

**LATTMANN'S**  
EST 2006

# Winzer-Champagner und Raritäten



## Perlen der Champagne:

### Glasweise

CHF:    pro dl    pro Fl.

**Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru**

**13        80**

**Veuve Fourny**

**Vertus, Côte des Blancs**



Traubensorte: Chardonnay

Dosage: 0 gr/l

Die Trauben stammen von selektionierten, wärmeren Lagen mit alten Rebstöcken und erbringen so, die für einen "Brut Nature" benötigte Reife. In der Nase zeigen sich knackige Aromen von Aprikose, Zitronenschale, Grapefruit und Apfel, unterlegt mit feinen Kalk-Kreide-Noten. Am Gaumen straff, zupackend, mit herrlich viel zitrischer Frucht. Harmonisch, trinkfreudig, mit fein-salziger Mineralik im Abgang.

**Rosé Brut**

**13        77**

**Nominé-Renard**

**Villevénard, Côte des Blancs**



Traubensorten: Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

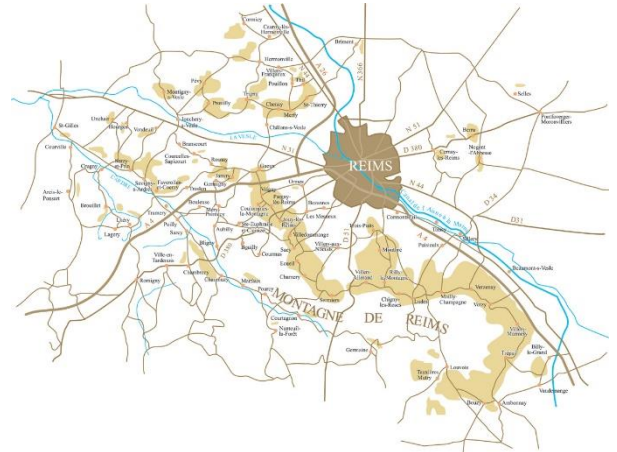
Dosage: 10,4 gr/l

Frisch und würzig mit reifen Beeren- und Kirschnoten, und etwas Pfirsich-Kompott, dazu feine Blüten Töne. Ein hoher Anteil Chardonnay verleiht Sinnlichkeit und Eleganz. Auch am Gaumen zeigt er sich rotfruchtig, mit saftig-samtiger Struktur, guter Frische und trinkanimierendem Schmelz.

# Winzer-Champagner & Raritäten

## Montagne de Reims

Mit Montagne de Reims ist – wie der Name es andeutet – das hügelige, recht heterogene Gebiet um die Stadt Reims gemeint, wobei der Grossteil der Rebflächen südlich liegen (total ca. 8 000 ha Anbaugebiet). Je nach Teilregion dominiert auf den härteren und schwereren Böden Pinot Noir, ca. 41 %, auf den etwas leichteren Chardonnay, ca. 25 % und vor allem in der «Petit Montagne» Meunier, ca. 34 %. Zahlreiche Handelshäuser haben ihren Sitz in oder um Reims, der namensgebenden Hauptstadt. Gerade auch durch diese oft genannten, klingenden Namen, zählt die Region sicher zu der bekanntesten, auch wenn gerade diese grossen Häuser, natürlich noch weitere Anbauflächen in den anderen Gebieten besitzen und / oder viele Trauben von dort dazukaufen. Die Stadt Reims ist mit ihren knapp 185'000 Einwohner, die grösste in der Champagne und ist vor allem auch wegen ihrer imposanten Kathedrale berühmt.



Traubens.    Dosage    Jahrgang    75cl

## **Pierre Baillette, *Trois-Puits***

Das Familiengut, welches Périne Chartogne-Baillette von ihrem Vater Pierre Baillette übernahm, befindet sich in Trois-Puits in der Montagne de Reims. Rund 3.65 ha Rebfläche umfasst das Gut, mit verschiedenen Parzellen, welche sich hauptsächlich in den zwei 1er Cru-Dörfern Trois Puits und Rilly la Montagne und der Grand Cru-Gemeinde Verzeney befinden. Périne ist eine eher diskrete junge Winzerin und steht mit ihren Weinen etwas weniger im Rampenlicht als Ihr Mann Alexandre Chartogne (Chartogne-Taillet), jedoch arbeitet Sie mit derselben Leidenschaft und Akribie. Ihre Philosophien sind ziemlich ähnlich, immer mit dem Ziel möglichst den jeweils reinsten Ausdruck ihres individuellen Terroirs im Champagner wieder zu finden. So arbeitet Sie im Rebberg möglichst nach biologischen Richtlinien, lässt ihre Weinberge wild mit einer natürlichen Begrünung wachsen und auf jegliche chemische Spritzmittel wird seit 2010 verzichtet. Auch werden die Bodenarbeiten, wo immer es geht, mit den beiden Pferden ihres Mannes, Tarzan und Saumur durchgeführt. Im Keller lässt Sie ihren Weinen Zeit und es wird so wenig als möglich interveniert. Die Grundweine werden in emaillierten Tanks, Edelstahltanks und auch vermehrt in verschiedenen Holzfässern ausgebaut, die meisten davon stammen von der „Tonnellerie de Champagne“. Für das dafür verwendete Holz, wählt Périne im Vorfeld teilweise die Eichenbäume sogar selbst aus. Diese Detailverliebtheit, spiegelt sich in allen Cuvées von Ihr wider. Sie werden mit besonderer Sorgfalt und Pflege behandelt und strahlen einerseits mit angenehmer Mineralität, femininer Feinheit und Leichtigkeit und identifizieren und betonen andererseits, die Besonderheiten jedes einzelnen Terroirs. Gesamtproduktion des Weingutes: 15'000 Flaschen pro Jahr

### 01 **Le Village**

**Brut**

CH, PN, M    4,5 gr/l    (B.2018)    78

Cuvée komponiert aus 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 20% Meunier, basierend zu 75% auf dem Jahrgang 2018, komplettiert mit Reserve Weinen. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, Kirschen, Nektarinen und verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu feine Nuss Noten und ein Hauch von dezenter Exotik, zart mineralisch-würzig unterlegt. Am Gaumen schöne Stoffigkeit zeigend, dabei saftig, mit gutem, unkompliziertem Trinkfluss.

### 02 **Coeur de Craie Verzenay Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut**

PN    2,5 gr/l    2017    120 \*

100% Pinot Noir Trauben aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Verzenay. Ausgebaut in einem Demi Muid. In der Nase reifer Apfel, Birne, Morellen und etwas Pflaume, dazu nussig-würzige Noten, fein blumige Düfte und zarte Holz und Fino Töne. Am Gaumen angenehmer Druck zeigend, würzig, mit schöner Frische und wenigem, dezent herbem Abgang. Nur jeweils 700 Fl. produziert.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Bérèche et Fils, Ludes

Jean-Pierre Bérèche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 21 Parzellen: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérèche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung, gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit, ist bewundernswert und funktioniert. Gesamtproduktion des Weingutes: 120'000 Flaschen pro Jahr

**03 Réserve Brut** CH, M, PN 7 gr/l (deg.21) 93

Komponiert aus 35% Chardonnay, 35% Meunier und 30% Pinot Noir, mit etwa 35% Reserve Weinen, ausgebaut in Barriques und kleinen Tanks. Degorgiert wird nach einer Reifung auf der Feinhefe von 24 - 36 Monaten. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Früchten, getrockneten Aprikosen, Mandarinen und etwas Birne und Quitte, unterlegt mit feinen Mandel Noten. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, mit guter Substanz, Schmelz und tollem Zug. Knackiger, dennoch feingliedriger Säurebogen und leicht salzige Mineralität.

**04 Les Beaux Regards 1er Cru Extra Brut** CH 3 gr/l 2017 130 \*

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen zum grössten Teil aus der namensgebenden Einzellage "Les Beaux Regards" und ein kleiner Teil von "Les Clos". Feines, vielschichtiges Nasenbild mit deutlichen Aromen von Agrumen, gelben Früchten und feinen Hefe Noten, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von feuchtem Kies, Kreide, frischem Zitronengras und dezentem Holz Touch. Am Gaumen klare, reife Chardonnay Frucht, zupackend mit knackigem, zart kalkig-mineralischem Säure-Nerv und eleganter Perlage. Nur 3647 Fl. gefüllt.

**05 Le Cran 1er Cru Extra Brut** PN, CH 4 gr/l 2014 140 \*

Je hälftig aus Pinot Noir und Chardonnay. Ausgebaut auf der Feinhefe «sous liège» für 78 Monate. Tiefgründige, fruchtige Nase, Weinbergs Pfirsich, Aprikose, dazu saftige Birnen und Orangenzesten, zart ins Rotbeerige gehend und feine Gebäck und Nuss Töne zeigend. Umrahmt von rauchig- mineralische Kreide- und Muschelschalen Noten und zarten Blüten Düften. Am Gaumen mit enormer Tiefe, Kraft und Druck, dabei pure Eleganz zeigend. Scheint füllig und leichtfüssig zugleich. Vielschichtige Textur, zupackend, mit zarter jodiger Salzigkeit, grandioser Frische und harmonischer Länge. NUR 3720 FLASCHEN GEFÜLLT!

**06 Campania Remensis ROSÉ Extra Brut** PN, CH, M 3 gr/l 2017 125 \*

Ein Rosé d'Assemblage, komponiert aus 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 5% Meunier, dazu 5% Côteaux Champenoise Rouge. Zeigt Aromen von roten Beeren, Kirschen, reifen Nektarinen und Grapefruit. Trocken, Glasklar und fokussiert. Enormer Zug nach vorne. Mit Luft noch mehr Tiefe, feine Rauchigkeit. Herrlich eindringlich und zupackend, besitzt gute Struktur, Substanz und Länge. Nur 5830 Flaschen gefüllt!

### Legende:

CH = Chardonnay, PN = Pinot Noir, M = Meunier

(deg.18) = degorgiert 2018, (B.2018) = Basis-Ernte-Jahr 2018, (2018) = Jahrgang 2018, ist weniger lange auf der Hefe als ein Vintage

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.

## Bertrand-Delespierre, Chamery

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha Weingärten - komplett in Familienbesitz- verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge, allesamt 1er Cru, liegen im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung vor. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei zeitgemässe und umweltbewusste Methoden einfließen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen.  
Gesamtproduktion des Weingutes: 50'000 Flaschen pro Jahr

**07** **Enfant de la Montagne** **Extra Brut 1er Cru** PN, CH, M 2 gr/l (B.2015) 76

Cuvée bestehend aus 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 30% Meunier. Die Basis bildet dabei mit 60% der Jahrgang 2015, ergänzt mit Reserveweinen der Jahrgänge 2010 - 2014. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelben Steinfrüchten, Meyer Zitronen und roten Beeren, unterlegt mit wunderbar blumigen Noten und feinem Cake Touch. Am Gaumen zupackend, mit toller Frische, zarten Grapefruit Tönen, harmonisch mit schöner Eleganz und guter Länge.

**08** **Chardonnay Terres Amoureuses** **Extra Brut 1er Cru** CH 4 gr/l 2014 93

Rund 70% dieses reinsortigen Chardonnay's wird in gebrauchten "Demi Muids" ausgebaut, auf BSA wird verzichtet. Basis bildet zu 50% der Jahrgang 2014, komplementiert mit Reserve Weinen vom Jahrgang 2012. Die Nase zeigt sich mit einladenden Zitrus Aromen wie Limette, Zitronenabrieb und Orangeat, begleitet von Aprikosen- und Pfirsich Noten, untermalt mit fein cremigen Blüten Tönen und einem dezent jodig-mineralischem Kreide Touch. Knackiger Gaumen, mit gutem Druck, feiner Struktur und eleganter Perlage.

**09** **L'Âme de Millésime** **Extra Brut 1er Cru** PN, M, CH 2 gr/l 2012 93

**10** **L'Âme de Millésime** **Extra Brut 1er Cru** PN, M, CH 3 gr/l 2013 81

Eine Cuvée kreiert zu gleichen Anteilen aus Pinot Noir, Meunier und Chardonnay. Wird nur in Jahren produziert, in denen sich der Charakter sowohl des Jahrgangs, als auch der drei Rebsorten, perfekt widerspiegelt. Ausgebaut im Stahltank, ohne BSA. Sieben Jahre Reifung auf der Feinhefe. In der Nase zeigen sich Aromen von gelbe Kirschen, Weingergpfirsich, Zitrusfrüchten und knackigem Apfel, feiwürzig unterlegt mit Noten von Hefengebäck, etwas Honig und Blüten Tönen und einem mineralisch-würzigen Touch. Am Gaumen straff, viel Druck, mit knackiger Frische, saftiger Frucht und guter Länge.

