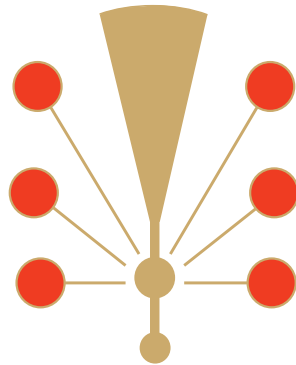


ORDRE DES COTEAUX
DE CHAMPAGNE
1656 1956



SOMMER-CHAPITRE 2019

Landhaus Mönchenwerth
Samstag, 6. Juli 2019
MEERBUSCH

INTHRONISIERUNG

Champagne Louis Roederer Brut Premier

APÉRITIF

auf der Terrasse des Landhaus Mönchenwerth

AMUSE BOUCHES

Champagne Alfred Gratien Grand Cru Blanc de Blancs 2012

Champagne Duval-Leroy Extra Brut Prestige Premier Cru

Champagne Frerejean Frères Cuvée des Hussards 2012 Premier Cru

MENU AU CHAMPAGNE

aus der Küche von Maître Guy de Vries

Moscardini mit Yuzu

Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru

Langoustine mit Fenchelpollen & Safransauce

Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs 2011

Gebratene Foie Gras mit sautierten Kirschen

Champagne Pol Roger Brut Vintage 2012

Leinsamen-Poularde mit Pfifferlingen gefüllt

Babymais & Entenjus

Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Vintage 2006

Weißer Pfirsich Melba

Champagne Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

APÉRITIF

Champagne-Beschreibungen

Champagne Alfred Gratien Grand Cru Blanc de Blancs 2012

Champagne Alfred Gratien wurde 1864 gegründet und hat seinen Sitz in Épernay. Kellermeister ist Nicolas Jaeger, der die Nachfolge seines Vaters Jean-Pierre antrat. Das Haus bezieht die Trauben von etwa 65 Winzern aus der ganzen Champagne. Die Weine werden alle in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, durchlaufen aber nicht die malolaktische Gärung. Die Champagne von Alfred Gratien liegen mindestens drei Jahre auf der Hefe, Jahrgangs-Champagne deutlich länger und werden bei der Tirage mit Naturkorken verschlossen. Der Blanc de Blancs Jahrgang 2012 präsentiert sich im Glas mit goldener Robe. Sein Mousseux ist feinperlig und langanhaltend. Im Bukett zeigt er Noten von weißen Früchten, von Butter und Brioche, die im Abgang noch lange zu schmecken sind. Am Gaumen ist er vollmundig und überzeugt mit elegantem Schmelz. Das Finale ist lang und hinterlässt einen Eindruck mineralischer Salzigkeit. Kellermeister Nicolas Jaeger wurde 2018 im Rahmen des Wettbewerbs „Les Trophées Champenois“ erneut zum Kellermeister des Jahres gewählt. In vierter Generation kreiert der Chef de Cave handwerkliche Weine mit dichter und weiniger Struktur. Den Blanc de Blancs 2012 dosierte er mit 8 Gramm.

Champagne Duval-Leroy Extra Brut Prestige Premier Cru

Mit rund 200 Hektar eigenen Weinbergen, davon 40 Prozent in Grand Cru Lagen und Lagen der Montagne de Reims gelegen, gehört das 150 Jahre alte Familienunternehmen Duval-Leroy zu den bedeutendsten Häusern der Champagne. Mit Carol Duval-Leroy, die in sechster Generation an der Spitze des Unternehmens steht, und ihrer Kellermeisterin Sandrine Logette-Jardin

liegt die Führung heute fest in weiblicher Hand. Der Premier Cru Extra Brut Prestige ist eine besondere Kreation des Hauses: Seine Assemblage vereint 65 Prozent Chardonnay und 35 Prozent Pinot nur aus Trauben aus Premier Cru Lagen, wovon ein Teil als Reserveweine in Barriques ausgebaut wurde. Dabei entstammen etwa die Hälfte der Grundweine für diesen Champagne der Lese aus dem Jahr 2014. Die Reserveweine stammen aus den Jahrgängen 2010 bis 2013. Nach dem Einschenken entfalten sich Zitrusaromen, dezente Noten weißer Früchte, später dann Noten von Mandeln und getoastetem Brot. Der Geschmack dieses Extra Brut ist sehr elegant und von großer Frische. Seine Dosage beträgt fünf Gramm.

