



ChampagnePreis für Lebensfreude

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

Menu au Champagne
„Glanzlichter aus 20 Jahren“

Champagne-Weine

Preisverleihung
am 16. April 2018 an Kent Nagano
im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Aperitif

Eclairs mit Entenleberparfait und Haselnusskruste

Fjordforelle im Noriblatt mit Mangovinaigrette

Kartoffel-Lauchschaum mit Trüffel

Crostini mediterran mit Ibericoschinken

Champagne Duval-Leroy Extra Brut Premier Cru

*

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé in Magnum

*

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve

*

Champagne Pol Roger Brut Réserve

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREIS
FÜR LEBENSFREUDE

an Kent Nagano

ChampagnePreis
für Lebensfreude

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

Menu au Champagne
„Glanzlichter aus 20 Jahren“

Gebeizter Hamachi mit Limetten, Avocado und Ghoa Cress
Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2006

*

Carabiniero mit Krustentierschaum und Blumenkohl-Couscous
Champagne Taittinger
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006

*

Bretonischer Steinbutt mit Beurre Blanc,
Imperialkaviar und weißen Rübchen
Champagne De Saint Gall
Cuvée Orpale Blanc de Blancs Grand Cru 2004

*

Rosa gebratenes Holsteiner Kalbsfilet
Frühlingsmorcheln à la crème, weißer Spargel
Champagne Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008

Raumwechsel

Brie de Meaux mit Trüffelvinaigrette
Champagne Vranken Diamant Brut

*

Champagne - Eispraliné
mit Zitronenverbene, Himbeere und Baiser
Champagne Louis Roederer Brut Premier in Magnum
Champagne Laurent-Perrier Brut in Salmanazar

Salon

Davidoff Cigars

Die Champagne-Cuvées des Abends

Cognac Hennessy X.O in Magnum

Whisky Glenmorangie Signet

San Pellegrino & Acqua Panna



ZWIESEL KRISTALLGLAS

Aperitif

Champagne-Weine

Champagne Duval-Leroy Extra Brut Premier Cru

Für den Extra Brut Premier Cru von Champagne Duval-Leroy werden ausschließlich Premier- und Grand-Cru-Trauben verwendet. Etwa die Hälfte der Weine sind aus der Ernte 2014, die Reserveweine aus den Jahrgängen 2010 bis 2013. Dieser Champagne stimuliert mit zarten, feinen Zitrusaromen und dezenten Noten weißer Früchte. Am Gaumen ist er elegant und nachhaltig und von einer erhabenen Noblesse. Erfrischend, zart und filigran stimmt er perfekt auf kulinarische Genüsse ein. Auch optisch versprüht der Extra Brut Premier Cru französische Eleganz: Die Flaschenform entspricht der eigens für das Traditions-Champagne-Haus Duval-Leroy entwickelten Rosé- und Vintagevariante. Die Dosage beträgt 5 Gramm pro Liter.

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé

Basis dieser edlen Rosé-Cuvée ist der Brut Classique, eingefärbt mit etwas 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, welche die Mikrooxidation unterstützen und besondere Aromen hervorbringen. Champagne Alfred Gratien 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 Bouquet verbinden sich die Aromen des Chardonnay raffiniert mit fruchtigen Noten. Am Gaumen entsteht eine feine Balance zwischen aromatischer Stärke und der Frische kleiner roter Früchte, 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 9 Gramm pro Liter.

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve

Der Brut Réserve von Champagne Charles Heidsieck ist ein Wein mit deutlichen Anklängen an Brioche, Aprikose und reifen Steinfrüchten - mineralisch gewürzt. Er besitzt ein cremiges und dennoch feinstes, klares Mousse. Die Säure wirkt tänzelnd und appetitlich frisch. Der Brut Réserve besticht durch seine finessenreiche Eleganz und Vielschichtigkeit. Die Cuvées aus dem Hause Charles Heidsieck bestehen aus Weinen aus insgesamt 60 Crus und sind für ihre Beständigkeit bekannt, die auf den hohen Anteil der Reserveweine zurückzuführen ist. Alle Weine und somit auch der Brut Réserve werden mit 40% Réserve-Weinen und 60% Weinen des aktuellen Jahrgangs assembliert. Die Reserveweine bestehen je zur Hälfte aus Pinot Noir und Chardonnay und sind durchschnittlich 10 Jahre alt, wohingegen sich der Anteil des aktuellen Jahrgangs aus je einem Drittel aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier zusammensetzt. Die Dosage beträgt 11 Gramm pro Liter.