**11** **Saignée des Terres Amoureuses** **ROSÉ Brut 1er Cru** PN 8 gr/l 2013 94

Die Pinot Noir Trauben für diesen Rosé de Saignée wurden für 24 Std. mazeriert. Ausgebaut in "Demi-Muids", jedoch ohne BSA, um eine unterstützende Frische zu behalten. Für fünf Jahre auf der Feinhefe gelagert. Wunderbar einladendes, reiches Nasenbild mit Aromen von reifen Kirschen, saftigen roten Beeren und Pflaumen(Haut), dazu blumige Noten nach Rosen und Veilchen, würzig umrahmt mit feinem Bratapfel Touch. Am Gaumen mit viel Schmelz, wiederum saftiger süsser Frucht, weinig, aber auch mit gut stützender Frische im langen Finale.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Krug, Reims

Bereits die Grande Cuvée, nüchtern beschrieben ein non-vintage Champagner, ist eine Prestige cuvée. Rémi Krug macht dies deutlich: Krug is not non-anything. Weniger als Prestige gibt's bei Krug nicht. Krug ist Krug, Luxus pur ...und eine Legende. Es begann 1843 mit Johann-Josef Krug, der das Haus Jacquesson verliess, um etwas nach seinen Vorstellungen zu verwirklichen. Seit 1999 ist Krug als Bijou-Haus unter dem Dach von LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, seit 2009 geführt von Margareth Henriquez, die für viel frischen Wind bei Krug sorgt. Die eigenen Rebberge tragen einen Drittel der nötigen Trauben bei, den Rest liefern langjährige Vertragspartner von Krug. Mehr als 200 verschiedene, streng selektionierte Partien, separiert nach den drei Traubensorten und Parzellen, werden in alten Eichenfässern vergoren. Ein Drittel bis zur Hälfte davon geht dann weg zum Reservewein, denn für den Rosé und die Grande Cuvée, sind hohe Anteile an Reservewein nötig, aus bis zu zehn Jahrgängen, selektiert aus einem Archiv von sage und schreibe 150 Reserveweinen. Krug-Champagner sind auf elegante Art füllig und ausserordentlich komplex verwoben. Gesamtproduktion des Weingutes: ca. 600'000 Flaschen pro Jahr

**12 Grande Cuvée Brut** **168ème Édition** PN, CH, M (B.2012) 285 \*

Dieser Krug gehört zur 168ème Édition (Basis Jahr 2012) - einer Cuvée aus gesamthaft 140 Weinen aus 13 verschiedenen Jahren, mit den ältesten aus dem Jahr 1996, bestehend aus 45% Pinot Noir, 39% Chardonnay und 16% Meunier. In der Nase zeigen sich Krug-typische Röstaromen von frisch gebackenem Brot, Haselnüssen und Brioche, dazu Noten von kandierten Orangen, Weinbergs Pfirsich, Weichselkirschen und roten Äpfeln. Am Gaumen Tiefe zeigend, zupackend, mit zitrischer Frische, dabei elegant und vielschichtig, mit klar mineralischen Zügen im langen Abgang.

## Marguet, Ambonnay (Bio)

Benoit Marguet, seit 2008 in der nun fünften Generation verantwortlich für Champagne Marguet, ist einer, der sich und andere zu bewegen weiss. Ein Purist, der auf die Reinheit und Kraft der Natur setzt, und deshalb in den Weinbergen biologisch und seit 2009 immer mehr biodynamisch produziert. Dabei wird die Bodenbewirtschaftung, auch mit zwei Pferden für zehn Hektaren, jener der Reben ebenbürtig. Ähnliches im Keller: Naturopathie statt Önologie, u.a. sehr wenig bis keinen Schwefeleinsatz beim Vergären und Ausbau in Barriques. Hier wirkt ein Mann, der weiss, was er für die Zukunft will: noch ausdrucksstärker, puristischer und balancierter werden, dank Umbau und eines angepassten Handlings, das das vernetzte Wirken der Natur - auch in Abhängigkeit mit den Mondphasen - begleitet. Er zeigt sich fasziniert, was ihm erst noch an Möglichkeiten offenstehen, je besser er das Zusammenwirken der einzelnen Teile verstehe. Gesamtproduktion des Weingutes: 65'000 Flaschen pro Jahr

**13 Shaman 15 Grand Cru Extra Brut** PN, CH 0 gr/l 95

Als Erstlingswerk war Shaman 12 komplett aus dem Jahrgang 2012. Von da an beziffert die Zahl jeweils das Basis-Jahr, aus dem die Cuvée besteht - in diesem Fall also 2015 - dem im finalen Blend noch Reserve Weine, als Perpetuell von den Vorjahren, zugegeben wird. Bestehend aus 67% Pinot Noir und 33% Chardonnay. In der Nase Aromen von roten Beeren, Birne und reifem Apfel, dazu florale Töne und feine Gebäck Noten, getragen von knackiger Zitrus Frische und leicht rauchiger Mineralität. Zupackender Gaumen, mit tollem Zug, dezenter Salzigkeit und einem zarten, herb-nussigen Touch im Abgang.

## Champagne Rare, Reims

Erstmals mit dem Jahrgang 1976 präsentiert, ist dies gerade mal der elfte Jahrgang dieser, im wahrsten Sinne, RAREN Prestige-Cuvée. Diese gehörte bis 2018 zu Piper-Heidsieck und wurde nun als eigenständige Marke etabliert - ähnlich wie bei Dom Perignon und Moët Chandon. Ein grandioser Champagner der seinesgleichen sucht. Der Rare wird vom früheren Piper Heidsieck Chef de Cave Régis Camus betreut, der sich inzwischen nur noch um Rare kümmert und mehrmals zum besten Kellermeister der Champagne ausgezeichnet wurde. Die Einzigartigkeit des Jahrgangs und die enorme Erfahrung von Kellermeister Régis Camus ergeben einen Champagner mit unverwechselbarem Charakter und einer schier endlosen Langlebigkeit.

**14 Champagne Rare Brut** CH, PN 8,5 gr/l 2008 280 \*

Komponiert aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir mit Trauben von acht verschiedenen Lagen der Gebiete Montagne de Reims und Côte des Blancs. Für neun Jahre auf der Hefe gereift. Wunderschön detaillierte Nase mit Aromen von Mandarine, Birne, Zitrusfrüchten und etwas Ananas, floral-würzig unterlegt mit Noten von feinem Vanillin, Brioche, kandiertem Ingwer und rauchigen Mandeln. Am Gaumen fruchtig, cremig, dabei präzise und balanciert, mit viel Druck, gestützt mit rassischer Säure und langem, dezent mineralisch-salzigem Finale. Großer Jahrgang von Rare, mit enormer Langlebigkeit. Bewertung: 97 von 100 Punkten bei Winespectator



## Roederer, Reims

Das traditionelle Champagnerhaus, 1776 gegründet, umfasst 240 Hektar 1er Cru- und Grand-Cru-Lagen im Marnetal. Diese steuern in etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs bei. Der Rest wird zugekauft. Im Zuge des Erfolgs der kleinen Champagnerwinzer werden auch beim Champagnerriesen Roederer bereits mehr als ein Viertel der Rebflächen biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet. Roederers Cuvées sind deutlich geprägt von Pinot Noir. Das renommierteste – fast so etwas wie eine eigene Weltmarke – ist die Cuvée Cristal: der Leuchtturm unter Roederers Jahrgangschampagnern. Die Geschichte erweckt Eindruck: Die Cuvée Cristal zu etwa 60% aus Pinot Noir und 40% aus Chardonnay entstand erstmals 1876 auf Wunsch des Grosskunden Zar Alexander II. Die erste Prestigecuvée der Champagne war geboren. Seine Mission: subtil und elegant, rein und hell zu sein. Mit der Russischen Revolution 1917 brach das Ganze abrupt zusammen, doch 1928 begann man, den Cristal zu kommerzialisieren: als Prestige-Bruder des Dom Pérignon.

Gesamtproduktion des Weingutes: 3,5 Mio. Flaschen pro Jahr

**15 Philippe Starck Brut Nature** PN, CH 8-10 gr/l 2012 140\*

In der Nase reiffruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Mango, dazu frische Zitrusnoten. Brioche und nussig-toastige Noten sorgen für Würze. Präzise und zart-cremig mit gutem Zug.

**16 Philippe Starck Brut Nature Rosé** PN, CH 8-10 gr/l 2012 150 \*

Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von Amarena-Kirschen, Walderdbeeren und etwas Zwetschke, unterlegt mit fein würzigen Noten von Lakritz, getoasteten Mandelsplintern und dezentem Tabak Touch. Weniger Gaumen, komplex, mit viel Tiefe und Druck. Seriös und verspielt zugleich, mit animierender Säure Struktur im langen Finale.

**17 Cristal Brut** CH, PN 7,5 gr/l 2013 345 \*

59% Chardonnay und 41% Pinot Noir. Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von Zitrusfrüchten, sowohl frisch als auch kandiert, Weinbergpfirsichen und etwas Honigmelone, umrahmt mit Noten von weißen Blüten, gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren. Am Gaumen sehr elegant, mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, zugleich konzentriert und kraftvoll, mit kreibiger Mineralität. Ein perfekt ziseliertes Wein, mit unglaublicher Spannung und aromatischer Präzision.

## Frédéric Savart, Ecueil

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. 2013 wurden eine eigene Cuverie und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in der Champagne-Winzer-Szene - herangewachsen! In seinem laboratoire de terroirs, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - vins identitaires wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung der Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Gesamtproduktion des Weingutes: 50'000 Flaschen pro Jahr

**18 L'Ouverture 1er Cru Brut** PN 4 gr/l (deg.21) 92

Ein sogenannter Blanc de Noir, gekeltert zu 100% aus Pinot Noir Trauben. Fruchtig-würzig, mit Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche, reifem Apfel und dezent floralen-, aber auch nussigen Noten, unterlegt mit fein kalkiger Mineralität und sanften Hefe Tönen. Pinot-typische Weinigkeit am Gaumen, in die Tiefe gehend, dabei frisch mit gutem Zug, Druck und toller Länge.

**19 Le Mont Benoit 1er Cru Extra Brut** PN, CH 2 gr/l 2017 160 \*

Ein absolut grossartiger Lagen-Champagner aus Villers-aux-Noeuds, vom legendären "Mont Benoit", bestehend aus 95% Pinot Noir und 5% Chardonnay, welche sowohl zusammen gelesen als auch gepresst werden. Tiefgründiges Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, reifen Zitrus Früchten und etwas Bratapfel, unterlegt mit Gebäck Noten, feinen Blüten Tönen und mineralischem Kreide Touch. Am Gaumen zupacken, komplex, sehr "weinig" mit viel Druck, Frische, toller Säure Struktur und dezenter Salzigkeit im langen Abgang. Nur 2582 Fl. produziert!

**20 Bulle de Rosé 1er Cru ROSÉ Extra Brut** PN, CH 4 gr/l (deg.21) 115

65% Pinot Noir & 30% Chardonnay & 5% "Vin Rouge" lautet die "Formel" für diesen Rosé d'Assemblage. Pinot geprägte Nase mit Aromen von Kirschen, wilden Himbeeren und Pflaumen, würzig unterlegt mit Noten von (Blut)Orangen-Zesten, blühenden Kräutern, etwas Lavendel und feinem Lakritz und Rauchtee Touch. Auch am Gaumen sehr "Weinig", mit viel Pinot Struktur, jedoch mit guter, knackiger Frische, Zug nach vorne und schönem, fein-herbem Finale.



## Guillaume Sergent, Vrigny

Gerade mal 1.7 Hektar beträgt die Fläche des kleinen Weinguts von Guillaume Sergent in Vrigny, der dieses 2008 von seinem Vater übernommen und 2011 begonnen hat, eine kleine Menge an Champagner unter seinem eigenen Namen zu vermarkten. Mit viel Liebe und Leidenschaft schafft er hier nun faszinierende Champagner, die mit Finesse, Präzision und Harmonie zu beeindrucken wissen. Guillaume bleibt indes bescheiden und bodenständig, die meiste Zeit findet man ihn in seinen Rebbergen. Mit grosser Akribie, Detailversessenheit und Hingabe bearbeitet er hier seine Parzellen, die mit rund 50% Meunier bepflanzt sind, zwar nicht zertifiziert, aber nach biologischen Ansätzen und mit allergrösstem Respekt vor der Natur. Dabei sind eine gesunde Begrünung, der Einsatz von Pferd und Pflug und Nutzung von natürlichen Düngemitteln genauso selbstverständlich wie die Behandlung der Reben mit ätherischen Ölen und Kräutersuden. Dieses Herzblut widerspiegelt sich durch grossartige Komplexität, Vinosität und Balance aufs Schönste in seinen Champagnern. Sie sind druckvoll, Präzise und nachhaltig. Gesamtproduktion des Weingutes: 6'000 Flaschen pro Jahr

21 **Les Prés Dieu** **1er Cru** **Extra Brut Blanc de Blancs** CH 1 gr/l (B.2019) 85

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen von den Parzellen "Les Prés", einer 1er Cru Lage in Vrigny und "Les Vignes Dieu", einer Süd-Lage in Coulommès, aus dessen Bezeichnungen auch der Name resultiert. Ausgebaut in gebrauchten, sogenannten "demi-muids", 500 Liter fassenden Holzfässern. Wunderbares, klares Nasenbild mit Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, Weinbergs Pfirsich, gelben Pflaumen und zarten Noten von weissen Blüten, klar unterlegt von mineralisch-würzigen Kreide Tönen. Am Gaumen mit finessenreicher, fast schon tänzerisch anmutender Eleganz und Harmonie, toller, zupackender Frische und fein salzigem Feuerstein Touch im Abgang. Nur 2513 Fl. produziert!

22 **Le Chemin des Chappes 1er Cru** **Extra Brut** PN, M 1 gr/l (B.2017) 85

Ein Blanc de Noirs aus 50% Pinot Noir und 50% Meunier. Die Trauben dafür stammen von den Parzellen Les Grands Chemins und Les Chappes, woraus auch der Name resultiert. Beide Anbauflächen befinden sich in 1er Cru Lage in Vrigny. Ausgebaut in gebrauchten Holzfässer verschiedener Grössen. Ein komplexer, eleganter Charmeur mit vinösem Charakter. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, etwas Pflaume und Weichselkirsche, aber auch zitrische Noten nach Blutorange und Pink Grapefruit, floral-würzig unterlegt mit feinen Mandelblüten- und Lakritz Tönen. Am Gaumen Tiefe zeigend, zupackend, harmonisch, mit toller Frische und salzig-mineralischem Charakter. Nur 2537 Fl. produziert.

## Vilmart & Cie, Rilly-la-Montagne

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgangs-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt. Gesamtproduktion des Weingutes: 100'000 Flaschen pro Jahr

23 **Grande Réserve** **1er Cru** **Brut** 70PN, 30CH 9 gr/l (deg.21) 92

Gute Konzentration im Bouquet, rauchige Noten, Aromen von reifen, gelben Früchten, mit feinem Touch roter Beeren und Kirschen, dazu Biskuit Noten und fein-würzige Mineralität. Am Gaumen herrlich eindringlich und rund, besitzt Frische und gute Struktur.

