

L'Ordre des Coteaux
de Champagne

GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE 2005

Grandhotel Schloss Bensberg
Bergisch Gladbach
Freitag, 21. Oktober 2005

CHAMPAGNEBESCHREIBUNGEN

APERITIFS CHAMPAGNE-BESCHREIBUNGEN

NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Cramant Blanc de Blancs 1996

Ein Jahrgangs-Champagne aus 100 % Chardonnay-Trauben, delikater und raffiniert mit gelbgoldenem Kleid. In der Nase entwickelt er Aromen von kandierten Früchten, daneben auch Noten von Haselnuss und einer Aromenspitze Pistazien. Die Mineralität ist schön präsent und bestätigt die Jugend, welche sich durch das Sprudeln ankündigt. Der Auftakt am Gaumen ist klar und elegant. Eine gute Wahl zu Meeresfrüchten, Austern und Jakobsmuscheln.

LANSON Noble Cuvée Rosé

Eine Assemblage von 62 % Chardonnay und 38 % Pinot Noir. Er besticht durch seine strahlend hellrosa Farbe, die von unzähligen feinen Perlen durchzogen wird. In der Nase entwickeln sich Aromen von Rosen und Beerenfrüchten, mit einer Anmutung von Kirschen. Im Geschmack präsentiert sich diese Komposition mit einem vollmundigen Auftakt und einem lang anhaltendem Finale aus Leichtigkeit und Eleganz, untermalt von einem komplexen Bukett aus Zitrusfrüchten. Besonders passend zu Hummer, Kalbsmedaillon mit Heidelbeeren oder Walderdbeeren.

POMMERY Blanc de Blancs Sommertime

Dieser Champagne ist ausschließlich aus Chardonnay-Trauben komponiert. Die Assemblage vereint zehn für ihre Eleganz ausgewählte Lagen, die den Facettenreichtum dieser weißen Rebsorte zum Ausdruck bringen und mit fröhlicher Ausgewogenheit im Einklang mit den Aromen des Sommers stehen. Auf eine leuchtend goldgrüne Mandelnote folgt überraschend ein duftiger Strauß aus Weißdorn- und Akazienblüten, vermischt mit Limonnenoten. Dann eine zierliche Spitzenstruktur, die eine erstaunlich zarte, fruchtige Entfaltung ankündigt. Schließlich ein prachtvolles Finale mit leichter, luftiger Dominante; anhaltender Aromanachklang mit einer frischen Note. Erfrischend am Abend eines heißen Sommertages als Aperitif oder als Begleiter zu einem leichten, sommerlichen Menü.

TAITTINGER Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1995

Ein Jahrgangs-Champagne aus Chardonnay-Trauben ausschließlich von den Grand Crus-Lagen der Côte des Blancs. Helle, brillante Farbe mit feiner, konstanter Perlung. Elegante Blütennote von Holunder, frisch nach grünen Teeblättern und Eisenkraut mit leichten Anklängen von Tabak und zarter Vanille. Weich und ausgereift im Geschmack, baut sein Volumen auf, begleitet von feiner Lebendigkeit und eleganter Zitrusaromatik und Mineralität, ein wunderbares Aromaspiel bildet das lange Finale. Feinster und anspruchsvoller Aperitif, sehr zu empfehlen für den Silvestermorgen. Als Begleiter zu Kleinigkeiten, gegrilltem Hummer oder Seezunge und Steinbutt.

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN Brut Carte Jaune en Magnum

Stark geprägt durch den Pinot Noir (56 %), zeichnet sich dieser Wein durch eine ausgezeichnete Struktur aus, ein typisches Stilmerkmal der Weine dieses Hauses. Der Chardonnay (28 %) verleiht ihm seine Eleganz und Finesse, die für eine perfekte Ausgewogenheit notwendig sind; die geringe Zugabe des Pinot Meunier (16 %) rundet die Komposition ab. Dieser Wein wird in traditioneller Art und Weise zusammengestellt, was die Kontinuität und Beständigkeit des Stils des Hauses garantiert. Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Durch seine Leichtigkeit zeichnet er sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zum Essen aus.

MENU AUX CHAMPAGNES CHAMPAGNE-BESCHREIBUNGEN

LAURENT-PERRIER Ultra Brut

Ein Champagne der Kategorie « Brut Nature », der nur in den besten Jahren aus 45 % Pinot Noir und 55 % Chardonnay hergestellt wird. Es 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 luftiger und delikater Wein mit erstaunlicher Nachhaltigkeit. Der nicht übersättigende Abgang im Mund und die subtile Ausgewogenheit dieses Champagne entlocken den Speisen völlig neue Geschmackserlebnisse und machen ihn zum idealen Begleiter vom Aperitif bis zum Dessert. Ein Champagne, der ebenso gut mit Kaviar und Meeresfrüchten harmoniert wie mit Foie Gras und, warum nicht, einer guten Zigarre.

