



ORDRE DES COTEAUX
DE CHAMPAGNE
1656 1956

GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE 2006

CHAMPAGNE-BESCHREIBUNGEN

SCHLOSS BIEBRICH
Wiesbaden
Freitag, 27. Oktober 2006

APERITIF

BILLECART-SALMON Brut Réserve en Magnum

Diese traditionelle Cuvée besteht aus 37 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 38 % Pinot Meunier. Harmonie und Ausgewogenheit zeichnen diesen Champagne aus. Im Glas präsentiert er sich mit strohgoldenen Reflexen und einer sehr feinen Perlage. Leicht pflanzliche Nase, erinnert an Farn, Trockenobst, reife Äpfel, aber auch an Zitrusfrüchte. Feine Noten von Brioche und gebrannten Mandeln. Der Auftakt ist aufrichtig und lebhaft, beherrscht von reifem Kernobst, weißem Pfirsich und der Schale von Zitrusfrüchten. Das Finale wird von leichter Bitterkeit und Frische charakterisiert. Zum Aperitif oder als idealer Begleiter zu den unterschiedlichsten Gerichten.

JACQUART Mosaïque Brut en Magnum

Der Mosaïque Brut spiegelt eine der Eigentümlichkeiten des Hauses wieder: die diskrete und komplexe Eleganz des Champagne. Die in der Assemblage verwendeten Trauben stammen von zahlreichen Böden, unter denen sich 10 Grands Crus und 22 Premiers Crus befinden. Die Chardonnay Trauben dominieren und sorgen für die ganze Finesse und Frische der Cuvée. Eine feine und anhaltende Perlung und eine klare goldgelbe Farbe. Eine schöne Frische, eine Fruchtigkeit, die an die Weintraube erinnert, mit Noten weißer Früchte, wie der Birne und Geruchsaromen von Brotkruste. Ein frischer, kräftiger Geschmack, der für ein ausgewogenes Geschmacksbild mit einem langen Abgang sorgt: Lebkuchenaromen und Fruchtgeschmack. Vom Aperitif bis zum Dessert entfaltet er sich besonders bei folgenden Gängen: Käseauflauf, Meeresfrüchte, Hecht in Rahmsauce, Champagnepoularde oder mit einem frischen Ziegenkäse bzw. Brie.

LANSON Black Label Brut en Magnum

Ein großer Klassiker aus 50 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 15 % Pinot Meunier. Die Farbe des Black Label ist brillant und klar. Sie erinnert an das für den Pinot Noir charakteristische Strohgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Champagneflöte zeigt er sich fröhlich mit feinen, regelmäßig aufsteigenden Perlen. Er sendet ein Ambiente von Vitalität und Frühlingparfums aus, doch sind auch deutliche Akzente von Geröstetem und Wiesenblütenhonig wahrnehmbar. Ein Bukett reifer Früchte, insbesondere von Zitrusfrüchten, vermitteln einen Eindruck von Fülle und Leichtigkeit. Ein angenehmer, rassiger und besonders fruchtiger Champagne mit verführerischer Harmonie. Der Black Label Brut kann zu jeder Tages- und Nachtzeit gereicht werden. Er eignet sich hervorragend zur Begleitung von Vorspeisen und Fischgerichten.

MOËT & CHANDON Brut Impérial en Magnum

Vielschichtig, lebendig und vollmundig dank der Harmonie der drei Rebsorten. Brut Impérial steht im Zentrum der Impérial Familie, das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon. Er besticht durch sein delikates Fruchtaroma. In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten. Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille. Der Moët & Chandon Brut Impérial ist ein idealer Begleiter zu gemischten Salaten, Meeresfrüchten und hellem Fische, roh oder leicht gegart, so dass ihr Saft und Biss erhalten bleibt sowie zu gedünsteten Gerichten, hellem Fleisch pochiert oder gebraten und in leichten Saucen serviert.

