

# Champagne Monday Bouteille

vom 20. Januar 2014 im Carlton Zürich

## Blanc de Noirs

Sollen wir über ein Thema schreiben, welches wir nicht beherrschen? Sollen wir einen Bereich deswegen ignorieren, obwohl es sich um einen der interessantesten handelt? Weder noch! Gerade aus diesen Gründen haben wir unseren Weinfreund Goce Nikoloski, Owner des Blogs [Genuss Zentralschweiz](#), gefragt, ob wir seinen Bericht über die grossartige Verkostung „Champagner Blanc de Noir“ veröffentlichen dürfen, an welcher wir am 20. Januar 2014 gemeinsam teilgenommen haben. Wir ergänzen den Bericht mit einem spontan entstandenen Interview vom jungen und dynamischen Geschäftsmann.

### Die Verkostung

(gn) - Zum wiederholten Mal trafen sich eine Handvoll Schweizer Champagner Liebhaber und öffneten an diesem Abend einige sehr gute Flaschen. Das Thema war dieses Mal „Blanc de Noirs“. Ein Blanc de Noirs zeigt sich meistens dichter, üppiger als ein Cuvée oder ein Blanc de Blancs. Oft sind diese Champagner geprägt durch reife, rote und süsse Beerenfrucht und eignen sich dazu vor allem als Begleiter eines feinen Mahls. Auch an diesem Abend konnten die mitgebrachten Flaschen überzeugen. Das Ganze wurde zudem noch vom Carlton Sommelier gekonnt inszeniert und die begleitenden Speisen haben ebenfalls hervorragend gemundet. Alle Weine wurden blind serviert, ohne vorher zu wissen welche Flaschen im Flight sind.

### Das erste Flight

#### [Ulysse Collin Les Maillons Deg. 2009](#)

Zeigt sich verhalten, ein Hauch Karamell, Mandel, gelbe Frucht. Im Gaumen ebenfalls verschlossen, nichtssagend, hefige Äpfel- und Kreidearomen. Die Mitte fehlt fast gänzlich, lädt zwar an der Luft aus, bleibt aber im Gesamteindruck hohl und irgendwie wässrig. Mineralität lässt sich erahnen, kann sich aber nicht durchsetzen. Schwierig im aktuellen Stadium. Mittlere Länge. Trinken 2015-2020.

Bewertung Goce Nilokoski: 90+/100      J.F. Guyard: 17/20

#### [Chartogne Taillet Les Orizeaux 2008](#)

Butter, Yoghurt-Aromen, Himbeeren, Äpfel, Birne, wiederum laktisch anmutend. Enorm komplex schon von Beginn an. Im Gaumen geniales Süsse-Säure- Spiel mit schöner Fruchtigkeit nach Mango und Äpfeln. Zeigt sich kraftvoll und jugendlich mit hoher Säure und Stoffigkeit. Schöne Länge. Trinken 2016-2026.

Bewertung Goce Nilokoski: 94+/100      J.F. Guyard: 17.5/20

Dieser Champagner ist in Deutschland u.a. bei [Paulson rare Wines](#) erhältlich. In der Schweiz ist er nicht verfügbar.



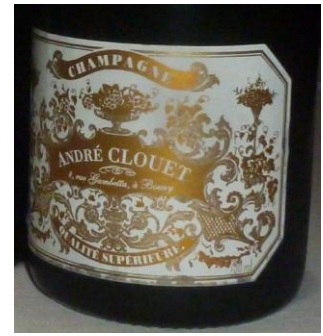
### André Clouet **Un Jour de 1911**

Schöne, tiefe Nase mit ebenfalls laktischem Einschlag. Wirkt sehr süss in der Ausstrahlung. Aprikosen, rote Äpfel, viel Karamell, Nüsse und frisch gebackenes Brot. Im Gaumen merkliche Süsse, viel Schmelz, getragen von sanfter Säure. Zeigt auch hier viel Frucht nach Himbeeren und paart sich mit feiner Röstaromatik. erinnert an Tarte Tatin. Mittlerer Abgang. Ein eleganter, sehr guter Blanc de Noirs, dem es ein bisschen an Kraft und Dichte fehlt. Trinken jetzt.

