett und zeigt eine gute Konzentration. Der Duft stimuliert mit zarten, feinen Zitrusfruchtaromen, mit dezenten Noten getrockneter Orangenschalen und gerösteter Nüsse. Am Gaumen ist der Premier Cru Brut elegant und nachhaltig und besitzt eine gute Substanz. Erfrischend, zart und filigran stimmt er harmonisch auf kulinarische Genüsse ein und begleitet perfekt Meeresfrüchte, gegrilltes Fleisch oder Quiche. Die Cuvée wird mit 8 Gramm dosiert.

Wir bedanken uns herzlich bei:

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

Champagne Duval-Leroy, Vertus
CWD Champagner- & Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co. KG, Tornesch

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

Champagne Alfred Gratien, Épernay
Henkell & Co., Wiesbaden

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 Taittinger, Reims
Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG, Bonn