24 **Coeur de Cuvée** **1er Cru** **Brut** CH, PN 7 gr/l 2012 160 \*

25 **Coeur de Cuvée** **1er Cru** **Brut** CH, PN 7 gr/l 2013 160 \*

80% Chardonnay und 20% Pinot Noir. Ausgebaut für 10 Monate im Barrique ohne biologischen Säureabbau. Mit ausdrucksstarken Aromen von reifen gelben Früchten, Agrumen, Haselnuss-Brioche Noten und dezenten mineralischen Kreide Tönen. Grossartige Gaumenfülle, druckvoll und reich, dennoch von einer finessenreicher Eleganz geprägt, mit viel Frische und Spannung. Sehr komplex mit grossem Alterungspotential.

26 **Emotion** **1er Cru** **ROSÉ Brut** PN, CH 8 gr/l 2012 165 \*

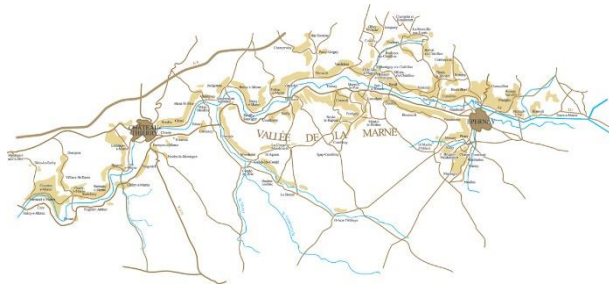
27 **Emotion** **1er Cru** **ROSÉ Brut** PN, CH 8 gr/l 2013 165 \*

Ein Rosé d'assemblage aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay. Typische Aromen von roten Früchten, Kirschen, Erd- und Himbeeren, dazu frische Agrumen Noten und zart florale Töne von Pfingstrose, würzig unterlegt mit einem Touch von Honig und Nüssen. Am Gaumen kommt das Pure und die Komplexität des Pinot Noir besonders gut zum Ausdruck. Kraftvoll, komplex mit Finesse, Eleganz und erfrischendem, feinem Säurenerv.



## Vallée de la Marne

Weiter südwestlich von Reims, beidseits des Flusstals der Marne und einschliesslich der Seitentäler, ist auf einer Länge von ca. 75 km, das Vallée de la Marne gelegen (ca.12 000 ha Anbaugebiet). Der klingendste Name hier ist sicher Épernay, die heimliche Hauptstadt der Champagne, mit vielen Prestige-Domizilen berühmter Marken. Es gibt in diesem grössten Anbaugebiet, obwohl sehr heterogen zusammengesetzt, doch unterschiedlich geprägte Böden. So zeigt sich das «Grande Vallée», östlich von Épernay, mit eher etwas lehmigeren Champagnergärten, wo vor allem der Pinot Noir dominiert, ca. 23 %.



Wichtigste Traubensorte in den westlichen Ausläufern, mit grösserem Sandanteil in den Böden, ist natürlich der vor allem für diese Region bekannten Meunier, ca. 60 %. Der Chardonnay, ca. 17 %, ist vor allem in der Côteaux Sud d'Épernay von Bedeutung.

Traubens.   Dosage   Jahrgang   75cl

## Jérôme Blin, Vincelles (Bio)

Die Familie Blin betreibt Weinbau im Vallée de la Marne seit dem 17. Jahrhundert. Jérôme Blin beschließt nach seinem Studium der Agrar- und Lebensmitteltechnik, wegen gesundheitlichen Problemen seines Vaters, auf das Weingut zurückzukehren. Ganz selbstverständlich verpflichtet er sich 2010 zur Zertifizierung im Biolandbau. Seit 2018 arbeitet Jérôme nun vermehrt auch nach biodynamischen Grundlagen, mit grossem Respekt gegenüber Natur und Umwelt. - „Das Land gehört nicht uns, wir erben das Land nicht von unseren Vorfahren, wir leihen es nur von unseren Kindern!“ - sagt er selbst und man sieht dabei in seinen Augen ehrliche Leidenschaft und auch Demut. Rund 6 ha bewirtschaftet Jérôme heute, wovon er jedoch nur gut 10% für seine eigenen Champagner nutzt. So beträgt seine Jahresproduktion lediglich etwa 7'000 Flaschen. Meunier spielt dabei die Hauptrolle, mit ca. 70% der Rebfläche, der Rest ist rund hälftig Chardonnay und Pinot Noir. Alle Parzellen werden separat vinifiziert. Leidenschaft zeigt sich auch hier, aber immer in Balance. Positive, penible Akribie für einzelne Details, in Verbindung mit geringstmöglicher Intervention. Jérôme - obwohl kräftig gebaut und sogar etwas rustikal wirkend - zeigt dabei eine sehr zarte Hand, die alle seine Champagner im Glas kennzeichnen.

Gesamtproduktion des Weingutes: 7'000 Flaschen pro Jahr

### 28 La Pouillote

#### Extra Brut

M, CH, PN   6 gr/l (deg.19)   80

Diese Cuvée besteht zu guten 2/3 aus Meunier, dazu Chardonnay und ein ganz kleiner Teil Pinot Noir, angebaut im Stahltank. Mindestens 24 Monate bleibt der Champagner auf der Hefe vor dem Degorgieren. Das Bouquet zeigt Aromen von Birnen, roten Beeren, Morellen und blühenden Wiesenkräutern unterlegt von würzigen Noten nach gerösteten Nüssen und frischem Brotteig. Am Gaumen rund und ausgewogen, mit zart herber, trink-animierender Note im Finale.

### 29 Apogée

#### Extra Brut

M   4 gr/l (deg.20)   85

Reinsortiger Meunier, angebaut im Stahltank. Rund zwei Jahre Flaschenreifung auf der Hefe. Die Nase zeigt Aromen von Mirabellen, Pfirsich Tarte, saftigen Birnen und reifer Sternfrucht, dazu gesellen sich Noten von Mandeln (dezent Marzipan) und fein mineralisch-rauchige Töne. Am Gaumen wiederum fein würziges Fruchtspiel zeigend, mit schöner Frische, feingliedrig, jedoch gute Komplexität zeigend.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Bollinger, Aÿ

Bollinger wurde im Jahr 1829 gegründet und hat seinen Ruf mit viel Leidenschaft und Innovationkraft über Jahre hinweg aufgebaut. Von der Anlieferung der Trauben, bis zur Vinifikation im Keller bleibt nichts dem Zufall überlassen. Die Cuvées reifen in den Katakomben des Hauses in Aÿ stets doppelt so lange wie in der Appellation vorgeschrieben. Die Stärke von Bollinger liegt vor allem in seinen Weinbergen. Auf 174 Hektar, von denen über 80 Prozent als Grand und Premier Cru klassifiziert sind, werden die kostbaren Reben kultiviert. Damit ist Bollinger eines der wenigen großen Häuser, das ausschließlich Trauben aus eigenen Rebflächen keltert. Mit rund 60% Anteil ist der Pinot noir die wichtigste Rebsorte. Die Kontinuität des Stils wird durch eine außergewöhnliche Sammlung von mehr als 700'000 Reserve-Magnums gewährleistet. Dies macht Bollinger zum einzigen Champagnerhaus mit einer derart breiten und präzisen Palette von Aromen für ihre Assemblage. Gesamtproduktion des Weingutes: 2,8 Mio. Flaschen pro Jahr

**30 La Grande Année Brut** PN, CH 8 gr/l 2012 210 \*

Komponiert aus 65% Pinot Noir und 35% Chardonnay, von 21 verschiedenen Cru-Lagen. Ausgebaut wurde der Grundwein, wie bei Bollinger üblich, zu 100% in Barriques. Die fruchtigen, würzigen und blumigen Noten des Weins verflechten sich zu einer hochkomplexen Nase mit Aromen von saftigen Aprikosen, gelben Pflaumen, reifem Kernobst, Orangenschale und etwas Grapefruit. Dazu gesellen sich floral-würzige Noten von weissen Blüten, Honig und Zerealien, aber auch von Briochetoast und gerösteten Nüssen, ergänzt durch einen frischen, mineralischen Aspekt. Am Gaumen dicht und harmonisch, mit wunderbarer aromatischer Tiefe und typischer 12er Frische im langen Finale.

**31 B13 Brut** PN 6 gr/l 2013 225 \*

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen zu 92% aus Grand Cru- und 8% Premier Cru Lagen, hauptsächlich von Aÿ und Verzenay und drei weiteren Dörfen. Ausgebaut wurde der Grundwein nach traditioneller Bollinger-Manier zu 100% in Eichenfässern. Degorgiert nach sieben Jahren Reifung auf der Flasche. Das B steht für Bollinger, und die Zahl 13 für das Erntejahr. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Weichseln, Weinbergpfirsich, gelben Pflaumen und Zitrusfrüchten, dazu feine Exotik nach Banane und Ananas, gestützt von Blüten- und Nuss Noten, etwas Honig, Brioche und Toast. Am Gaumen schöne, animierende Frische zeigend, ein Hauch von Grapefruit, finessenreich und elegant strukturiert, dabei komplex, mit zitronig-salzigem Touch im Abgang.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Benoît Déhu, Fossoy (Bio)

Das Champagnerhaus Déhu Père et Fils blickt auf eine lange Tradition zurück, wurde es doch schon 1787, zwei Jahre vor der Französischen Revolution, gegründet. Ein ganz neues - und eigentlich DAS ausschlaggebende Kapitel schreibt nun aber Benoît Déhu, der die Familiendomain jetzt in achter Generation leitet! Nach einer fruchtbaren Zeit bei Bollinger kehrte er 2004 mit einer klaren Zukunftsvision auf das Familiengut zurück. Seit 2011 bewirtschaftete er davon, unterstützt von seiner Frau, 2,25 ha Rebfläche in biologisch- und biodynamischem Weinbau, in Eigenregie. Die Flächen sind größtenteils mit Meunier (ca. 95%) bepflanzt. Ein geringer Teil ist mit Pinot Noir bestückt. Viele der Reben sind über 45 Jahre alt. Bei diesen wird ausschließlich manuell oder mit Hilfe eines Pferdepfluges gearbeitet. Biodiversität ist selbstverständlich und die Weinberge wachsen mit einer natürlichen Begrünung. Das Herzstück bildet die 1,7 ha große Parzelle Rue des Noyers, zu Deutsch Die Straße der Walnussbäume, da hier einst Solche die Weinberge säumten. Alle seine Weine baut Benoît für bis zu 11 Monate in verschiedenen großen Eichenfässern aus, die teilweise aus Holz von seinen eigenen, 100 bis 150 Jahre alten Bäumen gefertigt wurden. Die Jungweine werden weder geschönt noch filtriert. Auf die malolaktische Gärung verzichtet der Winzer. Um einen möglichst authentischen Ausdruck zu erhalten, werden die Champagner kaum oder gar nicht dosiert. So schafft es Benoît auf beeindruckende Art, das Beste des Terroirs, ganz rein und präzise in seine Champagner zu bringen. Seine Weinstilistik zeigt Finesse und Komplexität, ist intensiv, drängend und energisch, mit schöner Spannung, feiner Mineralität und betörender Aromatik. Benoît Déhu selbst sagt: Mit dem Herzen im Burgund und mit dem Kopf in der Champagne.  
Gesamtproduktion des Weingutes: 15'000 Flaschen pro Jahr

32	<b>Initiation</b>	<b>Brut Nature</b>	M, PN	0 gr/l (B.2016)	115
33	<b>Initiation</b>	<b>Brut Nature</b>	M, PN	0 gr/l (B.2018)	115

2015 wurde dieses Cuvée erstmalig erzeugt. Gekeltert aus 60% Meunier und 40% Pinot Noir (von Pommard- Klonen aus dem Burgund), ausgebaut für 10 Monate in verschiedenen Holzfässern. In der Nase wunderbar frisch, mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeermark, roten Äpfeln und Orangeat, unterlegt von dezent rauchiger Mineralität. Am Gaumen mit einem Hauch von Grapefruit. Wunderbar knackig mit gutem Grip und guter Länge.

34	<b>La Rue des Noyers</b>	<b>Brut Nature</b>	M	0 gr/l (B.2015)	132 *
----	--------------------------	--------------------	---	-----------------	-------

Der Grundwein wird für 11 Monate in Barriques ausgebaut, deren Holz von den eigenen Eichen stammt. Ohne BSA und ganz ohne Filtration wird der Wein anschliessend für die zweite Gärung auf die Flasche gezogen - eine eventuelle, feine Trübung ist daher normal! Im wunderbar vielschichtigen Nasenbild zeigen sich tiefgründige Aromen von roten Waldbeeren, Orangen, Nektarinen und getrocknete Birnen, dazu (Mandel)-Blüten Düfte und würzige Noten von Laugengebäck, Nüssen, feinstem Zedernholz und klar mineralischen Tönen. Am Gaumen zupackend, mit Zug, enormer Komplexität, Länge und grossartigem Potenzial.

35	<b>Cuvée de L'Orme</b>	<b>Brut Nature</b>	PN	0 gr/l (B.2015)	155 *
----	------------------------	--------------------	----	-----------------	-------

Zu 100% aus Pinot Noir Trauben von Reben die von Pommard-Klonen stammen. Ausgebaut im Holz. Wunderbar tiefgründiges Nasenbild mit Aromen von roten und blauen Beeren, Kirschen, reifem Apfel und Birne, dazu ein frischer Hauch von Zitrusfrüchten, würzig unterlegt mit feinen Röst- und Mokka Noten. Am Gaumen zupackend, mit Zug, dabei schönen Schmelz zeigend. Highend-Trinkgenuss!

## Paul Gosset, Aÿ

Die Gossets gehören einer Familie an, die sich bereits im 16. Jahrhundert in Aÿ niederließ. Anfang des 20. Jahrhunderts versuchte Pauls Urgrossvater Gabriel als erster, aus Trauben, die bis dahin fast ausschliesslich für die Herstellung von Stillweinen verwendet wurden, Champagner herzustellen. Erst in den frühen 1930er-Jahren begannen einige Winzer der Region, aus einem kleinen Teil ihrer Jahresernte Schaumwein herzustellen. Geschichte, Bewusstsein, Sensibilität und Know-how, die vom Vater an den Sohn weitergegeben werden, sind Konzepte, die mehr denn je geeignet sind, die Persönlichkeit zu umrahmen. Die Rede ist von Paul Gosset, noch nicht einmal fünfundsiebzig Jahre alt, bereit, sein Debüt mit einem visionären Projekt zu geben, das in der Lage ist, mit erstaunlicher Einfachheit und Raffinesse die Grundkonzepte der gegenwärtigen, vergangenen und zukünftigen Identität einer der wichtigsten Weinregionen der Welt darzustellen. Unterstützt von seinem Vater Michel bewirtschaftet Paul etwa 3,5 Hektar in absolutem Respekt mit der Natur.