Bewertung Goce Nilokoski: 92/100

J.F. Guyard: 17.75/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz u.a. bei [Baur au Lac](#) erhältlich.



Ein schöner Flight, keine Frage. Ich bin ein bisschen enttäuscht vom Collin, den ich selber wesentlich stärker erwartet hätte. Wer seinen Perrieres (ein Blanc de Blancs) kennt, weiss wie hoch die Erwartungen sein können. Ebenfalls mehr hatte ich vom Clouet erwartet. Meiner Meinung nach braucht ein Blanc de Noirs, der im Holz ausgebaut wird, genügend Rückhalt in Form von kräftiger Säure. Zero Dosage wäre also für den Un Jour de 1911 das Rezept, zumal dieser in gebrauchten Sauternes Fässern ausgebaut wird und damit von „Natur“ aus genügend Süsse mitbringt. Chartogne war wie erwartet toll. Zum Glück habe ich hier vom 2008er noch ein paar Flaschen im Keller. 2009 war in der Champagne teils wärmer als 2003 und damit sehr schwach...

### **Das zweite Flight**

#### **Cédric Bouchard Inflorescence La Parcelle 2005 Deg.2011**

Blumig, mineralisch, wenig. Ist sehr burgundisch mit feiner, zurückhaltender, gelber Frucht, Salz und Jod. Auch im Gaumen zurückhaltend aber edel, extrem präzise aber ohne jegliche Härte. Im Gaumen kräftige Säure aber reif und damit auch Süsse offenbarend. Schöne Länge und auf den Punkt gereift. Toller Wein, der stilistisch einen Kontrapunkt setzt und damit ein Alleinstellungsmerkmal wie kein anderer hat. Trinken jetzt-2020.

Bewertung Goce Nilokoski: 93/100

J.F. Guyard: 17.5/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz u.a. bei [Carl Studer](#) und [Grancheteaux](#) erhältlich.



Cédric Bouchard in Zürich 2012

#### **Eric Rodez Blanc de Noirs**

Wow, hier ist genau das Gegenteil im Glas als vorher! Die Eisenfaust von Klitschko. Viel Karamell, rote Beeren, Äpfel, Zedernholz. Hat so viel Holzaromen, dass ich und Andy noch eine Stunde später mutmassten, ob das jetzt Stil oder eine fehlerhafte Flasche ist. Ich glaube, das ist hier bewusster Stil, denn die Einzelteile passen zusammen. Krug? Egly? Im Gaumen sehr füllig mit kräftiger Säure, Schokolade und nussiger Frucht. Schöne Länge! Trinken jetzt-2021.

Bewertung Goce Nilokoski: 94/100

J.F. Guyard: 18/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz bei [Zürcher-Gehrig](#) AG erhältlich.



### **Cédric Bouchard Rose de Jeanne Les Ursules 2009 Deg. 2011**

Sehr schöne Nase, Himbeeren, Kirschen mit gelbfruchtigen Einklängen, wirkt warm und süß in seiner Ausstrahlung. Im Gaumen sehr viel Süsse, Karamell, dann ganz wenig Frucht mit marmeladigen Einklängen. Ganz weit hinten auch sehr viel Bitterstoff. Mit zunehmender Wärme wird dieser Champagner noch süßer. Der Körper immer konturloser. Plumpe Kraft. Definitiv nicht mein Fall. Trinken jetzt.

Bewertung Goce Nilokoski: 89/100                      J.F. Guyard: 18.5/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz bei [Carl Studer](#), [Granchateaux](#) und [VinPark](#) erhältlich.

Ein sehr interessanter Flight mit zwei Bouchards, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Ich kann mich erinnern, dass ich den Ursules schon mal aus dem Jahrgang 2008 probiert hatte (ebenfalls an einer Champagne Monday Bouteille von Marcello mitgebracht) und dieser war ganz anders. Damit entspricht der Parcellle exakt dem Bouchard Stil, während der Ursules, als Terroirwein, exakt dem Jahrgang entspricht. Plump, einfach, warm, mit Extraktsüsse und wenig Komplexität. Es gab aber am Tisch auch Leute, die so etwas mögen. Rodez dagegen beweist seine Weinmacher-Qualitäten, die er bei Krug erlernt hatte. Dichte, Kraft, Säure und Holz. Dies zu einem mehr als fairen Preis!

