

# Blanc de Blanc

## 8 Champagner & 2 Piratflaschen



17. Juni 2013. Sieben WeinliebhaberInnen treffen sich im Rahmen des wiederkehrenden Monday Bouteille vom Carlton Restaurant, Zürich. Das Thema des Abends? Blanc de Blanc. Die Anwesenden wurden im Voraus aufgefordert, eine Flasche mitzubringen, welche diese einfache Anforderung abdeckt. Mehr nicht. Wichtig allerdings sind auch die Freude am Wein und ein gewisses Kommunikationstalent. Oder sonst zumindest Aufgeschlossenheit und Geselligkeit. In diesem Kontext lernen wir, Vinifera-Mundi, das sehr sympathische und effektiv aufgeschlossene Paar Goce Nikoloski (Foto rechts) und Loredana B. Beide sind die Gründer und Autoren des vielversprechenden und dynamischen Blogs [GenussZentralschweiz](#). Nach ein paar Gläsern und viel Gesprächsstoff haben wir uns spontan dafür entschieden, nicht nur ein Speed Interview zu führen, sondern auch Goce die Möglichkeit zu bieten, die zehn Erzeugnisse des Abends zu bewerten. Entfesselt, frisch und frech. Also viel Spass! Der Bericht mit den Bewertungen der zehn Flaschen ist selbstverständlich auch auf dem Blog [GenussZentralschweiz](#) verfügbar und bleibt dessen Eigentum. Am Ende des vorliegenden Berichtes haben wir unsere eigenen Bewertungen hinzugefügt.



©[GenussZentralschweiz](#)

### Das Interview

**Vinifera-Mundi:** Wann hast Du Dein Blog, [GenussZentralschweiz](#), gegründet und was war Deine Motivation?

**Goce Nikoloski:** Ich begann schon mit 20 Jahren, mich mehr oder weniger intensiv mit Wein zu beschäftigen. Während der für viele Weinliebhaber und Freaks so charakteristischen Entdeckungsphase sehnte ich mich nach fachkundigem Austausch. Ich merkte, dass die ewig gleichen Gespräche bei den Massenverkostungen und Foren mich nicht immer zum erwünschten Ziel geführt haben. Also suchte ich nach einem anderen Weg. Zudem hatten ich und meine Partnerin - die eine wirklich gute Köchin ist (ich werde regelrecht verwöhnt) - schon immer die Idee einen gemeinsamen Blog zu haben, wo wir unsere Erlebnisse, Rezepte und Restaurantbesuche festhalten und kommunizieren.

Genuss und Erlebnis stehen bei uns also im Zentrum und nicht eine scheinbare Objektivierung von subjektiven Erlebnissen. Vor diesem Hintergrund gründete ich vor etwa einem Monat den Blog [GenussZentralschweiz](#), um hier zu den Themen Schweizer Wein, gute Küche und Restaurants, Champagner, Burgunder und Bordeaux zu schreiben.



©[GenussZentralschweiz](#)

**Vinifera-Mundi:** In wie weit lässt sich diese Motivation mit Deiner ausgeprägten Erfahrung im Medien & Marketing-Bereich verbinden?

**Goce Nikoloski:** Erst einmal bin ich sehr extrovertiert und kommuniziere sehr gerne. Momentan bin ich auf Verlagsseite tätig und bin vor allem für kommerzielle Konzepte zuständig. Mit meinem Blog widme ich mich aber ausschliesslich dem Inhalt zum Thema Wein.

Damit verbinde ich meine Leidenschaft zum Wein mit einer sicherlich ausgeprägten Affinität für medial vermittelte Kommunikation (beim Lesen wird man aber merken, mir fehlt die redaktionelle Erfahrung). Geld (Beruf) und Geist (Hobby), ich finde, beide passen gut zusammen. Diese Verbindung ist sowohl für die Medien- als auch für die Weinwelt charakteristisch. Mein Anspruch ist aber nicht hochstehender Journalismus zu diesem Thema, sondern viel mehr die Vermittlung von Genuss und Freude.

**Vinifera-Mundi:** Was müsste Deiner Meinung nach in der Schweiz unternommen werden, damit sich die einheimischen Konsumenten (sie kaufen ja die Wiener, um sie zu trinken) für ihre eigenen Weine interessieren und auch längerfristig begeistern lassen?

**Goce Nikoloski:** Wein ist für mich nicht nur ein Produkt, sondern auch eine Geschichte. Diese Geschichte muss wirksam erzählt werden. Sie muss begeistern. Im besten Fall schafft sie Identität in einem Konsumentenkreis und damit wichtige Botschafter.

Einige wenige Produzenten schafften es, sich so zu positionieren, dass man sie einfach kennt oder kennen muss. Andere wiederum produzieren geniale Weine und keiner nimmt es wahr.