36	<b>Au Fil des Temps "L'Été"</b>	<b>Blanc de Noirs Extra Brut</b>	PN	2 gr/l (B.2017)	100 *
----	---------------------------------	----------------------------------	----	-----------------	-------

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Aÿ. Die Basis (80%) bildet dabei der Jahrgang 2017, der Rest besteht aus Reserve Weinen. Der Ausbau erfolgte zu 60% in Eichenfässern, degorgiert wurde im Oktober 2020. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Kirschen und gelbem Pfirsich, dazu etwas Orangeat und Zitronat, würzig unterlegt mit Noten von Bratapfel, gerösteten Nüssen und getrockneten (Rosen)Blüten. Am Gaumen stoffig, mit gutem Druck und schönem Schmelz, getragen von toller Frucht, nussiger Würze und einem animierenden Säure Nerv. Nur 1075 Fl. produziert.



## Jacquesson et Fils, Dizy

Gegründet 1798, ist Jacquesson ein Haus mit einer langen Geschichte. Jacquesson war einst Lieblings-Champagner Kaiser Napoleon's, der dem Champagner mit einer Goldmedaille auszeichnete und Johann-Joseph Krug lernte zwei Jahre dort das Champagner-Handwerk bevor er sein eigenes Champagnerhaus eröffnete. Heute zählt Jacquesson regelmässig zu den Allerbesten und wird von allen führenden Weinexperten dafür zu Recht ausgezeichnet. Champagner ist bei Jacquesson kein Globalprodukt. Es geht den Brüdern Chiquet, die das Haus seit 30 Jahren führen, um den regionalen Herkunftscharakter der Champagner, die sich als Naturprodukt je nach Jahrgang, Herkunft und Wachstumsbedingungen unterscheiden. Es wird auf die eigenständige Persönlichkeit eines Jahrgangs gesetzt, der dann durch edle Reserveweine älterer Jahrgänge stilistisch ergänzt wird.

Gesamtproduktion des Weingutes: ca. 350'000 Flaschen pro Jahr

**37 D.T. 736 Extra Brut** CH, PN, M 1,5 gr/l (B.2008) 195 \*  
 Bestehend aus 47% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 20% Meunier mit Basisjahr 2008 und 27% Reserveweinen aus 2007, mit traditionellem Holzfass-Ausbau. Dégorgement im November 2016, also 9 Jahre Hefelager. In der Nase gute Opulenz, nobel, Reife ausstrahlend. Am Gaumen gute Stoffigkeit, gewisse Solera-Typizität, verändert sich mit Luftkontakt, wird immer knackiger!

**38 D.T. Millésime Extra Brut** PN, CH 1,5 gr/l 2002 335 \*  
 Die Nase ist kurz nach dem Öffnen stark von Hefe-, Brioche- und Honig-Noten geprägt, wird dann aber mit zunehmendem Luftkontakt immer schlanker und frischer, Komponenten von weissem Pfirsich und jugendlicher Himbeere sind plötzlich feststellbar (wieder das Champagner-Paradoxon, dass sich reife Weine nach dem Öffnen manchmal immer jugendlicher zeigen). Am Gaumen ebenfalls viel Hefearomen, dann bindet eine schmelzige Opulenz diese fast vollumfänglich ein, ja es kommen plötzlich (wie in der Nase) frische Frucht-Komponenten zum Vorschein, der Abgang zeigt sich saftig und lang anhaltend, mit einem schönen Spiel von Würzigkeit, dezenter Säure und Struktur.

## Dom Pérignon, Épernay

Dom Pérignon, benannt nach dem Abbaye von Hautvillers und einflussreichsten Kellermeister im 17. Jahrhundert, ist Prestige pur. Die bekannteste aller Prestige-Cuvées, erstmals erzeugt 1921, und heute eine eigenständige Marke von Moët & Chandon. Weine aus je vier Grand-Cru-Lagen von Chardonnay und Pinot Noir plus aus der namensgebenden Dom-Pérignon-1er Cru Lage Hautvillers münden in etwa gleichen Traubenanteilen in dessen Champagner. Herausragend, ja faszinierend an Dom Pérignon ist sonst, dass aus riesigen Anbauflächen riesige Mengen an Champagner höchster Qualität entsteht: von betörendem Duft, stoffig, mit ultraweicher Crème, druckvoll und komplex. Gesamtproduktion des Weingutes: ca. 5 Mio. Flaschen pro Jahr

**39 Dom Pérignon Brut** CH, PN ca. 6 gr/l 2008 350 \*  
~~**40 Dom Pérignon Brut** CH, PN ca. 6 gr/l 2010 250 \*~~  
**41 Dom Pérignon Brut** CH, PN ca. 6 gr/l 2012 310 \*

Bestehend aus ca. 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir. Nach mindestens 7 bis 8 Jahren Reifung in den Kellern, verkörpert der Wein das perfekte Gleichgewicht. Dies ist der Dom Pérignon Vintage, die Reifestufe der Harmonie. Herrlich würzige Noten nach Toast, Brioche und gerösteten Nüssen. Dazu Aromen von reifem Pfirsich, Ananas, kandierter Orangenschale und etwas Dörrbirne, unterlegt mit fein zitrischen Tönen. Komplex und konzentriert, mit zart cremiger Opulenz, dennoch mit animierender Frische, harmonisch und lang.

## Georges Laval, Cumières (Bio)

Dieses kleine, tadellos geführte Anwesen ist nur einigen wenigen, ausgewählten Kennern bekannt. Als Pioniere des biologisch bewirtschafteten Weinbaus dürfen ohne Zweifel Georges und Nicole Laval, die Gründer dieses nur 2,5 ha grossen Champagnerguts gelten. Denn schon 1971 (!) stellten sie ihre Weinberge darauf um. Seit 1996 hat ihr Sohn Vincent die Regie übernommen und das Haus zu einer gesuchten Adresse für kompromisslose Terroir-Champagner geformt. Nur ein kleines Schild über der Klingel weist auf das Anwesen hin. Hinter einer einfachen, bescheidenen Holztür jedoch, liegt eine der großen Schätze der Champagne. Alle Weine werden mit natürlichen Hefen vergoren, es wird weder chaptalisiert, noch geschönt oder filtriert. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate in Eichenholzfässern, getrennt nach Lagen und Rebsorte. Alle Champagner werden für mehrere Jahre auf der Hefe ausgebaut. Die Verwendung von Schwefel wird auf ein Minimum reduziert und die meisten Champagner werden ohne Dosage auf den Markt gebracht. Kraftvoll, puristisch, präzise, druckvoll und enorm nachhaltig. Ein Muss für alle die nicht Bläschen suchen, sondern Terroir. Gesamtproduktion: 20'000 Flaschen pro Jahr

**42 Cumières 1er Cru Brut Nature** CH, PN, M 0 gr/l (B.2018) 135 \*  
 Viel gelbe Frucht, Pfirsich, Mirabellen, dazu zitrische Noten. Konzentriert, zupackend, mit enormem Zug. Salzige Feuersteinnote, Substanz und Frische.



## Moussé Fils, Cuisles

Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé. Schon 1880 haben diese dort Wein angebaut, doch damals noch jeweils die gesamte Ernte verkauft. Erst Eugène Moussé gründete 1923 das Champagnerhaus Moussé Fils. Dessen Urenkel Cédric begann schon immer mehr seinen Vater Jean-Marc in der Führerschaft abzulösen, als dieser unter tragischen Umständen starb. So zeigt sich nun also seit einigen Jahren der junge Cédric Moussé in der vierten Familien-Generation voll umfänglich für die Geschicke des Hauses verantwortlich.

Profondément Meunier oder Deeply Meunier ist das Credo des Hauses: Man will den oft kaum beachteten Pinot Meunier mit einem Anteil von 83% an dessen Peak des Möglichen führen. Cédric, dessen Enthusiasmus grenzenlos scheint, hat sich auch sonst einiges vorgenommen: Nicht nur Solarpanels auf den Dächern, Geothermie und andere moderne Technik, nein!, auch soll sich komplementär dazu die biologische Bewirtschaftung an den Mondphasen orientieren, unter anderem mit dem Ziel, die Cuvées akzentuierter und ausdifferenzierter als in der Vergangenheit zu kreieren. Mit Erfolg! Ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlicherem Ausdruck steht für den Aufschwung unter Cédric Moussé. Das Champagnerhaus ist deshalb sowohl in den prestigeträchtigen Club Trésors de Champagne berufen, als auch auf den Radarschirm manch eines Champagnerliebhabers verzeichnet.

Gesamtproduktion des Weingutes: 75'000 Flaschen pro Jahr

**43 L'Or d'Eugen** **Extra Brut Blanc de Noirs** M, PN 2 gr/l (deg. 21) 79

Ein Blanc de Noirs komponiert mit Weinen von 2003- 2019 aus einem "Perpetuelle"-System, welches jeweils jedes Jahr mit 50% des neuen Jahrgangs aufgefrischt wird, bestehend aus 80% Meunier und 20% Pinot Noir. In der Nase Aromen von saftigen Äpfeln, roten Beeren, etwas Quitte und Kirschkernen, dazu etwas Blutorangen Abrieb und floral-würzige Noten von Mandelblüten, Nüssen und Melasse. Am Gaumen schöne Struktur zeigend, rund, mit guter Frische und dezent herb-mineralischem Finale.

**44 L'Extra Or Dégorgement Tardif** **Extra Brut Blanc de Noirs** M, PN 0 gr/l (deg. 19) 82

Ein Blanc de Noirs komponiert mit Reserve Weinen von 2003- 2014 aus einem "Perpetuelle"-System, welches jeweils jedes Jahr mit 50% des neuen Jahrgangs aufgefrischt wird, bestehend aus 80% Meunier und 20% Pinot Noir. Wird als Dégorgement Tardive erst nach extra langer Reifung von 50 Monaten auf der Feinhefe degorgiert. Mit Meunier-typischen Aromen von wilden Beeren, Maraska Kirschen und etwas Blutorange, dazu ein feiner Mandel-Blüten Touch. Am Gaumen zeigt er sich mit feinem Schmelz, dabei ungemein frisch und Trinkfreudig, mit gutem Zug und schöner Länge.

**45 Terre d'illite** **Extra Brut** M, PN 2 gr/l 2014 86

Fast pur Meunier (95%), dazu 5% Pinot Noir. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Waldbeeren, Apfel, gelben Pflaumen, sowie etwas Blutorange, dazu fein-würzige Noten von Pink Grapefruit(Zesten) und Töne von leicht gerösteten Nüssen. Am Gaumen zupackend, knackig mit gutem Druck, dabei ausgewogen, mit schönem Schmelz und langem Nachhall.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Flavien Nowack, *Vandières*

Was 1795 mit Jean-Baptiste Nowack in Vandières seinen Anfang nahm, wurde ab 1915 durch Ferdinand und Sohn Fernand zum Weingut Champagne Nowack, das damals ausschließlich auf Pinot Meunier setzte. Der junge Flavien (Jahrgang 1990) ist nun in vierter Generation von der Art jener dynamischen spiritus rector, die seit einigen Jahren für das neue Champagne verantwortlich zeichnen: auf der Grundlage der Familientradition geht Flavien mit seiner neuen Linie nah an die Spuren der Natur, an die Eigenschaften des Terroirs und die Charakteristika der Trauben. So entstehen - mehrheitlich in Handarbeit, mit verstärktem Fokus auf die Vitalisierung der Böden und das Ohr am mondphasenabhängigen Biorhythmus der Reben - die Einzellagen-Grundweine. Diese Grundweine werden ohne malolaktische Gärung auf die zweite Champagnergärung geschickt, dann mindestens 30 Monate lange im Fass und interventionsarm ausgebaut und ohne Klärung und Filtration, mit niedriger, sehr leichter Dosage abgefüllt. Komplex, rein und präzise sollen die Vallée-de-la-Marne-Champagner aus Flaviens Hand sein, und so sind sie auch, immer mehr.

Gesamtproduktion des Weingutes: 10'000 Flaschen pro Jahr

46	<b>La Fontinette</b>	<b>Extra Brut</b>	M	2 gr/l	(2014)	95
47	<b>La Fontinette</b>	<b>Extra Brut</b>	M	1 gr/l	(2015)	95
48	<b>La Fontinette</b>	<b>Extra Brut</b>	M	1 gr/l	(2016)	95
49	<b>La Fontinette</b>	<b>Extra Brut</b>	M	1 gr/l	(2017)	95

Ein wunderbar eleganter, reinsortiger Meunier. In der Nase mit reifer Apfelfrucht, Aromen von gelben Früchten, Blutorangen und Waldbeeren, dazu feine Mandel Töne und zarte Blüten Noten. Am Gaumen lebendig, geradlinig mit toller Frische, dezent herbem, würzig-mineralischem Touch und eleganter Perlage. Nur zwischen 2232 und 2600 Fl. produziert!

