

# Rosé-Champagner



© John Hodder – Collection [CIVC](#) Der Berg von Reims

Es gibt selbsternannte Weinliebhaber, welche lieber auf Roséweine spucken als sich zu fragen, ob allenfalls ein Butcher von Johann Schwarz auch genial sein kann. Zugegeben, mit seinem hohen Alkoholgehalt hat er sich wohl disqualifiziert. In

diese Liga kann man aber problemlos die verkannten Rosé-Champagner einreihen. Gerade in dieser Rubrik gibt es wirklich für alle Geschmacksrichtungen etwas. 10 Weinfreundinnen und -freunde wollten es am 9. September 2013 wissen und wir waren schliesslich einstimmig begeistert. Denn es gibt klare Einkaufsprioritäten.

Markus Seegmüller, Geschäftsführer des Carlton Restaurants neben der prestigeträchtigen Zürcher Bahnhofstrasse und ein Teilnehmer (Dominik B.) reihten die Weine in vier Serien ein, welche dann blind verkostet wurden. Schliesslich wurde die Begegnung zwischen den 13 Erzeugnissen zu einer richtigen Konfrontation zwischen einerseits namhaften Champagne-Häusern und andererseits mehr oder weniger anerkannter „kleinen“ Produzenten. Die einen setzen manchmal kräftig auf Dosage, die anderen scheinen, diese (künstliche) Zuckerlösung wie die Pest zu meiden... Ohne, dass renommierte Häuser zwangsläufig Verfechter davon sind.

## Serie I

Folgende Champagner wurden ausgeschenkt:

[Olivier Horiot](#) Les Riceys,  
[Larmandier-Bernier](#),  
[Marie-Noëlle Ledru](#),

Rosé de Saignée „en Barmont“ [Sève 2006](#)  
[Rosé de Saignée](#) Premier Cru Extra-brut  
Rosé de Saignée Grand Cru 2008

Ein fulminanter Start. Bereits spielen wir in einer hohen Liga von Champagnern für erfahrene Liebhaber. Kein Veuve Cliquot, kein Standardprodukt für die Masse sondern ausgesuchte, animierende Erzeugnisse. Manchmal sogar (und diese Erfahrung wird sich im Verlauf des ganzen Abends bestätigen) Champagner für die Grande Gastronomie, welche nicht in irgendwelche Hände gelangen sollten. Gewisse Flaschen müssten mindestens zwei Stunden im Voraus entkorkt werden und die 10 Sekunden Ruhe vor dem Auschenken sind ein Muss.

Der **Sève 2006** von **Olivier Horiot** bietet eine generöse, fruchtige Nase mit vielen roten Beeren, , aber auch Kümmel und weiteren Gewürzen. Der Gaumen ist gehaltvoll, ausgewogen und zeigt eine subtile Bitterkeit im Abgang. Es gibt sehr viel Wein im Glas, wobei der Trinkspass nicht die erste Priorität des Winzers war. Auf keinen Fall zum Apero ausschenken. 17.5/20.



Der **Rosé de Saignée** von **Larmandier-Bernier** , einem durchaus empfehlenswerten , extrem intelligenten, in der renommierten Gemeinde von Vertus angesiedelten Produzenten besitzt eine seltene Rasse. Der Champagner breitet faszinierende Aromen purierter Erdbeeren, welche anschliessend noch eingelegt wurden damit die Fruchtigkeit noch an Kraft gewinnt. Es gibt aber auch subtile Noten frischen Leders. Das Potential dieses Weins kommt uns unbegrenzt vor. Der Gaumen ist derart frisch und noch viel zu jung (reduktive Noten von der Nase bis zum Abgang), dass er fast spritzig wirkt. Das Volumen beeindruckt, die Noten frischen Specks auch, es



herrscht eine Harmonie rund um die feinen, präsenten Tannine. Der Abgang zeigt sich druckvoll und vielversprechend. Unbedingt in ein paar Jahren wieder verkosten. Unbedingt im Voraus entkorken. Man kann ihn auch dekantieren. 17/20.