PERRIER JOUËT Grand Brut en Magnum

Eine subtile Assemblage aus den größten Crus der Côte des Blancs, des Vallée de la Marne und der Montagne de Reims. Diese Cuvée wurde zum Inbegriff der Noblesse, des Prestiges und der Raffinesse. Die Farbe ist ein blasses, aber dennoch glänzendes Goldgelb. Die lebhafteste, grazile Schaumbildung verrät einen kristallklaren, frühlingfrischen Champagne. Die kurz anklingenden blumigen Noten, wie Akazie und Weißdorn, verschmelzen mit warmherzigeren Komponenten, bei denen grüner Apfel, Ananas und heller Pfirsich dominieren. Stürmisch und liebenswürdig wirkt die vollmundige, körperreiche Vitalität, die den Gaumen ganz einnimmt. Die starke Präsenz der schelmischen Bläschen bringt die opulente Geschmacksharmonie zur Geltung: Noten, die an frische Butter, Hefe- und Sandgebäck erinnern, finden im Mund ihr natürliches Gleichgewicht. Die Tatsache, dass dieser trockene Champagne überall gern zum Aperitif getrunken wird, sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass er auch ein feinsinniger, angenehmer Tischgenosse ist. Und wenn er auch, allein oder als Bestandteil raffinierter Cocktails, brillant Empfänge eröffnet, so ist er doch ebenso gut imstande, ein Festessen zu begleiten.

MENU AUX CHAMPAGNES

TAITTINGER Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1998 en Magnum

Eine außergewöhnliche Ernte sorgte für höchste Qualität. Die Weine dieses Jahrgangschampagne stammen ausschließlich aus der weißen Traube Chardonnay, die nur aus den bekanntesten Cru Lagen der Côte des Blancs kommen. Es wurden nur die Weine der ersten Pressung verwendet. Das garantiert große Finesse. Ein helles Gelb mit silbernen Reflexen. Außergewöhnlich feine Perlen, die eine elegante Kette bilden. Intensive, dabei feine Nase, zarte, mineralische Aromen, frische Mandeln, Vanille und ein dezenter Hauch von Pinien. Der erste Eindruck auf der Zunge: überraschende Frische. Dominierend: Citrusfrüchte, Limonen und Grapefruit. Der Abschluss wird von einer feinen Säure begleitet. Der Nachhall ist lang, lebendig und komplex. Ein großer Champagne für rare Momente, ein Highlight für festliche Ereignisse. Er harmonisiert ausgezeichnet mit Vorspeisen basierend auf Meeresfrüchte und Fisch, wie z.B. Carpaccio vom weißen Thunfisch mit Trüffel.

POMMERY Grand Cru Vintage 1995

Der Ausdruck eines einzigen, schönen Jahres. Der Grand Cru Vintage wird nicht jedes Jahr komponiert, sondern nur dann, wenn der Chef-Oenologe die Ernte eines Jahrgangs als würdig erachtet. Seine Komposition besteht ausschließlich aus den Weinen bevorzugter Grand Cru-Lagen. Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben werden zu gleichen Teilen verwendet. Ein Jahrgangschampagne von großer Finesse und Eleganz. Die besonders lange Reifezeit verleiht ihm die komplexe Fülle und den Körper, der einen Wein so nobler Herkunft auszeichnet. Goldblond vor zartem Hintergrund, reichhaltiges Parfum mit dem frischen, fein verschmolzenen Aroma weißer Blüten. Ein Champagne für besondere Anlässe. Als edler Aperitif und zu würzigen Speisen – wie Seefisch, Fasan, Ente, Wild oder zu Käse – ist er die perfekte Wahl.

BOLLINGER La Grande Année 1997 en Magnum

La Grande Année ist die Prestige Cuvée des Hauses und wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt. Das Traubengut stammt aus 75 % Grand- und 25 % Premier Cru-Lagen. Die Assemblage besteht aus 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay. Champagne Bollinger verwendet ausschließlich gebrauchte Eichenfässer, damit weder Tannin noch Holzgeschmack den Wein überdecken. Jede La Grande Année lagert mindesten fünf Jahre auf der Hefe. Der 1997er, der Ihnen heute serviert wird, wurde im März 2005 degorgiert, das genaue Datum ist auf dem Rückenetikett vermerkt. Im Bouquet finden sich Brot und Haselnussaromen, wie auch Zitrus, Ingwer und Vanille. Er besitzt das, was die Engländer so treffend „sophisticated“ nennen, eine anspruchsvolle, kultivierte Art, die ihn erhaben erscheinen lässt. Am Gaumen ist er körperreich, tiefgründig und gehaltvoll, seine harmonische Säure verleiht ihm aber auch eine Lebendigkeit, die ihn im Zusammenspiel mit seiner Frucht zu einem besonderen Genuss macht, der noch nachklingt, wenn das Glas lange bereits geleert ist. La Grande Année ist ein klassischer Essensbegleiter, seine weinige, vom hohen Anteil Pinot Noir geprägte Art, bereichert eine Vielzahl von Speisen.

LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé Brut en Magnum

Dies ist einer der wenigen Rosé-Champagne, die auf der Grundlage der Maischegärung gewonnen werden, was ihm einen besonders weinigen Charakter verleiht. Die Grundweine kommen aus zehn der besten Lagen der Champagne, insbesondere aus Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne.

Ein feinperliger Wein in elegantem, lachsfarbenem Ton. Klares und sehr frisches Bukett mit einer breiten Duftpalette von kleinen roten Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, schwarze Kirschen. Vorherrschender Eindruck ist seine außergewöhnliche Frische. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig wie ein Korb voller roter Beeren: Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen. Ein weicher und runder Wein. Er eignet sich hervorragend als Aperitif. Er kann zu Wurstaufschnitt, Geflügel oder jungem Käse serviert werden und passt außerordentlich gut zu Sommerdesserts auf Obstbasis. Wer es wagt, kann ihn auch gerne mit asiatischer Küche versuchen.

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN Rich Reserve 1998

Der Rich Reserve 1998 hat einen attraktiven Goldgelbton mit subtilen grünen Akzenten. Er besticht mit schönem Glanz und einer lebhaften, lang anhaltender Perlage. In der Nase erweist er sich als ausdrucksvoll und besonders komplex. Der Duft von frischem gelbem Obst (Weinbergpfirsich, Aprikose, Mirabelle) verbindet sich mit den subtilen Nuancen von kandierten Früchten, Honig, Bergamott und tropischen Früchten (Passionsfrucht, Mango) zu einer besonders fülligen Opulenz. Am Gaumen ist er vollmundig, wobei der Dosierunglikör für eine besondere Geschmackstiefe sorgt. Diese zusätzliche Süße verleiht dem Rich Reserve 1998 die typische komplexere Textur und anspruchsvolle Persönlichkeit. Die etwas höhere Dosage ist perfekt mit dem Wein verschmolzen und bringt die Aromen zur vollen Entfaltung. Dieser wandlungsfähige Gourmetwein ist der ideale Partner zum Klassiker Foie Gras mit Champagnegelee, aber auch sehr interessant zu ausgefallenen Geschmackskombinationen wie asiatische Speisen, die Süß und Salzig kombinieren. Mit Sichuan-Ente, Lammcurry, Lammtajine oder auch traditionelleren Gerichten wie gebratene Gänseleber mit Balsamico reizt er die Geschmacksknospen der Gourmets und Gastronomen.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei:

Champagne Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ
Champagne Billecart-Salmon, München

Champagne Jacquart, Reims
Jacquart Champagne Deutschland GmbH, Wiesbaden

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

Champagne Moët & Chandon, Epernay
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Perrier-Jouët, Epernay
Pernod Ricard Deutschland GmbH, Köln

Champagne Taittinger, Reims
Wein Wolf Import, Bonn

Champagne Pommery, Reims
Vranken-Pommery Deutschland GmbH, Kirkel-Limbach

Champagne Bollinger, Aÿ
WeinArt GmbH & Co. KG, Geisenheim

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne
Henkell & Söhnlein Sektkellereien AG, Wiesbaden

Champagne Veuve Clicquot-Ponsardin, Reims
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

The logo for Davidoff, featuring the brand name in a stylized, cursive script with horizontal lines underneath.The Hennessy logo, featuring a small crest above the text "Hennessy" and "XO COGNAC" below it.The S.Pellegrino logo, featuring a five-pointed star above the text "S.PELLEGRINO".The Acqua Panna logo, featuring a blue crest above the text "ACQUA PANNA" in orange.The Zwiessel logo, featuring a crest with a crown above the text "ZWIESEL" and "1872" below it.