Champagne Frerejean Frères Cuvée des Hussards 2012 Premier Cru

Das Haus Frerejean Frères steht unter der Leitung der drei Brüder Guillaume, Richard und Rodolphe Frerejean-Taittinger. Das Haus in Avize erzeugt komplexe und elegante Champagne, die zwischen fünf und zwölf Jahren reifen und nicht dosiert werden, um die Eigenschaften des Terroirs bestmöglich zur Geltung zu bringen. Die Cuvée des Hussards 2012, benannt nach den Husaren der Napoleonischen Armee, ist kraftvoll und ausdrucksstark. Sie vereint 85 Prozent Chardonnay aus Cramat, Avize, Grauves und Chouilly und 15 Prozent Pinot Noir aus Vertus, alles Lagen der Côte des Blancs. Die Trauben stammen von über 40 Jahre alten Rebstöcken. Nur die „tête de cuvée“, die erste Pressung, wurde für diesen Jahrgang verwendet. Champagne Frerejean Frères Cuvée des Hussards hat eine leichte Nase, die Nuancen von Zitrusfrüchten, weißen Blumen und tropischen Früchten aufweist. Im Mund ist der Champagne leicht, seidig und sehr fruchtig. Er ist luftig und passt mit seinem Anklang an Zitrusfrüchten zum Apéritif, zu Austern und anderen Meeresfrüchten, Krustentieren und frischem Fisch. Der Abgang der Cuvée des Hussards ist von kräftiger Mineralität.

Menu au Champagne

Champagne-Beschreibungen

Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru

Bruno Paillard stammt aus einer Traubenmakler- und Winzerfamilie, die seit mehr als drei Jahrhunderten in der Champagne lebt und arbeitet. 1981 gründete er sein eigenes Champagne-Haus, das bis heute als unabhängiges Familienunternehmen geführt wird. Bruno Paillard komponiert seine Assemblages aus Trauben 35 erlesener Crus. Mehr als die Hälfte der Trauben stammt aus eigenen Weinbergen. Der Besitz umfasst heute 32 Hektar, 16 davon in Grand Cru und Premier Cru Lagen. Jede Lage wird separat im Edeltank oder im Barrique ausgebaut, um bei der Komposition der Cuvées eine bessere Selektion zu ermöglichen. Jede Assemblage besteht aus 30 bis 50 Prozent Reserveweinen aus einer perpetuellen Reserve von über 25 Jahrgängen seit 1985. Diese Fülle von Reserveweinen ist einzigartig in der Champagne und ermöglicht es, die gleichbleibend hohe Qualität der Weine des Hauses zu gewährleisten. So wie alle Champagne aus dem Hause Bruno Paillard wird auch der Blanc de Blancs Grand Cru aus der ersten Pressung gewonnen. Seine Chardonnay-Trauben stammen ausschließlich aus Grand Cru Lagen. Er lag vier Jahre lang auf der Hefe, wurde im Mai 2015 degorgiert und durfte anschließend weitere zehn Monate ruhen. Im Glas erfreut er mit einer hellen Goldrobe, leicht grünen Reflexen und einer sehr feinen Perlage. Die erste Nase hat jodhaltigen und salzigen Aromen, die sich zu Aromen von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten entfalten. Nach längerer Zeit an der Luft offenbaren sich Aromen von Mandeln und geröstetem Brot. Die zitrische Frische bestätigt sich auch am Gaumen, wo der Blanc de Blancs mit kreidiger Mineralität und einer cremigen und seidigen Textur erfreut. Er ist frisch, geradlinig und sehr rein. Seine Dosage beträgt fünf Gramm.

Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs 2011

Champagne Louis Roderer wurde 1776 in Reims gegründet und ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Seit 2006 steht Frédéric Rouzaud an der Spitze des Unternehmens. 15 bis 20 Prozent der Grundweine dieses Jahrgangs-Champagne wurden mit wöchentlicher Batonnage im Eichenfass gereift. Die malolaktische Gärung wurde unterdrückt. Die Cuvée Blanc de Blancs 2011 wurde bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift, wie alle Jahrgangs-Champagne von Louis Roederer, durchschnittlich fünf Jahre im Keller und erhält nach dem Dégorgement eine sechsmonatige Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Im Glas präsentiert sich dieser Champagne mit einer goldgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Die Perlage ist subtil schmelzend. Der Nase offenbaren sich Noten von Mirabelle und Mango, kandierter Zitrone und Gebäck. Etwas länger an der Luft, entwickeln sich zarte Mandelnoten, Noten von weißer Schokolade mit Vanillearoma und Bratapfel. Die anfänglich üppigen Aromen weichen einer kreidig-mineralischen Frische, die typisch für einen Chardonnay-Champagne aus Avize ist. Diese Feinheit, Eleganz und Frische setzen sich im Mund fort, getragen von Anklängen von frischer Minze und Basilikum. Die Dosage wird für jeden Jahrgang neu angepasst und liegt beim Blanc de Blancs 2011 bei acht bis zehn Gramm.

Champagne Pol Roger Brut Vintage 2012

Champagne Pol Roger aus Épernay besitzt über 90 Hektar eigene Rebfläche. Für die Champagne von Pol Roger wird nur die erste Pressung verwendet. Nach dem Dégorgement reifen alle Champagner drei bis sechs Monate lang. Der Jahrgang 2012 kombiniert das typische Rebsortenverhältnis der Jahrgangs-Champagne von Pol Roger: 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Chardonnay aus 20 Grand und Premier Cru Lagen der Montagne de Reims

und der Côte des Blancs. Der Jahrgang 2012 wurde in geringer Auflage erzeugt und lagerte bei neun Grad für sieben Jahre in den Kellern des Hauses in Épernay, 33 Meter unter der Erde. Seine Grundweine wurden über einen Zeitraum von 24 Stunden bei sechs Grad Celsius in Edelstahl tanks vergoren. Die langsame Fermentation fand, getrennt nach Lagen und Rebsorten, bei Temperaturen unter 18 Grad statt. Im Glas erfreut der Brut Vintage 2012 mit goldgelber Farbe, die von silbernen Reflexen durchzogen ist. Die anhaltende Bläschen bilden ein feines Mousseux. Das Bukett ist frisch und enthüllt Noten von weißen Früchten. Die ersten Aromen erinnern an getrocknete Früchte, es folgen kräftigere Noten von Lebkuchen und Brioche. Der Auftakt ist kraftvoll und intensiv, am Gaumen zeigt er sich von runder und komplexer Struktur.

Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Vintage 2006

Das Centre Vinicole wurde 1972 gegründet, um den angeschlossenen Genossenschaften zusätzliche Lager- und Vinifizierungsmöglichkeiten zu bieten. Heute werden hier die Trauben von 82 Genossenschaften verarbeitet, denen 5.000 Winzer angeschlossen sind. Sie besitzen 2.250 Hektar Reben, das sind sieben Prozent der gesamten Champagne-Weinanbaufläche. Champagne Nicolas Feuillatte befindet sich seit 1986 in Besitz des Centre Vinicole und ist heute der erzeugten Flaschenzahl nach die drittgrößte Champagne-Marke. Chef de Cave David Hénault wacht über die Produktion von jährlich 9,9 Mio. Flaschen. Chardonnay und Pinot Noir wurden in gleichen Anteilen für diese Komposition ausgewählt. Die Trauben stammen aus Grand Cru Lagen der Montagne de Reims, darunter Verzy, Verzenay, Ambonnay, Bouzy und Aÿ und aus den Côte des Blancs Lagen Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Diese Selektion wurde mit sieben Prozent Chardonnay aus Montgeux komplettiert. Der Jahrgang 2006 ist einer der drei großen Jahrgänge des Jahrzehnts. Palmes d'Or 2006 ist ein