DE SAINT GALL Blanc de Blancs 1998 Premier Cru

Ein Jahrgangs-Champagne aus 100 % Chardonnay aus den Premier- und Grand-Cru-Lagen der berühmten Côte des Blancs. Der 1998er ist ein charaktvoller, schön rund abgestimmter Champagne, der die typischen Charakteristika seiner Rebsorte perfekt zur Geltung bringt. Im Glas präsentiert er sich mit blassgoldener Farbe und einer sehr feinen Perlage. In der Nase ist er elegant und zurückhaltend mit Aromen weißer Blüten (Weißdorn, Akazien). Im Mund entwickelt sich die Cuvée voll und wenig, zeigt sich gut gebaut und mit ausgewogener Struktur. Ein Champagne für alle Gelegenheiten, zum Aperitif oder zum Menu.

DUVAL-LEROY Authentis Cumières 2000

Die Cuvée besteht ausschließlich aus Pinot Noir des Jahres 2000, gewachsen in der Gemeinde Cumières im „Vallée de la Marne“. Nach der Vinifizierung reift der Wein etwa 9 Monate in Holzfässern. Die Nase signalisiert edle Reife und besondere Klasse. Aromen von kandierten Früchten und Himbeeren gepaart mit Vanille und Holznuancen stimulieren den Gaumen. Würze von Tabak und Waldboden, eingebunden in eine feine Säure, prägen den langen mineralischen Abgang. Perfekt auch zu bretonischem Hummer oder in Rotwein gekochter Gänsestopfleber.

MARC BRUGNON Rosé

Dieser delikate, feine Rosé besteht zu 85 % aus Blanc de Noirs-Weißweinen und zu 15 % aus rot gekelertem Pinot Noir-Wein. In seiner Jugend ist er von hellem Rosa, das dann von ziegelrot bis lachsrot variieren kann. Die Pinot Noir-Trauben verleihen ihm Aromen von roten Früchten, Himbeere und Cassis. Die feinen Aromastoffe, das zarte, beerige Bukett und sein nachhaltiger Abgang sind unverkennbare Zeichen dieses Rosé-Champagne.

TAITTINGER Nocturne Sec

Ein großer Champagne Sec mit 40 % Chardonnay-Trauben und 60 % Pinot Noir und Pinot Meunier Trauben. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen und wurden in mehr als 35 Lagen in voller Reife geerntet. Der Wein lagert mindestens 4 Jahr auf Holzlatten, bevor er degorgiert wird. Danach wird er mit 20 Gramm Rohrzucker dosiert. Diese Dosage verleiht ihm zusammen mit der Vollmundigkeit und Reife der Weine seinen ganz besonderen Körper und seine Lieblichkeit. Die Farbe ist ein helles, schimmerndes Gelb. Frische subtile Nase mit köstlichen Aromen von weißen Blüten und reifen Früchten, Duftnoten von gelbem Pfirsich und getrockneten Aprikosen. Im Auftakt mild, weich und anhaltend frisch. Vorherrschend sind Anklänge von Weintrauben und eingelegten Früchten. Der lange und milde Abgang ist gekennzeichnet durch eine angenehme und volle Sanftheit. Der ideale Champagne für den späten Abend und für späte Diners, der hervorragend zu Meeresfrüchten und Foie Gras auf Gewürzbrot passt und der Nachtschwärmer, die den Champagne lieben, bis ans Ende der Nacht begleitet.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei:

Champagne Nicolas Feuillatte, Epernay

Mack & Schüle AG Weinwelt, Owen/Teck

Champagne Lanson Père & Fils, Reims

Borco Markenimport, Hamburg

Champagne Pommery, Reims

Vranken-Pommery Deutschland GmbH, Kirkel-Limbach

Champagne Taittinger, Reims

Wein Wolf Import, Bonn

Champagne Veuve Clicquot-Ponsardin, Reims

Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne

Henkell & Söhnlein Sektkellereien AG, Wiesbaden

Champagne De Saint Gall Premier & Grand Cru, Avize

Champagne de Saint Gall GmbH, Saarbrücken

Champagne Duval-Leroy, Vertus

Duval-Leroy GmbH, Hamburg

Champagne Marc Brugnon, Ecueil

Martine Wegmann, Köln