Champagne Pol Roger Brut Réserve

Mit seiner Eleganz und Raffinesse ist der Brut Réserve von Champagne Pol Roger ein Champagne für jede Gelegenheit. Er wurde aus den drei Rebsorten der Champagne zu jeweils gleichen Teilen assembliert: Pinot Noir, Meunier und Chardonnay aus 30 Cru-Lagen. 25% Reserveweine werden für diese Cuvée verwendet. Sie reifte vier Jahre im Keller, was ihrem Stil Komplexität, Ausgewogenheit und Einzigartigkeit verleiht. Der Brut Réserve von Champagne Pol Roger besticht durch seine strohgelbe Farbe und seine feine, großzügige Perlage. Die intensive und kräftige Nase verströmt anfangs Fruchtaromen wie Birne und Mango, die sich hin zu leichten Geißblatt- und weißen Jasminblüten-Noten entwickeln und schließlich in Brioche- und Vanillearomen übergehen. Diese Cuvée zeigt Harmonie und Frische mit gleichzeitig guter Struktur. Am Gaumen werden Aromen eingemachter Früchte (Quittengelee, Aprikosenkonfitüre) deutlich, die sich perfekt mit Noten von Bienenwachs und Akazienhonig vermählen. Die Dosage beträgt 9 Gramm pro Liter.

Menu au Champagne

Champagne-Weine

Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Brut 2006

Das Centre Vinicole in Chouilly wurde 1972 gegründet. Mehr als 4.500 Winzer bearbeiten nahezu 2.200 Hektar Rebfläche und sind mit rund 10 Millionen Flaschen der drittgrößte Champagne-Erzeuger. Diese prestigeträchtige Cuvée, bestehend aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir, verkörpert die enorme Vielfalt der Terroirs der Champagne. Palmes d'Or Brut von Champagne Nicolas Feuillatte – ein ausdrucksstarker Champagne mit einer komplexen und herausragenden Struktur, die auf eine Flaschenreifung von sieben Jahren zurückzuführen ist. Seine elfenbeinfarbene, klare und helle Erscheinung ist durchsetzt mit einer erlesenen und zarten Perlage. Primäre Aromen von weißen Blüten, Birne und Honig werden durch ein dichtes Bouquet von würzigen Noten abgelöst. Am Gaumen zeigt der Wein eine ansprechende Mineralität und macht Raum für viel Struktur und einen langen Abgang. Die Dosage beträgt 12 Gramm pro Liter.

Champagne Taittinger Comtes de Champagne Brut Blanc de Blancs 2006

Der Comtes de Champagne wird nur in Ausnahmejahren kreiert. Für diesen sortenreinen Chardonnay-Champagne vinifiziert Champagne Taittinger ausschließlich Weine der ersten Pressung von Trauben aus den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Der Champagne liegt rund zehn Jahre auf der Feinhefe und entwickelt dabei die für einen 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 besonderer Feinheit und Eleganz mit großem aromatischen Reichtum und hohem Reife-potenzial. Seine Dosage beträgt 9 Gramm pro Liter.

Champagne De Saint Gall Cuvée Orpale Blanc de Blancs Grand Cru 2004 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 verzichtet auf die malolaktische Gärung, um die frische und zarte Feingliedrigkeit zu erhalten. Der Orpale 2004 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 8 Gramm pro Liter.