50	<b>Crus d'Origine Cuis</b>	<b>Extra Brut</b>	CH	3,4 gr/l	(2015)	135 *
----	----------------------------	-------------------	----	----------	--------	-------

Mit dem Cru d'Origine möchte Flavien die jeweilige Charakteristik einer einzelnen Herkunft in den Fokus rücken, wobei die Trauben der Herkunft als einzige Zutat ohne jegliche Zusätze verwendet wird. Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus der 1er Cru Gemeinde Cuis in der Côte des Blancs. Als «Prise de Mousse» für die Flaschengärung setzt Flavien dafür auf die natürliche Hefe aus unvergorenem Traubenmost desselben Weinbergs. Dadurch haben diese Champagner weniger Druck als üblich und unterstreichen die weinige Qualität dieser aussergewöhnlich weichen und delikaten Weine. Auch die Dosage besteht aus konzentriertem, süßem Saft derselben Trauben. Er chaptalisiert nicht und strebt keine malolaktische Gärung an, noch wird geschönt oder filtriert. Tritt ein leichter Bodensatz auf, zeugt dies vom Leben des Weines und beeinträchtigt in keiner Weise dessen Qualität. Nur 528 Fl. produziert.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## R. Pouillon, Mareuil sur Aÿ

6,5 Hektar umfasst der, auch heute noch nach seinem Grossvater benannte, Betrieb von Fabrice Pouillon, verteilt auf 36 Parzellen mit jeweils ganz bestimmten Merkmalen. Sein Großvater Roger gründete 1947 Champagne R. Pouillon, sein Vater James leistete unglaubliche Arbeit bei der Entwicklung der Domaine. Fabrice ist überzeugt: Die größten Weine sind geformt im Weinberg, lebende Weine können nur von lebenden Böden kommen. So ist der Respekt für die biologischen Rhythmen der Reben, ein kurzes Beschneiden und eingeschränkte Erträge, eine Selbstverständlichkeit im Ziel, in den Trauben ein Maximum der Mineralien des Terroirs zu erhalten. Entsprechend werden diese dann erst geerntet, wenn sie ihre volle aromatische Reife erreicht haben, in dem entscheidenden Moment, wenn alle mineralischen Elemente - die Bausteine der Aromen - vom Terroir in die Trauben übergegangen sind. Auch im Keller werden die Grundweine, je nach Terroir, entweder in Eichenfässern, grossen Terrakotta-Behältnissen oder Emaille-Tanks ausgebaut um ihren besten Ausdruck zu erreichen. Fabrice erörtert: Wir sind Handwerker und verfolgen täglich unsere Vision des idealen Champagners. Champagner, den wir lieben und der Welt präsentieren wollen. Ein großartiger Wein beginnt im Weinberg, aber es ist an uns zu bestimmen, wie wir den Trauben eine Stimme geben werden.

Gesamtproduktion des Weingutes: 60'000 Flaschen pro Jahr

51 **Grande Vallée** **Brut** PN, M, CH 2 gr/l (B.2019) 84

Die Cuvée Grande Vallée ein Champagner, der Charakter und Eleganz vereint. Komponiert aus 65% Pinot Noir, 20% Meunier und 15% Chardonnay von Lagen aus Mareuil, Mutigny, Avenay, Épernay und Festigny. Cuvétiert aus 35% 2019, 40% 2018 und 25% Reserve Weinen, ausgebaut in gebrauchten Fässern. Es wird kein Fremdzucker zugefügt, sondern Fabrice verwendet sowohl für die Tirage, als auch für die Dosage ausschliesslich den fruchteigenen Zucker („M.F.P.“ für METHODE FABRICE POUILLON). In der Nase zeigen sich Aromen von Weinbergpfirsichen, Quittengelee, roten Beeren und Apfel-Birnen Tarte, dazu etwas Akazienhonig und feine Nuss Noten. Am Gaumen recht komplex, dabei rund und ausgewogen, mit schöner Frische, Würze und guter Stoffigkeit.

52 **Les Blanchiens** **1er Cru** **Brut Nature** PN, CH 0 gr/l 2014 135 \*

Je häftig aus Pinot Noir und Chardonnay gekeltert, ausgebaut für 18! Monate in Eichenfässern, danach "sous liège" für fünf Jahre auf der Hefe. Die Nase zeigt Aromen von Pampelmuse, Blutorange, Quitte, Honigmelone und etwas Weichsel, dazu rotbeerige Noten und einen dezent nussigen Edelholz Touch. Am Gaumen schöne Tiefe zeigend, rund, mit gutem Extrakt und feiner, an kandierte Orangen erinnernder zarter Bitter Note im Finale.

---

### Legende:

CH = Chardonnay, PN = Pinot Noir, M = Meunier

(deg.18) = degorgiert 2018, (B.2018) = Basis-Ernte-Jahr 2018, (2018) = Jahrgang 2018, ist weniger lange auf der Hefe als ein Vintage

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.

## Côte des Blancs

Bereits der Name macht deutlich: Die Côte des Blancs (ca. 3 200 ha Anbaugebiet) ist eine Hochburg der Blanc des Blancs, denn 98 % der Anbaufläche sind dort mit Chardonnay bestockt. Die purste und reinste Form der Kreide findet man in diesen Böden mit guter Wasserregulierung. Dies widerspiegelt sich auch in den Champagnern, die meist eine ausgeprägte, mineralische Note in sich tragen. Die Regionen der Côte de Sézanne, Vitryat und dem Val du Morin (ca. 2 800 ha Anbaugebiet), nochmals weiter im Süden liegend, – diese werden meist auch mit zu der Côte des Blancs genannt – umfassen Gebiete die kleiner und homogener sind. So unterscheiden sich auch die Champagnerstile, da in diesen Regionen nebst dem Chardonnay auch bis zu 40 % Meunier und 13 % Pinot Noir angebaut werden.



Traubens.    Dosage    Jahrgang    75cl

## **Agrapart et Fils, Avize**

Agrapart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agrapart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal und dessen Bruder Fabrice. Im Weiteren ist es ein annähernd 100%-Chardonnay-Haus, wobei die Trauben aus 62 Parzellen kommen! Agrapart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agrapart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edelstahlabbau, sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Agrapart - das ist expressiv und weinig, fein und reintönig. Gesamtproduktion des Weingutes: 90'000 Flaschen pro Jahr

53    **7 Crus**    **Brut**    CH, PN    7 gr/l (deg.19)    95 \*

90% Chardonnay und 10% Pinot Noir aus sieben Lagen in der Côte des Blancs ergeben diesen Champagner von Agrapart. Reichhaltig und zugleich delikat und puristisch, changierend von Honignoten mit Mandeln zu Pfirsich und Grapefruit, mit feinsten Mineralik.

54    **Terroirs**    **Grand Cru**    **Extra Brut Blanc de Blancs**    CH    5 gr/l (deg.21)    115 \*

Die Trauben für den Terroirs stammen von 20 - 40 Jahre alten Reben aus den Gemeinden Avize, Cramant, Oger und Oiry. Zeigt gute Konzentration mit Aromen von Limette, Mandarine, Apfel und etwas Birne, klar unterlegt mit mineralischen Noten. Am Gaumen klar, präzise, herrlich geradlinig, mit Zitrus Noten, weissem Pfirsich und feiner Salzigkeit im Abgang.

55    **Minéral**    **Grand Cru**    **Extra Brut Blanc de Blancs**    CH    3 gr/l    2015    150 \*

Die Trauben für den Minéral stammen von zwei Parzellen: Le Champbouton in Avize, der im Tank vergoren wird und Les Bionnes in Cramant, der im Fass vergoren wird. Die Nase zeigt sich mit facettenreichen Aromen nach Zitronenschale, gelben Früchten und feinen Kräuternuancen, unterstrichen von deutlich mineralischen Kalk- und Jod Noten. Konzentriert, präzise und klar, mit wunderbarer Frische und Spannung, animierendem Säure Nerv und feinem Salz Touch im langen Abgang.

56    **Avizoise**    **Grand Cru**    **Extra Brut Blanc de Blancs**    CH    5 gr/l    2014    192 \*

57    **Avizoise**    **Grand Cru**    **Extra Brut Blanc de Blancs**    CH    5 gr/l    2015    198 \*

Die Trauben von bis zu 50 jährigen Reben, stammen zu 100% aus der Gemeinde Avize, von den zwei Einzellagen "Robarts" und "Gros Yeux", deren Böden einen grossen Lehm-Anteil aufweisen. Wunderbar konzentriert, reintönig, mit reifen Agrumen Noten und zarter Würze vom Ausbau im Holzfass. Am Gaumen enorm ausgewogen, leicht rauchig-nussig, mit viel Schmelz, aber auch mit rassischer Säure. Zupackend, mineralisch, geradlinig und lang anhaltend. Antonio Galloni beurteilt mit 94 von 100 Punkten.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.





## **Barrat Masson, Villenauxe La Grande (Bio)**

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich Ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen, wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es Ihnen, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen. Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks als auch in Eichenfässern. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosierte, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität. Gesamtproduktion des Weingutes: 15'000 Flaschen pro Jahr

**58 Grain d'Argile Extra Brut** PN, CH 0 gr/l (deg.22) 83  
Eine Cuvée von je hälftig Pinot Noir und Chardonnay von rund 40-jährigen Reben. Basis bildet mit 70% der Jahrgang 2018, abgerundet mit Reserveweinen von 2017. Ausgebaut wurden die Grundweine zu 40% im Tank und 60% in Fässern. Degorgiert wurde nach gut 30 Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, gelben Kirschen, Waldbeeren und Pfirsich, dazu fein würzige Noten von Orangenabrieb und Nüssen. Am Gaumen saftige Frucht zeigend, mit schönem Schmelz, Frische und zartem, dezent herb-würzigem Finale. Nur 4900 Flaschen.

**59 Fleur de Craie Brut Nature** CH 0 gr/l (2017) 85  
Reinsortiger Chardonnay des Jahrgangs 2017, ausgebaut zu 80% im Stahltank, der Rest in Fässern. Frischfruchtige Nase mit Aromen von kandierten Zitronen, knackigem Apfel, Lemon Tart, Aprikosen und feine Blüten Düfte, deutlich unterlegt mit mineralischen Kreide Tönen und würzigen Pfeffer- und „pain grillée“ Noten. Am Gaumen knackige Frische zeigend, zupackend und geradlinig mit dezent salinem Finish.

## **Michel Fallon, Avize**

Michel Fallon arbeitet seit Jahrzehnten bei Kultwinzer Jacques Selosse, dessen Arbeit ihn stark geprägt hat. 2008 bot sich ihm die Chance, selbst Trauben zu verarbeiten, dies in Kleinstmengen. Fallon produziert nur einen Champagner, den Ozanne – zu 100% aus Chardonnay-Trauben aus der prestigeträchtigen Côte de Blancs. Gesamtproduktion des Weingutes: ca. 800 Flaschen pro Jahr

**60 Ozanne Blanc de Blancs Extra Brut** CH 2 gr/l (B.2015) 380 \*  
Die Eckdaten lauten: Dégorgement 06.04.19, Hefelager ca. 36 Monate, Hefe: nature, Holzausbau: ja, Malo: ja  
In der Nase reiffruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Mango, dazu frische Zitrusnoten. Brioche und nussig-toastige Noten sorgen für Würze. Präzise und zart-cremig mit gutem Zug.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Guiborat, Cramant

Richard Foquet keltert seine Champagner nach dem Bild seiner Terroirs an der Côte des Blancs: Groß - Pur - Eigenständig, immer der Natur folgend, nicht irgendwelchen Mode-Trends! Es gibt Legenden im Dorf Cramant und es gibt einige diskretere Winzer, Pointilisten von Chardonnay, die in deren Schatten Champagner von hohem Kaliber schmieden. Der Urgroßvater von Richard Fouquet legte den Grundstein, indem er Chardonnay in Parzellen der besten Grand Cru Lagen pflanzte. Heute baut Richard, unterstützt von seiner Frau Karine - einer studierten Önologin - die Trauben von 3.5 ha der allerbesten Weinbergspartellen selbst aus. Gewissenhaft geht Richard vor und geduldig, lässt die Weine lange im Keller auf der Hefe reifen, ohne Hast, mit minimalstem Eingriff. Auf den biologischen Säureabbau wird verzichtet, ebenso auf hohe Dosagen. Terroir erfordert viel Aufmerksamkeit und Finesse, weiss Richard, nicht wir bringen die Qualität in die Weine, sondern die Trauben: «In den Trauben steckt der Ausdruck des Terroirs, wir müssen nur versuchen diesen zu bewahren und ihn bestmöglichst wiederzugeben.»

Gesamtproduktion des Weingutes: 25'000 Flaschen pro Jahr

61	<b>Prisme</b>	<b>Grand Cru</b>	<b>Extra Brut Blanc de Blancs</b>	CH	4,5 gr/l	(B.2013)	96
62	<b>Prisme</b>	<b>Grand Cru</b>	<b>Extra Brut Blanc de Blancs</b>	CH	2,5 gr/l	(B.2014)	96
63	<b>Prisme</b>	<b>Grand Cru</b>	<b>Extra Brut Blanc de Blancs</b>	CH	1,5 gr/l	(B.2016)	96

Cuvée aus vier Parzellen der Grand Cru-Lagen Cramant, Chouilly und Oiry. Basis bildet dabei der Jahrgang (in Klammern). Ausgebaut ohne BSA im Stahltank. Danach für 44 Monate auf der Flasche. Glockenklares Nasenbild mit Aromen von weissem Pfirsich, Zitrus Früchten und etwas Quitte, deutlich unterlegt von mineralischen Noten wie Austernschalen, Kreide und etwas Zitronengras. Am Gaumen mit deutlichem Zug nach vorne, klar, frisch mit viel Druck aber auch toll verspielter Frucht und Würze.

## Les Frères Mignon, Cramant

Schon der Urgrossvater produzierte Wein mit Trauben aus den von ihm selbst bewirtschafteten Weinbergen, bis die Familie irgendwann beschloss, die Produktion einzustellen und nur noch die Trauben zu verkaufen. Dann, 2015 beschlossen die beiden Brüder Florent (28) und Julien (24) wieder selbst Weine zu Produzieren und mit der Unterstützung der Familie – vor allem von ihrem Vater – kamen ein paar Jahre später, mit dem Jahrgang 2016, die ersten Weine auf den Markt. 90% Ihrer Lagen sind mit Chardonnay bestockt, namentlich in Avize, Cramant und Cuis. Dazu kommen noch 10% Pinot Noir aus Cumières. Äusserste Sensibilität, Respekt und Aufmerksamkeit gegenüber der Natur, Ressourcen und Umwelt, bilden sowohl bei der Bewirtschaftung des Weinbergs als auch bei den Arbeiten im Keller die Grundlage und sind eine Selbstverständlichkeit. So schaffen es die beiden Brüder, feine, Aromen starke Weine zu produzieren, welche eine wunderbare Frische, individuellen Charakter und eine vitale Eleganz ausstrahlen.