### **Das dritte Flight**

#### **Egly Ouriet Blanc de Noirs Deg. 2009**

Der letzte Flight, die besten Weine. Und es beginnt dramatisch! Camille, Butter, Milkschokolade, dahinter sehr viel gelbe Frucht mit leicht beerigen Akzenten. Im Gaumen perfekt gereift, Jodnoten, schöne Salzigkeit, sehr komplex und sehr lang. Wir sind hier nahe der Perfektion. „Ein Leflaive mit Bubbles“ war meine Bemerkung (nur zu schade, dass ich noch nicht so viele Leflaives degustiert hatte, umso mehr erinnere ich mich an diese seltenen Ereignisse). Trinken 2015-2025.

Bewertung Goce Nilokoski: 98/100                      J.F. Guyard: 18.75/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz bei [CaveSA](#), [Granchateaux](#), [Zürcher-Gehrig](#) AG erhältlich.



#### **Marie Noelle Ledru Cuvée de Goulte 2008**

Rieslinghaft, extrem, gross, frisch. Cassis, Holunder, ganz deutlich Granny Smith Apfel mit leichten Nuancen von Waldhonig (danke Andy für diese Bemerkung, die meiner Meinung nach zu 100% zutrif). Das ist eine Duftorgie, die selten anzutreffen ist und in Sachen Komplexität auch kaum übertroffen werden kann. Im Gaumen jung und trocken. Grüne Feigen, Äpfel, sehr traubig und sehr jung mit extremer Säure und Stoffigkeit. Das Ganze ist derart nachhaltig und dicht, dass der Gaumen ganz leicht schmerzt. Sehr langer Abgang, durch den hohen Druck aber noch ein bisschen gebremst. Warten und im Keller vergessen. Trinken 2018-2028.

Bewertung Goce Nilokoski: 96+/100                      J.F. Guyard: 17.5/20

Dieser Champagner ist in der Schweiz bei der [Weinhandlung Maria Bühler](#) erhältlich.



©Google Maps Landschaft der Maerne

## Elodie & Fabrice Pouillon [2Xoz](#) 2006

Das ist für mich ein grosser, roter Burgunder aus der Cote de Nuits! Sehr komplex, warm mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Pflaumenmus, Schokolade und Unterholz, dahinter auch Zigarrenkiste. Im Gaumen sehr schmelzig, füllig, reif und elegant. Die Aromatik setzt sich fort, das Ganze wirkt warm ohne plump zu sein. Das ist Pinot Noir der Extraklasse. Nach einiger Zeit mindert sich die Perlage und man hat einfach einen grossen Wein im Glas. Nahezu perfekt und einmalig. Trinken jetzt.



Bewertung Goce Nilokoski: 98/100

J.F. Guyard: [19.5/20](#)

Dieser Champagner ist in der Schweiz bei [Champagne-Schweiz](#) erhältlich.

Der letzte Flight lässt keine Wünsche offen. Das Ganze Spektrum des Blanc de Noir Stils wird gezeigt. Egly mit seiner Fülle und Kraft, Ledru mit jugendlicher Komplexität und Einzigartigkeit und Pouillon mit einem Champagner aus pre-Phylloxera Reben, der eher Rotwein ist und damit eine ganz eigenständige Kategorie bildet. Top!

**Autor:** Goce Nikoloski

## Das Interview

**Vinifera-Mundi:** Das Publikum scheint die Champagne deVignerons noch nicht so entdeckt zu haben. Woran liegt das Problem? Beim fehlenden Marketing der Akteure dieser Branche, bei der allgemein knappen Produktion oder beim Herrschaftssystem der grossen Produzenten?

**Goce Nikoloski:** Viele massgebliche Faktoren sind schon in der gestellten Frage genannt worden. Ich kann diese Frage damit in fast allen Punkten bejahen und möchte sie um eine weitere Dimension erweitern. Die grossen Häuser verfügen über privilegierte Vertriebswege. Diese Macht darf man nicht unterschätzen. Die grossen Marken können damit ihre Verfügbarkeit und Markenbekanntheit aufrecht erhalten. Gleichzeitig heisst das für viele kleine Erzeuger ein erschwerter Marktzugang mit gleichzeitig kleinerer Nachfrage. Es spielt also das ganze ökonomische System mit. Es liegt an uns Konsumenten und Liebhabern, über die Nachfrage mutige Händler in der Schweiz zu unterstützen und ihr Sortiment zu erweitern.