In vielen Weinmagazinen wird Österreich als Vorbild für das Weinmarketing gepreist. Ich bin mir nicht sicher, ob das Konzept auch für die Schweiz greift. Die Schweiz hat vier Sprachregionen und eine immense Fülle an verschiedenen Stilen und Traubensorten. Es gibt viele verschiedene Wege. Man könnte einerseits als Region kommunizieren (wie das aktuell teils gemacht wird) oder aber man konzentriert sich auf die Traubensorte und gründet ein Konsortium, welches sich jeweils einer Traubensorte widmet und die verschiedenen Schweizer Terroirs den Konsumenten erklärt und näher bringt. Das fände ich spannender... Ach noch was: ich finde die Vereinigung [Mémoire Du Vin Suisse](#) eine tolle Sache. Die Idee greift aber nur für Produzenten, die an sich keine Breiten-Kommunikation mehr benötigen.

**Vinifera-Mundi:** Vielen herzlichen Dank Gore für dieses spannende Interview.



©GenussZentralschweiz

## 8 Champagner und 2 Piraten

### Der Bericht von Goce Nikoloski

Zum zweiten Mal hiess es, eine sehr gute Flasche Champagner einpacken und mit Gleichgesinnten geniessen. Dieses Mal stand das Thema Blanc de Blancs auf dem Programm. Diese Champagner zeichnen sich meist durch Eleganz aus. Sie beleben, sie erfrischen und passen damit vorzüglich zum Sommerwetter.

### Flight 1

#### Weingut O Bachrauschen Riesling Brut 2011

Gleich zu Beginn der erste Pirat. Als der Wein aufgedeckt wurde, fühlte ich mich bestätigt, meine Erkältung ist weg und die Sinne funktionieren, denn ich schrieb als Notiz:

Zitrusfrucht, Kräuter, leichter Sponti. Im Gaumen sehr elegant, fein und präzise mit fruchtigem Nachhall. Schmeckt wie ein Riesling. Für mich genialer Einstieg, mir persönlich fehlt ein bisschen die zupackende Säure (bin aber betreffend diesem Thema sowieso ein Exot und Säurefreak). Braucht noch ein bisschen damit sich die Frucht durchsetzt.

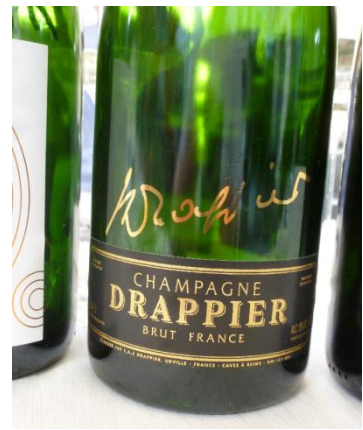
Trinken jetzt-2022 Von mir 92+ GPoints



### Drappier Blanc de Blancs Signature

Sehr klassisches Bouquet mit Kreide und grünen Äpfeln. Im Gaumen mineralisch und jung mit kräftiger Säure. Schönes Mousseaux, erfrischend und appetitanregend. Auf ähnlichem Niveau wie der Vorgänger aber trinkreif.

Trinken jetzt-2020 Von mir 92 GPoints



### Jacques Selosse Brut Initial

Offene, leicht oxydative, reife Nase mit viel Frucht, Rancio-Noten, viel reifen Äpfeln und Nüssen. Im Gaumen füllig, reif und kräftig. Der Nachhall zeigt salzige Noten. Wie wenn Bollinger einen grossen BdB machen würde in ihrem bekannten Haus-Stil. Grossartig!

Trinken jetzt Von mir 95 GPoints



Dieser erste Flight war ein sehr guter Einstieg. Ich persönlich hätte den Selosse später eingebaut aber diese Range gleich zu Beginn war eine Art Gaumen-Kalibrierung. Und damit nicht weniger interessant. Der Selosse fand wenig Anklang am Tisch, ausser bei mir und Jean-Francois. Man muss diese Reife und Opulenz mögen und das erst Recht noch bei einem reifen Chardonnay. Diese Stilistik kenne ich eigentlich nur noch beim Reflet d'Antan von Bérèche. Zu diesem Produzenten kommt aber später noch etwas...

## Flight 2

### De Sousa Blanc de Blancs Grand Cru Réserve

Sehr offene, schöne und fruchtige Nase mit Zitrone und wenig Kräutern. Im Gaumen elegant mit mittlerer Kraft. Lebt von der Balance und frische. Für mich ein guter Aperio-Champagner.

Trinken jetzt-2018 Von mir 91 GPoints

### Cédric Bouchard Roses de Jeanne Lieu-dit La Haute-Lamblée 2008

Diskrete Nase mit zurückhaltender, eher wenig ausgebildeter Frucht in der Nase dafür umso mehr Kräuternoten. Im Gaumen sehr präzise, fruchtig, auch hier nicht ganz ausdefiniert aber sehr vielversprechend. Fruchtiger Nachhall. Ein sehr weiniger und leider noch ein bisschen verschlossener Champagner. Mit mehr Zeit wird sich auch die Nase ausbilden und grosses Vergnügen bereiten.