Gesamtproduktion des Weingutes: 20'000 Flaschen pro Jahr.

64	<b>L'Aventure</b>	<b>1<sup>er</sup> Cru</b>	<b>Extra Brut Blanc de Blancs</b>	CH	2,8 gr/l	(deg.21)	95
----	-------------------	---------------------------	-----------------------------------	----	----------	----------	----

Reinsortiger Chardonnay mit Trauben aus Avize, Cramant und Cuis, ungeschönt und unfiltriert. Nach rund 27 Monaten Flaschenreife degorgiert. In der Nase zeigen sich Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, auch als Abrieb und kandiert, Aprikosen und weissem Pfirsich, dazu mineralische Noten nach Kreidepulver und zerstossene Muschelschalen. Am Gaumen straff, lebendig und animierend. Wiederum viel Mineralik zeigend, aber auch wunderbar knackig-frische Frucht, mit feiner Salzigkeit im Finale. Nur 6100 Fl. produziert

65	<b>Cuis</b>	<b>1<sup>er</sup> Cru</b>	<b>Extra Brut Blanc de Blancs</b>	CH	1,6 gr/l	2016	100
----	-------------	---------------------------	-----------------------------------	----	----------	------	-----

Die Trauben stammen von alten, 1974 gepflanzten Rebstöcken einer «sélection massale», der 1er Gemeinde Cuis. Charaktervolle Nase mit Aromen von Salzzitronen, Nektarinen, Melonen und etwas Grapefruit, unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von Ingwer, getrockneten Kräutern, feuchtem Kiesstrand und dezentem Nusschale Touch. Am Gaumen mit guter Konzentration, vielschichtig und saftig, mit knackig-frischer Frucht und mineralisch-jodigen, dezent herben Tönen im Finale. Nur 1569 Fl. produziert.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Nominé-Renard, Villevenard

Wir sind vor allem Winzer, betont Simon Nominé. Und in der Tradition einer Winzer-Familie wird das Champagnerhaus auch weiterhin - nun in der fünften Generation von Simon, dem Jüngsten unter vier Geschwistern - gelenkt. Jede Flasche ist eine Reise in das Land des Geschmacks, der Gefühle und der Stimmungen. Der Champagner lädt zum Träumen ein. Er berührt den Intellekt, regt die Phantasie und den Geist an. Fast schon philosophisch kommt er ins Schwärmen, wenn er von seinen Weinen spricht. Seine Champagner, meist Kompositionen der verschiedenen Crus, 48 an der Zahl, die separat vinifiziert werden, sind denn auch vor allem frisch-fruchtige, ausgewogene, im besten Sinne unkomplizierte und trinkfreudige Champagner auf sehr hohem Niveau. Champagner muss nicht immer kompliziert sein um zu berühren, den Alltag um einen herum, für einen Moment vergessen zu lassen und die Seele baumeln zu lassen. Gesamtproduktion des Weingutes: 110'000 Flaschen pro Jahr.

- |   |                   |                             |           |                  |      |    |
|---|-------------------|-----------------------------|-----------|------------------|------|----|
| 66  | <b>L'Insolent</b> | <b>Édition Limitée Brut</b> | PN, M     | 8,8 gr/l         | 2013 | 95 |
| Ein Blanc de Noirs komponiert aus 60% Pinot Noir und 40% Meunier, angebaut im Stahltank. In der Nase zeigen sich wunderbar fruchtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Kirschblüten, (Brat)Apfel und etwas Blutorange, würzig unterlegt mit Noten von getoastetem Brioche und dezentem Krach Mandel-Torrone Touch. Am Gaumen rund, stoffig, dennoch saftig, mit Zug und guter Frische. Édition Limitée - Nur 2044 Fl. produziert!                                      |                   |                             |           |                  |      |    |
| 67  | <b>Demi-Sec</b>   | <b>Brut</b>                 | CH, PN, M | 34 gr/l (deg.21) |      | 76 |
| Komponiert aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Meunier, angebaut im Stahltank. Degorgiert nach einer Flaschenreife von rund 30 Monate. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftigen roten Beeren, Pfirsich Creme, Orangeat und weissen Blüten, umrahmt mit Noten von Honig und frischer Patisserie. Am Gaumen rund und schmeichelnd, die elegante Fruchtsüsse wird gestützt von einer vifen Frische, sodass ein belebendes Süsse-Säure Spiel entsteht. |                   |                             |           |                  |      |    |
| 68  | <b>Brut</b>       | <b>ROSÉ</b>                 | CH, M, PN | 10,4 gr/l        |      | 77 |
| Komponiert aus rund 45% Chardonnay, 45% Meunier und 10% Pinot Noir. In der Nase frisch und würzig mit saftigen Beeren- und Kirscharomen, feinen Pampelmusen Noten und etwas Pfirsich-Kompott, dazu zarte Blüten Töne. Der hohe Anteil Chardonnay verleiht Sinnlichkeit und Eleganz. Auch am Gaumen zeigt er sich wunderbar Beerig-Fruchtig, mit saftig-samtiger Struktur, guter Frische und trinkanimierendem Schmelz.  |                   |                             |           |                  |      |    |

## La Rogerie, Avize

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes. Das Weingut liegt in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in Avize. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François` Vater zurück, die in Ihren Kellern Schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.

- |  |                |                                   |    |        |      |     |
|--|----------------|-----------------------------------|----|--------|------|-----|
| 69   | <b>Héroïne</b> | <b>Blanc de Blancs Extra Brut</b> | CH | 2 gr/l | 2013 | 120 |
| Héroïne - die Heldin. Erst der dritte Jahrgang dieses Blanc de Blancs aus Trauben ausschliesslich von Lagen der Grand Cru Gemeinde Avize. Degorgiert nach rund 90! Monaten Flaschenreife. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von Aprikosen, Meyer Zitronen, Grapefruit und etwas Apfel, getragen von klaren, mineralischen Kreide- und Muschelkalk Noten, unterlegt mit feinen Nuss- und Brioche Tönen vom langen Hefelager. Am Gaumen wunderbar präzise, mit viel Druck und wiederum eine packende, mineralische Frische zeigend. Nur 6048 Fl. produziert! |                |                                   |    |        |      |     |



## Jacques Selosse, Avize

Anselme Selosse, 1980 ans Ruder des 1949 gegründeten elterlichen Betriebs getreten, brachte seine Ausrüstung aus dem Burgund mit: grosse Chardonnay im Eichenfass auf der Hefe auszubauen, was auch in der Champagne einmal Tradition war. Selosse verwendet jedoch auch neues Eichenholz. Selosse macht auch sonst, was ER will. Er wurde zum Vorreiter der Winzerchampagner-Bewegung. Eine lebende Legende. Biologisch-organische und biodynamische Bewirtschaftung sind längst verinnerlicht, heute geht's noch vermehrt um Permakultur nach dem Japaner Masanabu Fukuoka. Selosse ist ein ständig Suchender: nach der Evolution hin zum Essentiellen. Und er ist immer mehr auch ein Purist unter den Terroiristen. Höchstmögliche Individualität ist das Ziel. Selosse's Eigenart polarisiert: es gibt die grossen Fans und jene, die verwirrt sind oder das, was er macht, schlicht nicht mögen. Wer Selosse einmal verkostete, wird Selosse nicht mehr vergessen: Seine Champagner sind eigenwillig, einnehmend, enorm konzentriert, der oxidative Ausbau ist spürbar. Daneben steckt auch Eleganz, Frische und grosse Lebendigkeit drin. Gesamtproduktion des Weingutes: 58'000 Flaschen pro Jahr

**70 Initiale Grand Cru Brut Blanc de Blancs** CH 2,5-5 gr/l (deg.19) 430 \*

In der Nase oxidative Noten, die aber im Gleichgewicht zu den reifen zitrischen Noten verlaufen, opulent und einnehmend. Die tollen Aromen in der Nase amüsieren, sodass man sich für den ersten Schluck sehr viel Zeit lassen sollte. Am Gaumen offensive und breitgefächerte Aromenvielfalt, viel Wein, die Kohlensäure ist zu vernachlässigen, man sollte sich ansonsten nicht zu viel Gedanken machen, sondern sich über das spektakuläre Erlebnis erfreuen, und den sehr langen spielerischen Abgang geniessen.

**71 La Côte Faron Grand Cru Extra Brut Blanc de Noirs** PN 0-2 gr/l (deg.19) 760 \*

Anselme Selosse, verschiedentlich beschrieben als exzentrisch, charismatisch, besessen, je nach Sichtweise, gilt als einer der faszinierendsten Champagner-Winzer. Alle seine Grundweine werden zu 100% im Barrique ausgebaut und widerspiegeln in schönster Weise das Terroir. "Mein Wein ist der Saft des Landes, auf dem er wächst", sagt Anselm Selosse. Für alle seine Champagner gilt: Rar, gesucht, Kult!

## Aurélien Suenen, Cramant

Noch so ein aufregendes Champagnerhaus! Die Tragik hinter dieser Feststellung ist, dass Aurélien Suenen (\*1985) - eigentlich ein Basketballspieler und Jugendtrainer - einer schweren Krankheit des Vaters wegen heimkehren musste. Nach wenigen Jahrgängen an der Seite des Vaters starb dieser und Aurélien übernahm 2009 den Betrieb: Mit dem Erbe dessen, was der Vater begann, mit dem Willen, es noch bestimmter zu machen. 2009 und 2010 lehnte er sich noch stark an Vaters Ideen, weil er zuerst die Weinberge besser verstehen wollte. Seitdem analysiert er jedes Jahr deren Böden. 2011 machte er es mehr nach seinem Gusto, war damit aber noch nicht zufrieden, und verkaufte den Wein. Dies zeigt: Da ist ein Qualitätsfreak am Werk. Auréliens eigene Champagner-Idee begann somit eigentlich so richtig mit dem Jahrgang 2012. Heute wissen die Kenner: Champagne Suenen bedeutet sowohl Purismus - schlank und messerscharf -, als auch schmeichelnder Charakter - geschliffen und subtil. Als Terroir-Flüsterer war für Aurélien klar, es kann für seine Ländereien in Choiry, Cramant und Chouilly nur Blanc de Blancs sein, die eine gewisse Ähnlichkeit zu den Blanc de Blancs seines Friends und Mentors, dem Großmeister Agrapart zeigen. Und da Flüstern erst durch Dialog Sinn ergibt, erkannte er, dass der Kern seiner Arbeit jene mit den Böden ist, in denen seine Reben nicht nur drinstecken, sondern von diesen eben weniger oder mehr Vitalität abbekommen. Schritt um Schritt wird Aurélien deswegen zum Biodynamiker. Faszinierend, was dieser junge Mann in so kurzer Zeit erreicht hat. Gesamtproduktion des Weingutes: 35'000 Flaschen pro Jahr

**72 C+C Extra Brut Blanc de Blancs** CH 3 gr/l (B.2017) 115

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen ausschliesslich aus den Gemeinden Cramant und Chouilly, mit Böden, die von Kreide und Lehm geprägt sind, von durchschnittlich 39-jährigen Reben. Die Basis bildet der Jahrgang 2017, dazu kommen rund 40% Reserve-Weine der drei vorangegangenen Jahre. In der Nase absolut geradlinig und präzise. Chardonnay pur, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Weinbergs Pfirsich und einem feinen Touch von weissen Blüten. Alles unterlegt mit mineralisch-jodigen, zart rauchigen Feuerstein Noten. Tiefgründig, komplex und zupackend.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Ulysse Collin, Congy

Bereits seit über 200 Jahren bauen die Collins Wein an. Lange Zeit wurden die Trauben an Häuser wie Pommery verkauft. Olivier Collin, der heutige Besitzer, begann seine Ausbildung bei keinem Geringeren als Jacques Selosse, mit Anselme Selosse als seinen persönlichen Lehrherren. Dies prägte Olivier sehr stark, insbesondere durch eine neue Herangehensweise an den Wein und den Champagner. Während anderthalb Jahren arbeitete er bei Selosse mit den Grundlagen einer Weinanbaumethode, die den Wert des Terroirs und des 100%igen Ausbaus in Eichenfässern sehr hoch schätzt. Im Jahr 2003 schließlich übernahm Oliver wieder eine Parzelle mit Weinreben, die seine Familie bereits kultivierte, um seine eigene Cuvée zu erarbeiten. Das Ergebnis entstand dann erstmalig 2004 aus 100% Chardonnay, wovon lediglich 5000 Flaschen abgefüllt wurden. Unter Kennern und Insidern gilt Ulysse Collin mittlerweile als Kultchampagner. Die erhältlichen Mengen sind extrem klein.

Gesamtproduktion des Weingutes: 25'000 Flaschen pro Jahr

**73 Les Pierrières** **Extra Brut Blanc de Blancs** CH 1,7 gr/l (B.2014) 430 \*

In der Nase frische Aprikose, viel Kreide, Vanille, Flinestone, kalter Rauch, frische Apfelschale, sehr burgundisch, tolle Würzigkeit, gefällt sehr gut. Am Gaumen sehr defensive feinerliche Kohlensäure, wohlige Kombi von Frucht und Säure, unterstützt mit wesentlich mehr Reduktion als in der Nase, sehr saftig, tolles Spiel mit den filigranen Gerbstoffen und dezenter Würzigkeit im langen Abgang, ergänzend mit reifer Säure und ansprechender frischer Frucht. Faszinierend wie dieser Wein sich tänzerisch zeigt bei wunderbarer Länge.

**74 Les Maillons** **Extra Brut Blanc de Noirs** PN 1-3 gr/l (B.2014) 430 \*

Ausdrucksstarkes Bukett mit Aromen von reifen dunklen Beeren, Kirschen und roten Äpfeln, unterlegt mit toller, an getrocknete Kräuter erinnernder Würze und mineralisch- rauchigem Touch. Am Gaumen komplex, mit guter Struktur und Substanz. Füllig, dabei aber elegant, mit viel Zug und Frische.