Champagne Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008

Die Qualität der Ernte 2008 war außergewöhnlich, sodass Veuve Clicquot dieses Jahr zum Veuve-Clicquot-Jahrgang erklärt hat – zum dritten in diesem Jahrzehnt nach 2002 und 2004 und zum fünfundsechzigsten des Hauses seit der ersten Weinlese von 1810. 5% der Weine werden in Holzfässern aus Allier und den Vogesen vinifiziert und gereift. Dies dient dazu, die Komplexität und das Aromenreichtum dieser Jahrgangs- und Gourmetweine zu erhöhen. Diese fassgereiften Weine geben dem Rosé die rechte Würze. Sie steuern ganz leichte Holz-, Vanille- und Röstaromen bei. Der klare, straffe Auftakt entfaltet sich körperreich und strukturiert am Gaumen. Seine Mineralität, ein perfektes Spiegelbild des Bouquets, offenbart großzügige rote Fruchtaromen aus dem Pinot Noir, kombiniert mit Noten von leicht kandierten Zitrusfrüchten aus dem Chardonnay. Akzente von süßem Gebäck weisen auf die lange und langsame Reifung des Weines auf der Hefe hin. Die Dosage beträgt 8 Gramm pro Liter.

Champagne Vranken Diamant Brut

Die Cuvée Diamant Brut ist der klassische Repräsentant der Stilistik des Hauses Vranken. Die Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir werden zum Grundwein vermählt. Die traditionelle Flaschengärung und eine lange Reifezeit auf der Hefe statten diesen Klassiker mit einer hohen Fruchtstruktur und Komplexität aus. Die Cuvée Diamant wirkt in der Nase zugleich fruchtig, kräutrig und balsamisch: Die Aromen erinnern genauso an weißen Pfirsich und Feigen wie an Blüten, Salbei und Minze. Dazu gesellen sich Noten von Brotrinde und Hefe. Eine auskleidende und druckvolle Perlage lässt den Diamant Brut äußerst animierend wirken. Der erste Eindruck ist frisch, intensiv und komplex, mit Limone und Mandarine im Auftakt. Die Fruchtstruktur prägt diesen Eindruck im Nachhall. Die Dosage beträgt 12 Gramm pro Liter.

Champagne Louis Roederer Brut Premier in Magnum

Ausgewogenheit zwischen Jugendlichkeit und Reife, Verführung und Charakter, Frische und Weinigkeit – der Brut Premier von Champagne Louis Roederer ist ein entfalteter und strukturierter, eleganter und energischer Assemblagewein mit einzigartigen Vibrationen, strukturiertem Gerüst, absolut weiniger Reichhaltigkeit und Länge. Er ist zugleich komplett, komplex, modern und kraftvoll und doch ein großer Klassiker. Der Brut Premier ist komponiert aus rund 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Meunier. Er vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten der Champagne, die aus von Champagne Louis Roederer ausgewählten Crus stammen. Die Cuvée reift 3 Jahre im Keller und nochmals 6 Monate nach dem Dégorgement, um die perfekte Reife zu erhalten. Die Dosage liegt zwischen 10 und 11 Gramm pro Liter.

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut in Salmanazar

La Cuvée ist ein Champagne, der alle Qualitäten der Weine von Champagne Laurent-Perrier vereint: Frische, Eleganz und Ausgewogenheit. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit des Hauses Laurent-Perrier. La Cuvée besteht zu 20 bis 30% aus Reserveweinen. Der hohe Chardonnay-Anteil von 50 bis 55% sowie die lange Reifezeit verleihen diesem Brut-Champagne eine einzigartige Persönlichkeit. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Er besitzt eine perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale. Die Salmanazar-Flasche entspricht mit neun Litern Inhalt 12 Flaschen mit der Normalgröße von 0,75 Litern. Die Dosage beträgt 9 Gramm pro Liter.

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, Hamburg

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

Champagne Alfred Gratien, Épernay
Henkell & Co., Wiesbaden

Champagne Charles Heidsieck, Reims
Joh. Eggers Sohn GmbH, Bremen

Champagne Laurent-Perrier, Tours-Sur-Marne
Champagne Laurent-Perrier Deutschland, Wiesbaden

Champagne Veuve Clicquot, Épernay
Moët-Hennessy Deutschland GmbH, München

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

Champagne Louis Roederer, Reims
Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG, Meckenheim

Champagne Pol Roger, Épernay
Veritable Vins & Domaines KG, Hattenheim

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



www.champagne.de