Trinken 2015-2025 Von mir 93+ GPoints



### Majolini Blanc de Blanc 2005 (Franciacorta)

Viel gelbe Frucht mit Jodnoten und Nüssen. Im Gaumen viel Power, Druck und Opulenz. Hat aufgrund der (meiner vermuteten hohen) Dosage noch relativ viel Bitterstoffe, die Süsse ist damit bemerkbar. Hohe Reife und Kraft auf Kosten der Eleganz und Mineralität. An sich sehr gut doch in diesem Flight auf verlorenem Posten. Hätte besser neben Selosse gepasst.

Trinken jetzt Von mir 90 GPoints

### **Bérèche & Fils Les Beaux Regards 2005 (Dégorgé 2009)**

Helle Farbe, lässt Jugend vermuten doch die Nase zeigt sich reif und exotisch. Süsse Butter, Passionsfrucht, Äpfel, extrem komplex. Im Gaumen gross, lang mit schöner, pickanter Säure und perfekter Balance. Wunder-schönes Mousseaux., welches auch nach dem Dekantieren noch frisch und perfekt intakt ist. Sehr grosser Champagner. Messerscharf gezeichnet. Verbindet Exotik mit Eleganz, Stil mit barocker Fülle.

Trinken jetzt-2020 Von mir 97 GPoints



Wieder ein spannender Flight. Viele, verschiedene Stile wurden aufgetischt. Die Range fängt beim schönen, eleganten Chardonnay an bis zum schweren Franciacorta. Sehr spannend aber schwer zu verkosten. Auch hier hätte ich persönlich eine andere Flight-Zusammensetzung gemacht. Zudem fällt es mir schwer den Bérèche zu kommunizieren, weil ich fürchte, dass dieser grosse und erschwingliche, aber sehr schwer erhältliche Champagner bald ausverkauft sein wird. Aber eben, wer schreibt, der möchte kommunizieren und Anschluss finden.

### **Flight 3**

#### **Pol Roger Blanc de Blancs Grand Cru 2002**

Schönes Biskuit, knackig mit buttrig-nussigen Tönen. Sehr klassisch. Ich habe hier gleich einen Champagner vermutet mit bekanntem Namen. Im Gaumen viel Power und Dichte. Zeigt viel Rückhalt und mineralische Kraft. Ist noch sehr jung!

Trinken 2016-2026 Von mir 92+ GPoints



#### **Duval Leroy Fleurs de Champagne 1995**

Geniale Nase, sehr komplex mit zedrigen Noten, Kakao, Kreide und Äpfeln. Dahinter auch ein Hauch Passionsfrucht. Im Gaumen dicht und kräftig, sehr stoffig. In der Mitte bricht er leider etwas ab und zeigt ungewöhnliche Bitterstoffe. Dieser Champagner sorgte für lange Gespräche am Tisch. Ich bin mir nicht sicher ob wir hier TCA hatten. Möglicherweise eine nicht ganz optimale Flasche aber ich kenne diesen Champagner-Produzenten nicht, also enthalte ich mich mit unsicheren Wertungen.

Trinken jetzt-2024 Von mir 94(?) GPoints

#### **Pol Roger Blanc de Blancs Grand Cru 2000**

Zeigt sich wie eine hypothetische Mischung vom Selse und einem Krug Grande Cuvee. Auf der einen Seite Frucht mit oxydativen Noten auf der anderen Seite eine trockene, nussige Art mit buttrigen Tönen. Im Gaumen beschwingt, mineralisch und balanciert. Wieder schönes Mousseaux. Perfekt reif und auf dem Punkt.

Trinken jetzt-2022 Von mir 95 GPoints

Endlich ein stimmiger, dritter Flight. Leider zeigt sich der Duval Leroy nicht ganz in Hochform, gefällt mir persönlich aber sehr gut. Pol Roger zeigt wiederum seine hohe Qualität. Der 2002er wird wohl länger brauchen als der 2000er und ist mit seiner hohen Säure etwas für Freaks wie mich. Nichts für Warmdücker....Ein toller Abschluss!

## Zusammenfassung der Bewertungen

	Goce Nikoloski	Jean François Guyard
<a href="#">Weingut O</a> Bachrauschen Riesling Brut 2011	92+	17.25
<a href="#">Drappier Blanc de Blancs Signature</a>	92	18
Jacques <a href="#">Selosse</a> Brut Initial	95	18.5
<a href="#">De Sousa</a> Blanc de Blancs Grand Cru Réserve	91	17.5
Cédric Bouchard <a href="#">Roses de Jeanne</a> Lieu-dit La Haute-Lamblée 2008	93	17
<a href="#">Majolini Blanc de Blanc</a> 2005 (Franciacorta)	90	17
<a href="#">Bèrèche Les Beaux Regards</a> 2005 (Dégorgé 2009)	97	18.5
<a href="#">Pol Roger</a> Blanc de Blancs Grand Cru <a href="#">2002</a>	92+	19
<a href="#">Duval Leroy</a> Fleurs de Champagne 1995	94 (?)	17.25
Pol Roger Blanc de Blancs Grand Cru 2000	95	18



Interview & Layout: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Goce Nikoloski verfügt über das Recht, den Bericht zu verteilen und auf der eigenen Website zu veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.