## Veuve Fourny & Fils, Vertus

Man findet nur sehr wenige Betriebe, deren gesamte Anbauflächen nur in einer Gemeinde liegen. Bei Veuve Fourny & Fils ist dies jedoch der Fall. Alle ihre Weinberge - rund 8,5 ha - befinden sich in der Gemeinde Vertus, verteilt auf 40 verschiedene Parzellen. Dies mit Rebstöcken, die im Durchschnitt fast vierzig Jahre alt sind, noch etwas was in der Champagne eher selten ist. Eigenständig ist nicht nur das Champagnerhaus, sondern auch die Stilistik der Erzeugnisse des Brüderpaars Emmanuel und Charles-Henry Fourny: sie zeigen Charakter und Präzision, sind puristisch, kraftvoll, mit komplexer Mineralität. Und dies zu sehr moderaten Preisen! Ein weiteres Plus sind dabei ihre alten Keller, die bis ins Jahr 1840 zurückgehen und eine hohe natürliche und konstante Luftfeuchtigkeit und Temperatur aufweisen, was sich auf den Ausbau der Grundweine in Barriques sehr positiv auswirkt. So werden mittlerweile ca. 30% der Weine in gebrauchten Burgunder-Fässern vergärt, Tendenz steigend. Im Weiteren wird auch sehr wenig oder gar nicht dosiert.

Gesamtproduktion des Weingutes: 185'000 Flaschen pro Jahr

**75 Blanc de Blancs** **1er Cru** **Brut Nature** CH 0 gr/l (deg.21) 80

Die Trauben stammen von selektionierten, wärmeren Lagen mit alten Rebstöcken und erbringen so, die für einen "Brut Nature" benötigte Reife. In der Nase zeigen sich knackige Aromen von Aprikose, Zitronenschale, Grapefruit und Apfel, unterlegt mit feinen Kalk-Kreide Noten. Am Gaumen straff, zupackend, mit herrlich viel zitrischer Frucht. Harmonisch, trinkfreudig, mit fein-salziger Mineralik im Abgang.

**76 Cuvée «R»** **1er Cru** **Extra Brut** CH 3-4 gr/l (deg.21) 98

Das «R» steht für Roger, dem Vater von Charles und Emmanuel. Ein reinsortiger Chardonnay von 50-jährigen Rebstöcken aus Lagen der 1er Cru-Gemeinde Vertus. Der Grundwein wird für stolze 18 Monate komplett in Holzfässern ausgebaut und ist eine Cuvée von zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen. Degorgiert wird erst nach mindestens vier Jahren Flaschenreifung. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Orangenmousse, karamellisierten Pfirsichspalten, Bratapfel und kandierten Zitrusfrüchten, unterlegt mit fein-würzigen Noten von gerösteten Nüssen, getoastetem Brioche und einem dezent rauchig-mineralischen Touch. Am Gaumen schöne Frische zeigend, mit zarter Grapefruit Herbe, gutem Druck und wiederum einer dezent rauchigen Würze, welche die mineralisch-salzigen Töne unterstreicht.

### Legende:

CH = Chardonnay, PN = Pinot Noir, M = Meunier

(deg.18) = degorgiert 2018, (B.2018) = Basis-Ernte-Jahr 2018, (2018) = Jahrgang 2018, ist weniger lange auf der Hefe als ein Vintage

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.





## Domaine de Bichery, Neuville sur Seine

Gerade erst am Entstehen, ist die Geschichte dieses Weinguts, steht doch das junge Paar Hannah und Raphaël Piconnet-Boesel noch ganz am Anfang. Aber spannend wie bei einem guten Buch, ist schon dieser Anfang so vielversprechend. Nach profunder Ausbildung und horizonterweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato ihre Trauben verkaufte, zurück und beschliesst, dass es nicht nur an der Zeit ist ihre eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschliesslich biologisch zu bearbeiten. Die Domaine befindet sich nun seit 2016 im offiziellen Zertifizierungsverfahren bei ECOCERT. «Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es», sagen Hannah und Raphaël, «in unseren Champagnern nicht nur die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden, zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung.» Dass sich dieser Einsatz lohnt, beweist schon der 1. Jahrgang 2015! Gesamtproduktion des Weingutes: 5'000 Flaschen pro Jahr

**79 La Source** **Extra Brut** PN, CH 0 gr/l (2018) 93

Gekeltert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay, ausgebaut teils im Tank (60%) und teils in gebrauchten Barriques (40%) eines befreundeten Burgunder-Winzers. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Apfel, Quitte und Nektarinen, umrahmt von zart blumigen Noten und einer dezent rauchig-nussigen Würze. Eleganter Gaumen, einladend, mit schöner Frische, Zug und feinem, mineralischem Salz Touch im Finale. Nur 3400 Fl. produziert.

**80 Les Fontaines** **ROSÉ Extra Brut** PN 2 gr/l (2016) 98

**81 Les Fontaines** **ROSÉ Extra Brut** CH, PN 2 gr/l (2018) 98

Zwar zu 100% aus Pinot Noir, trotzdem ein sogenannter "Rosé d'Assemblage", da er komponiert wurde aus 85% Blanc de Noir (also weiss gekelertem Pinot) mit der Zugabe von 15% Pinot als Rotwein. Ausgebaut zu 60% im Tank und 40% in Eichenfässern. In der Nase mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und reifem, saftigen Apfel, dazu feine Noten von gerösteten Nüssen und Blüten. Schöne Pinot-Typizität zeigend. Auch am Gaumen tolle Kirschfrucht, recht wenig, dabei aber mit toller Trinkigkeit und Frische. Nur 1576 Fl. produziert.

**82 Désir Noir** **Extra Brut** PN 0 gr/l 2017 165 \*

Eine rare Premiere, der erste reinsortige Blanc de Noir - 100% Pinot Noir - von Domaine de Bichery, ausgebaut zu rund 75% im Fass, der Rest im Stahltank. Nur gerade mal 500 Flaschen haben Hannah und Raphaël von diesem Juwel produziert, jede Flasche mit einer Künstleretikette versehen, welche jeweils ein Teilausschnitt von einem grossen Bild - gestaltet von FORMGIVERNE - Ihres Logos ist. In der einladenden Nase zeigen sich Aromen von saftigen Kirschen, Gravensteiner, Mandarinen und etwas Orangenschale, unterlegt mit Noten von blühenden Rosen, Honig, leichten Karamell- und Nuss Tönen vom Barrique und einem fein mineralischen Touch. Am Gaumen wunderbar strahlend, gleichzeitig saftig-zupackend und wenig, aber auch cremig, sehr sauber und glockenklar.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Julie Dufour, Landreville (Bio)

Julie Dufour, ein weiterer Name in der Winzer-Champagner-Szene den man sich merken sollte. Eher spät berufen, nachdem sie sich 2012 beruflich umorientiert hatte, kehrte Julie nach Landreville - ihrem Heimatort in der Côte des Bar - zurück und übernahm einen Teil des Familienbetriebs. Wohlgermerkt von einer nicht ganz unbekannte Winzerfamilie, die Mutter ist Francoise Martinot, der Bruder Charles Dufour. Die gut 4 Hektar Weinberge bewirtschaftet sie biologisch, mit grossem Respekt gegenüber der Umwelt und im Einklang mit der Natur. Die verschiedenen Parzellen sind mit Pinot Noir und Chardonnay bestockt. Ein Teil der Ernte verkauft sie (noch) weiter, mit dem ausgesuchten, streng selektionierten Rest, werden gerade einmal knapp 6000 Flaschen Champagner unter dem eigenen Label bereitet. Eine bemerkenswerte, quirlige junge Frau, die von sich und Ihren Weinen selbst sagt: «Julie, femme de caractère, pour un Champagne biologique à son image - Julie, eine Frau mit Charakter, mit Bio-Champagner nach ihrem Ebenbild» Sie gehört unserer Meinung nach zu Recht zu einer kleinen, jedoch stetig wachsenden Gruppe von aufstrebenden Mikrowinzern/innen, mit ebenso eigenständigen wie charakterstarken Champagnern.

Gesamtproduktion des Weingutes: 6'000 Flaschen pro Jahr

83 **Cuvée Speciale Binôme** **Brut Nature** PN, CH 0 gr/l (deg.21) 92

Eine Zusammenarbeit von Julie und ihrem Bruder Charles. Wie beim Cléobuline von Julie, ist auch diese Cuvée aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay komponiert. Basis bildet dabei der Jahrgang 2019. Ausgebaut wurde der Grundwein in Holzfässern und Stahltanks. Das spezielle jedoch ist, dass anstelle von einer Dosage, Wein zugegeben wurde. Dieser Wein wurde aus Chardonnay Trauben der Ernte 2020 einer Einzellage von Julie gekeltert und mit den Beeren in grossen «Dame Jeanne» Flaschen für ein Jahr mazeriert. Fein nuanciertes Nasenbild mit Aromen von saftigen Birnen, Orangeat und auch etwas Grapefruit, getragen von mineralischen, an nasse Steine erinnernde Kreide Noten, begleitet von einem dezenten Brioche- und Schoko Touch. Auch am Gaumen mit einer tänzerisch filigranen, femininen Art. Enorm fein und nuanciert, mit schöner Balance von Frucht, Schmelz und Säure und einer zarten Gerbstoff Struktur im Finale.

84 **Cuvée Cléobuline** **Extra Brut** PN, CH 3 gr/l (deg.21) 96

Cuvée bestehend aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay, ausgebaut teils in Fässern, teils im Tank. Charmante, reiffruchtige Nase mit Aromen von weissem Pfirsich, Quittengelee, gelben Pflaumen, aber auch von Kirschen und fein zitrischen Tönen, unterlegt mit floral-würzigen Noten nach Flieder- und Bergamotte Blüten, Nüssen und einem fein mineralischen Kräuter Touch. Am Gaumen fein cremiger Auftakt, elegante, reife Frucht zeigend, rund und ausgewogen, mit feinem Säure Nerv.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Marie Courtin, *Polisot* (Bio)

Dominique Moreau, die Ehefrau von Roland Piillot, gilt mit als eine Leitfigur in dieser Gegend, was den konsequenten biologisch-organischen und biodynamischen Anbau betrifft. Die lediglich 2,5 ha, zusammenhängend und nicht zersplittert, sind sozusagen das Labor und offenbar die Speerspitze der Fortentwicklung der Champagner der Familie Piillot. Die Reben stammen aus eigenen Selektionen, nicht aus zugekauften Klonen. 2005 war erst der Startschuss mit dem Auftaktjahrgang von Marie-Courtin, benannt nach der besonders erdverbundenen Grossmutter von Dominique Moreau. Der bereits viel beachtete Name - some of the most adventurous, cutting edges Champagnes (Wine Advocate) - ist also sowohl Referenz als auch Programm. Es sind überwiegend individuelle Jahrgangschampagner, meist aus einer Traubensorte, aus einer Lage, künftig nur noch im Holz ausgebaut, mit keiner oder minimaler Schwefelung und stets ohne Dosage. Dies bedeutet, vollreife Trauben sind nötig, weil ein Nachbessern nicht auf dem Plan steht. Das Ergebnis: Einerseits sind es stoffig wirkende Champagner, geeignet als Essensbegleiter, andererseits sind das, vor allem für Liebhaber naturbelassener Champagner auch wahre Aperitif-Delikatessen. Denn da ist nichts Überbordendes und Krafterheischendes. Der Charakter ist nicht nur von hoher Präzision und Vinosität, sondern auch von so berückender Eleganz, wie ein sanfter Windstoss, und von einer Strahlkraft, die einen noch lange nach dem Schlucken in den Bann ziehen kann.

Gesamtproduktion des Weingutes: 18'000 Flaschen pro Jahr

**85 Résonance** **Extra Brut** PN 0 gr/l (2018) 84

Ausgebaut rein im Stahltank. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, Weichseln, reifer Apfel, etwas Quitte und Grapefruit, unterlegt mit dezent rauchigen, fein-würzigen Nuss Noten. Knackiger Gaumen, zupackend, komplex, mit schöner Frische und kreidig-salziger Mineralik im Finale.

**86 Efflorescence** **Extra Brut** PN 0 gr/l (2014) 103

Die Trauben für den Efflorescence stammen von tiefergelegenen Lagen, wo die Böden einen höheren Lehmantel aufweisen, was dem Wein etwas mehr Körper verleiht. Ausgebaut komplett in gebrauchten Barriques. Rauchige Noten im Bouquet, Orangenzesten, Weinbergpfirsich, aber auch Rote Johannisbeeren, Kirschen und eine nussige Würze zeigend, dazu feine Blüten- und Kräuter Aromen. Im Mund frisch, klar und zupackend, enorm komplex, mit an nasses Strand-Kies erinnernder Mineralität. Besitzt gute Struktur, viel Biss und grossartige Länge.

**87 Eloquence** **Extra Brut** CH 0 gr/l 2016 120

Leider nur wenige Flaschen gibt es jeweils von diesem reinsortigen Chardonnay von Dominique Moreau. Die Reben stehen auf Lehm durchzogenen Muschelkalk-Mergel Böden, die Ausläufer der Böden des Chablis sind. Fermentiert und ausgebaut wird der Grundwein in gebrauchten Barriques mit natürlichen Hefen. Schon in der ausdrucksstarken Nase zeigt sich eine gewisse Chablis-Affinität, mit Aromen von Weinbergs Pfirsich, Zitrus Früchten, Quitte und zarten Blüten-Honig Tönen, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von Zitronenmelisse, weissem Pfeffer und zerstoßenen Muschelschalen. Am Gaumen elegant, fein nussig, mit frischem, an Pampelmusen erinnerndem Frucht Charakter und dezentem Salz Touch im Abgang.

**88 Cuvée Blanc de Blancs** **Extra Brut** CH, PB, Arb 0 gr/l (2018) 160 \*

Ein Blanc d Blancs der „anderen Art“. Komponiert aus 60% Chardonnay, 35% Pinot Blanc und 5% Arbanne, ausgebaut in Amphoren. Im einladenden Bouquet zeigen sich Aromen von Weinberg Pfirsichen, saftigen Birnen, Zitronat und Netzmelonen, dazu Noten von weissen Blüten, blühenden Kräuter und fein mineralisch-rauchige Töne. Mit viel Energie am Gaumen, tiefgründig, komplex und sehr weinig, aber bei allem Druck eine tolle Harmonie von saftiger Frucht, knackigem Zug und fein-jodiger Mineralik zeigend.