ausdrucksstarker Champagne mit einer komplexen Struktur. Aromen von weißen Blüten und Honig werden durch ein dichtes Bukett von würzigen Noten und roten Früchten abgelöst. Am Gaumen ist er sauber und direkt, zeigt seine ansprechende Mineralität und schafft Raum und Struktur für einen langen Abgang.

Champagne Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

Dieser Sommer-Champagne ist ein Rosé d'Assemblage. Kellermeister Benoît Gouez kombinierte für diese Kreation 45 bis 55 Prozent Pinot Noir (davon 10 Prozent Stillwein) für Farbe und Tiefgang, 35 bis 45 Prozent Meunier (davon 10 Prozent Stillwein) für eine runde und kräftige Textur am Gaumen mit fünf bis zehn Prozent Chardonnay, der der Assemblage eine elegante Säure und einen klaren, erfrischenden Abgang verleiht. 20 bis 30 Prozent speziell ausgewählte Reserve-Weine steigern die Intensität, Fülle und Struktur und runden die Assemblage ab. Moët & Chandon Ice Imperial Rosé hat die satte Farbe eines Sonnenuntergangs mit goldenen Akzenten. In der Nase dominieren Aromen von Cranberry und Schattensmorelle, gepaart mit Aromen sommerlich fruchtiger Nektarine und Feige. Der Ice Imperial ist von intensiver Fruchtigkeit, charakteristisches Merkmal von Rosé-Champagne, aber besticht auch durch überraschend komplexe Aromen. Sein fruchtiger Geschmack beeriger Süße geht in die bittersüße Frische von Grapefruit über. Mit einer Dosage von 38 Gramm der perfekte Champagne zum Dessert.

Inthronisierung

Champagne-Beschreibungen

Champagne Louis Roederer Brut Premier

Der Brut Premier besteht aus rund 40 Prozent Pinot Noir, 40 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Meunier aus verschiedenen Crus der Champagne, 55 bis 60 Prozent davon aus eigenen Weinbergen. Ein Teil der Grundweine durchläuft die malolaktische Gärung. Die Cuvée enthält etwa 20 bis 30 Prozent Reserveweine, die in großen Eichenfässern reifen. Die Hefelagerzeit dieses Champagne beträgt drei Jahre, nach dem Dégorgement darf er weiterhin mindestens sechs Monate ruhen. Der Brut Premier schafft die Balance zwischen Jugendlichkeit und Reife sowie Frische und Komplexität. Er hat ein strukturiertes Gerüst und zeigt sich von weiniger Reichhaltigkeit. Am Gaumen zeigt sich der Brut Premier elegant und energisch. Er präsentiert feine rauchige Noten, ganz dezent Brioche sowie ein wenig Gewürznoten und Zitrus. Ein komplexer und kraftvoller Champagne, dessen Aromen noch lange am Gaumen nachhallen. Seine Dosage liegt bei zehn bis elf Gramm.

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Duval-Leroy, Vertus
Domaines Schenk GmbH, Baden-Baden

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

Champagne Frerejean Frères, Avize
Champagne Frerejean Frères, Avize

Champagne Alfred Gratien, Épernay
Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden

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

Champagne Bruno Paillard, Reims
Champagne Bruno Paillard, Reims

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

Champagne Pol Roger, Épernay
Veritable Vins & Domaines KG, Eltville am Rhein

**SCHOTT
ZWIESEL**