**Vinifera-Mundi:** Blanc de banc, blanc de noir, brut, extra-brut, zéro dosage, dégorgement, usw. Das Klassifizierungssystem der Champagner ermutigt den kleinen Konsumenten nicht wirklich, über den Tellerrand hinaus zu schauen. Wie kann er sich informieren und welchen einführenden Leitfaden würdest Du ihm empfehlen?

**Goce Nikoloski:** Champagner setzt ähnlich wie Pinot Noir eine gewisse Erfahrung, Konditionierung und Wissen voraus. Das umschiffen die grossen Häuser geschickt und positionieren ihre Basis-Champagner als Leuchttürme eines bestimmten Stils und Qualität. Dann wird noch eine kleine Geschichte darum herum erzählt und schmackhaft präsentiert. Man entmündigt damit den (Normal-) Konsumenten und entzieht ihm jegliche Möglichkeit eines qualitativ orientierten Vergleichs. So weiss man weder was drin ist in einem Basis Champagner, noch ob dieser so schmeckt wie letztes Mal. Man beschäftigt sich nicht mit solchen Fragen, weil man dies nicht tun muss. Es ist die Marke oder das Angebot, für welches man bereit ist zu zahlen. Die Winzer in der Champagne hingegen möchten Transparenz schaffen und erhöhen die Komplexität. Nun wird

der Konsument gefordert. Jahrgang, Degorgierdatum, Dosage, Marke, Produzent. Alles wichtige Faktoren für eine qualitative Einschätzung, die aber Wissen erfordern um einschätzen zu können, wann und wie ein Champagner mit grösstem Genuss getrunken werden kann.

Für den Einstieg in die Champagner-Welt des Genusses gibt es drei Fragen, die sich jeder zuerst beantworten muss, um für sich dann den Richtigen zu finden.

1. Wieviel Säure bzw. Süsse mag ich in einem Champagner?
2. Wann will ich einen Champagner geniessen, heute oder erst in ein paar Jahren?
3. Wieviel bin ich bereit dafür auszugeben?

Auf diese Fragen folgen zwangsläufig folgende Kategorien:

1. Eher Süss - Champagner mit hoher Dosage, Holz und längerer Zeit auf der Hefe  
Viel Säure - wenig Dosage, eher jüngerer Jahrgang oder Abfüllung, keine Malo
2. Heutiger Genuss: keine Jahrgangschampagner oder solche mit älterer Jahresangabe (mehr als 12 Jahre vom Kaufzeitpunkt entfernt)  
Späterer Genuss: Jahrgangschampagner, solche die lange auf der Hefe waren, Champagner mit jungem Degorgierdatum
3. Hier stellt sich nur die Frage, ob ich Prestige und Qualität oder einfach Qualität möchte. In der Champagne gibt es beides.

Wer diese Kategorien und Fragen durchgespielt hat, sollte einen guten Weinhändler aufsuchen und nach diesen Kategorien mit Selbstversuchen seinen Geschmack und Stil finden können.

**Vinifera-Mundi:** Auf Deinem Blog berichtest Du immer wieder u.a. über tolle Champagner, welche Du wie z.B. am 20. Januar 2014 mit grosser Begeisterung verkostet hast. Empfindest Du die gleichen Gefühle auch mit Wein und warum?

**Goce Nikoloski:** Mit Champagner hatte ich bisher die emotionalsten Erlebnisse. Ich brauchte lange bis mir Champagner wirklich gefiel. Es war sozusagen ein schleichender Prozess, der bis heute noch nicht abgeschlossen ist. Es gibt noch so viel zu entdecken. Champagner ist wie Bordeaux potenziert durch den burgundischen Terroirgedanken. Für mich das grösste Vergnügen! Es fordert mich intellektuell heraus, macht mich zum Entdecker, Eroberer und Geniesser zur gleichen Zeit.

Das Interview wurde durch Jean François Guyard geführt.

Lektorat (des gesamten Berichts): Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.