**89 Cuvée Blanc de Noirs** **Extra Brut** PN 0 gr/l (2018) 160 \*

Reinsortiger Pinot Noir, ausgebaut in Amphoren. Beeindruckendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und saftigem Apfel, jedoch auch fast „Chabliesque“ anmutende, von den Muschelkalkböden herrührende Noten von gelben Pflaumen, reifen Aprikosen und Zitrusfrüchten, dazu feine Blüten- und Honig Düfte, unterlegt mit würzig mineralischen Tönen Nach Nüssen, Jod und nassem Kies. Am Gaumen mit viel Druck, fordernd, vielschichtig und wiederum schöne Mineralität zeigend, dabei harmonisch, mit guter Frische und feiner Salzigkeit im langen Finish.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Domaine Françoise Martinot, Landveville (Bio)

Charles Dufour, der umtriebige Sohn von Françoise Martinot, steht als "Mastermind" hinter diesen besonderen und gesuchten Champagnern der Marke Bistotage. Die Weingärten aus denen die Trauben stammen, gehören Charles' Mutter, deshalb findet auch die Füllung unter ihrem Namen statt. Die Rebanlagen - 4 Hektar – liegen allesamt in Chevrey und sind ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt. Die Bewirtschaftung der Parzellen und letztlich auch die Weinbereitung obliegen aber weitestgehend der Ägide von Charles und auch der Ausbau und die Abfüllung der Champagner erfolgt in seinem Weinkeller in Landreville. Schon seit 2010 ist der Betrieb Bio-zertifiziert «Agriculture Biologique» durch Ecocert. Die ersten Bistotage Champagner wurden aber erst im Frühjahr 2019 kommerzialisiert. Gesamtproduktion des Weingutes: 18'000 Flaschen pro Jahr

**90 Bistotage B.14+1** **Zéro Dosage** PN 0 gr/l (2014) 99

Ein reinsortiger Pinot Noir vom Jahrgang 2014, ausgebaut zunächst für ein Jahr zu 50% in Holzfässern und 50% in emaillierten Tanks auf der Voll-Hefe und nach dem Abstich noch für ein weiteres Jahr im grossen Holzbottich. Nach der Abfüllung ende Oktober 2016 in die Flasche für die Zweite Gärung, reifte er noch für fünf Jahre bevor das Degorgieren erfolgte. Charaktervolle Nase, mit Aromen von rotem Apfel, getrockneten Weichseln und Gojibeeren, dazu etwas Nektarine und Pflaume, unterlegt von mineralisch-würzigen und fein oxidativen Noten von nassem Kies, gerösteten Nüssen und einem Hauch Salz-Lakritz. Am Gaumen zugleich fordernd und elegant, mit knackiger Frische, krepidig-jodiger Mineralik und dezenter, herbsüssen Nuss Note im Finale.

**91 Bistotage Affinage Prolongé** **Zéro Dosage** PN 0 gr/l (B.2010) 125 \*

Die Pinot Noir Trauben stammen von knapp 30-jährigen Rebstöcken aus Lagen in Chevrey. Ausgebaut wurde der Grundwein für ein ganzes Jahr je hälftig in Holzfässern und emaillierten Tanks. Schwefel wurde nur einmal minimalst, direkt bei der Ernte zugegeben. «Affinage Prolongé» steht dafür, dass Charles einen kleinen Teil (nur 998 Flaschen) dieser Cuvée auf der Seite behalten hat und erst Ende 2021 nach 10 Jahren Flaschenreife degorgiert hat. Im Bouquet zeigen sich Aromen von reifen Kirschen, dunklen Pflaumen, etwas Apfel-Quitte und frisch gebackene Tarte Tatin, unterlegt mit Nussigen Noten und krepidiger, fein-würziger Mineralik. Am Gaumen straff und zupackend, fast etwas an Chardonnay erinnernd, gestützt von dezent «cremig» Hefe Tönen und einem leicht herben, trink animierenden Pink Grapefruit Touch im Abgang.

**92 Bistotage Rosé** **Zéro Dosage** PN 0 gr/l (B.2011) 115

Obwohl zu 100% aus Pinot Noir, ist dies ein sogenannter «Rosé d'Assemblage». Dafür werden 85% der Trauben, welche ausschliesslich aus Chevrey stammen, weiss gekeltert und 15% - diese stammen aus Neuville sur Seine - als Rotwein, bevor diese zusammen cuvéeiert werden. Diese Cuvée wurde zunächst für ein Jahr zu 50% in Holzfässern und 50% in emaillierten Tanks auf der Voll-Hefe ausgebaut und nach dem Abstich noch für zwei weitere Jahre im Tank und im grossen Holzbottich. Weiniges Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Morellen, saftig-süssen Äpfeln und kandierten Orangen, dazu floral-würzigen Noten von blühenden Kräutern, Nüssen und fein-röstigen Holz Tönen, unterlegt von einem dezent oxidativen Oloroso Touch. Am Gaumen auch wieder viel Pinot-Typizität zeigend, würzig, saftig, mit feiner Adstringenz und gut stützendem Säure Nerv.

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.



## Piollot Père & Fils, *Polisot (Bio)*

Seit fünf Generationen wird hier Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe oben). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschliesslich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitzt aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von Meunier. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!

Gesamtproduktion des Weingutes: 70'000 Flaschen pro Jahr

93	<b>Come des Tallants</b>	<b>Zéro Dosage</b>	PN	0 gr/l	(2015)	85
94	<b>Come des Tallants</b>	<b>Zéro Dosage</b>	PN	0 gr/l	(2016)	85
95	<b>Come des Tallants</b>	<b>Zéro Dosage</b>	PN	0 gr/l	(2018)	85

Mit feinen Noten von blühendenen Kräuter unterlegtes, rotfruchtiges Bouquet, dazu knackige Aromen von Blutorange, Herzkersche und Apfel. Am Gaumen tolle Frische zeigend, zupackend, mit fein-würziger, rauchiger Mineralität.

96	<b>Val Colas Robin</b>	<b>Brut Nature</b>	PB	0 gr/l	2015	85
----	------------------------	--------------------	----	--------	------	----

Eine echte Rarität, gibt es doch nur wenige Champagner die zu 100% aus der Weissburgunder Traube (Pinot Blanc) gekeltert sind. Einladendes Bouquet mit Aromen von Nektarinen, verschiedenen Zitrusfrüchten und sortentypischen Birnen- und Blüten Noten. Frisch, klar und zupackend im Mund, knackig, aber mit schönem Schmelz und feiner Mineralik.

97	<b>Les Protelles</b>	<b>ROSÉ Extra Brut</b>	PN	3 gr/l	(deg.20)	85
----	----------------------	------------------------	----	--------	----------	----

Ein wunderbarer Vertreter eines Rosé de Saignée, bzw. Rosé de macération, zu 100% aus Pinot Noir Trauben, mit einer Mazerationszeit von bis zu 3 Tagen. In der Nase viel Pinotzität zeigend mit Aromen von roten Kirschen, Pflaumen, Apfelschalen und würzigen Noten von Nüssen, Tabak, etwas Lakritz und getrockneten Rosenblättern. Auch am Gaumen zeigt sich wiederum ein zarter Rotwein-Charakter, gleichzeitig fordernd und verspielt, samtig und elegant, mit schöner Frische und einer subtilen Tannin Struktur.

## Montgueux

### Hélène Beaugrand, *Montgueux*

Alten Dokumenten zufolge wurden hier schon im zwölften Jahrhundert Reben kultiviert. Nach deren Verwüstung durch die Reblaus, war es denn auch die Familie Beaugrand, die als erste hier wieder Weinstöcke pflanzten und Leo Beaugrand's Starrsinn und Kampfeswillen ist es sogar mit zu verdanken, dass diese kleine, aber besondere Hügellage rund um das Namensgebende Dörfchen, als Appellation Champagne, erhalten blieb. Nun zeigt sich, mittlerweile in der vierten Generation, die dynamische Hélène Beaugrand, für die Geschicke des Weingutes verantwortlich. Die Vorzüge dieser besonderen Bodenbeschaffenheit der Lage von Montgueux, - man findet hier vor allem ein reichhaltiges Lehm-Kalkstein-Gemisch, das sich über der tiefen Kreideschicht mit Einflüssen von Muschelkalk befindet - weiss die sympathische junge Frau mit sicherer Hand zu nutzen. Alte, zum Teil über 45 Jahre alte Reben, dazu ausgewählte Bio-Hefen für eine kontrollierte alkoholische und malolaktische Gärung und eine mindestens drei Jahre dauernde Lagerung vor dem Degorgement, ergeben komplexe Weine von grosser Finesse.

Gesamtproduktion des Weingutes: 35'000 Flaschen pro Jahr

98	<b>Blanc de Blancs</b>	<b>Non Dosé</b>	CH	0 gr/l	(deg.21)	85
----	------------------------	-----------------	----	--------	----------	----

Wunderbar einladendes Bukett mit Aromen von reifem Pfirsich, Orangen, Meyer-Zitrone und etwas Quitte, dazu ein feiner Touch von exotischen Früchten und weissen Blüten, unterlegt mit einem fein mineralischen Kreide Touch. Am Gaumen balanciert, mit gutem Druck, Zug und schöner Frische.

99	<b>Brut</b>	<b>ROSÉ</b>	CH, PN, M	8 gr/l	(deg.20)	85
----	-------------	-------------	-----------	--------	----------	----

Eleganter Rosé d'Assemblage, der komponiert wurde aus 85% Chardonnay und dazu 15% Pinot Noir und Meunier. Letzterer als Rotwein gekeltert, der Würze und Farbe verleiht. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Himbeeren, Ribiseln und Wald Erdbeeren, dazu etwas Pink Grapefruit und Orangen Zesten, unterlegt mit feinen, mineralisch-würzigen Noten und etwas Brioche. Am Gaumen ausgewogen, mit guter Frische und "weinigem" Abgang.



## Jacques Lassaigne, Montgueux

Champagne Jacques Lassaigne, bei diesem Namen bekommt manch ein(e) Champagner-Liebhaber(in) glänzende Augen, geniessen diese raren Weine doch schon einen gewissen Kultstatus. Meist wird der Name in einem Atemzug mit der Lage Montgueux genannt und auch zurecht verbunden. Es ist ein 200 Hektar großer Kreidefelsen, vergleichbar mit dem nördlichen Terroir von Le Mesnil sur Oger. Diese aussergewöhnliche Lage eignet sich bestens für die Kultivierung von Chardonnay und wird manchmal auch Montrachet der Champagne bezeichnet. Emmanuel Lassaigne steht, obwohl er das Weingut erst 1999 von seinem Vater übernahm, heute in der vordersten Reihe der Champagne-Winzer. Seiner unermüdlichen Arbeit und im Speziellen auch seiner Experimentierfreude ist es zu verdanken, dass dieser grösstenteils unbekannte, bzw. vergessene Landstrich heute wieder zu Recht, mit zu den wichtigsten Terroir's der Champagne gezählt wird. Jede Parzelle wird im Keller separat vinifiziert. Die Weine vergären spontan, werden leicht geschönt aber nicht filtriert. Auch bekommen sie für die zweite Gärung nur so viel Zucker und Hefe mit, dass sie nachher rund fünf Bar Druck in der Flasche haben und nicht sechs, wie es normalerweise üblich ist. Sämtliche Weine werden wann immer möglich Brut Nature ausgebaut und alle Flaschen degorgiert Emmanuel von Hand. Seit 2004 spielt der Ausbau im Holz eine grosse Rolle. Er arbeitet mit Fässern aus Mâcon-Solutr , dem Cognac und gar mit alten Vin Jaune- Fässern von Ganevat aus dem Jura. Die Champagner von Emmanuel Lassaigne besitzen eine großartige Struktur, viel Substanz, sind lang und nachhaltig.

Gesamtproduktion des Weingutes: 55'000 Flaschen pro Jahr

**100 Le Cotet** **Extra Brut Blanc de Blancs** CH 0 gr/l (deg.20) 125 \*

Der Basis Jahrgang wird zum Teil in Tanks, wie auch in 500 Liter Fässern und in Barriques ausgebaut. Die finale Cuvée ist insofern ungewöhnlich, als das nicht nur Reserveweine aus den grossen Fässern und Barriques vom Vor- und Vorvorjahr verwendet werden, sondern das Emmanuel auch ältere Flaschen von Le Cotet, die als Champagner vinifiziert wurden, öffnet und dem Blend im Tank zugibt. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger und komplexer Wein mit Aromen von kandierter Zitrone, Sternfrucht, Apfel und weissem Pfirsich, mit jodig-würzigen Kreide Noten und feiner rauchigkeit. Finessenreich und fordernd, mit toller Eleganz.

**101 Demi-Sec** **Blanc de Blancs** CH 45 gr/l (deg.19) 130 \*

Ein grossartig balancierter Demi-Sec den Emmanuel hier komponiert hat. In der einladenden Nase zeigen sich Aromen von Orangeat, Pfirsichmousse, reifen gelben Pflaumen und karamellisierter Pampelmousse, dazu feine Noten von Honig und Orangen Madelaines. Am Gaumen wunderbar balanciert, mit Tönen von kandierten Zitrusfrüchten, schöne Harmonie zeigend mit einer toll stützenden Säure Struktur.

### Legende:

CH = Chardonnay, PN = Pinot Noir, M = Meunier

(deg.18) = degorgiert 2018, (B.2018) = Basis-Ernte-Jahr 2018, (2018) = Jahrgang 2018, ist weniger lange auf der Hefe als ein Vintage

---

Bitte beachten Sie, dass wir bei Raritäten, welche mit (\*) Stern hinter dem Preis bezeichnet sind, das Risiko einer Korkflasche nicht übernehmen können. Es handelt sich um Einzelflaschen, welche auf den Weingütern und im Handel nicht mehr erhältlich sind.