**Marie-Noëlle Ledru** ist keine Champagner-Produzentin, sondern eine richtige Winzerin im eigentlichen Sinn.. Wir sind da sehr weit von gewohnten Klischees. Ambonnay heisst die Gemeinde, in welcher sich ihr Weingut befindet. Ambonnay, ein Name, welchen jeder Champagner-Liebhaber mit einem ausgeprägten Sinn für Selbstachtung kennen muss. Der **Rosé de Saignée Grand Cru 2008** bietet ein tiefes und breites Bouquet, welches noch jung wirkt. Dieses Bouquet zeigt sich spielerisch, bietet Aromen und verschliesst sich dann wieder. Wir begegnen einer aromatischen Daguerreotypie, einmal Kirsche, einmal Himbeere, dann die unverwechselbaren Terroirnoten (Kreide), dann Hefe,... Der Gaumen bietet eine tolle Harmonie. Es ist empfehlenswert, diesen Champagner innerhalb der nächsten fünf Jahre (aus) zu trinken. 17.75/20.



Die Gemeinde von Avize, wo Eric de Sousa sein Weingut hat ©Wikipedia

## Serie II

Folgende Champagner wurden ausgeschenkt:

[Bérèche et Fils,](#)  
[Jérôme Prévost,](#)  
[Egly-Ouriet](#)  
[De Sousa](#)

**Brut Rosé Deg. 2007**  
**La Closerie-Les Béguins Fac-Similé**  
**Brut Rosé Grand Cru Dégorgé 2013**  
**[Brut Rosé](#)**

Der **Brut Rosé récemment dégorgé 2007** von Bérèche bietet neben seiner schönen, klaren Zwiebelschalenfarbe klassische Noten eines gelungenen Champagner Rosés. Hefe, Kreide und Kalk allgemein, Himbeeren. Dieser Champagner fällt insbesondere durch seine Reintönigkeit, seine tolle Frische im Gaumen und seinen langen Abgang auf. 17.5/20.



**Jérôme Prévost** ist ein Winzer welcher viel Aufmerksamkeit verdient. Vor der Verkostung kannte ich diesen Jünger des grossen Meisters Anselme Seloisse nicht. Ultrakomplexe Nase, sehr jung, leicht süsslich, ein richtiger Champagner für Liebhaber wie François Audouze, welcher ohne mit der Wimper zu zucken 30jährige Champagner genießt. Der **Fac-Similé** ist ausserdem ein purer Wahnsinn von Eleganz. 18/20.



In Ambonnay ist Francis Egly (**Egly-Ouriet**) der Meister zu Hause. Gibt es überhaupt einen Wein, welcher ihm nicht gelingt? Wir haben diesen Champagner zweimal in der Verkostung bekommen und keiner hat sich darüber beklagt. Die Nase des **Brut Rosé Grand Cru Dégorgé 2013** lässt zwar etwas auf sich warten, sagt uns aber, dass es gut so ist. Die Nase, welche nach roten Beeren riecht, wirkt derart komplex, dass ein paar Jahre Lagerung nur Positives bringen können. Himbeeren, trockene Preiselbeeren, etwas Kirsche, ein Hauch von leicht überbackener Brioche. Der Gaumen offenbart sich in einem üppigen, vollmundigen, samtigen und gehaltvollen Register. Es gibt wieder einmal sehr viel Wein im Glas und es lässt definitiv niemanden kalt. 18/20.



Die Champagner von **Eric de Sousa** gefallen mir bedingungslos. Insbesondere der Caudalies mit seinem fabelhaften Terroir von Avize. Den **Rosé** hatte ich aber bisher noch nie verkostet. Sehr junge Nase mit vielen Kirschen, weiteren roten Beeren und Granatapfel, welche allerdings ganz fein mit Äpfeln gemischt worden ist, und einem floralen Touch. Eine Holzstruktur im kompromisslosen aber auch unkomplizierten Gaumen. De Sousa behält eindeutig seine Energie für beide Luxuscuvées, Cuvée des Caudalies brut Grand Cru und Cuvée des Caudalies rosé. 17/20.



### Serie III

Folgende Champagner wurden ausgeschenkt:

[Pol Roger](#)

[Rosé 2004](#)

[Drappier](#)

[Rosé Brut](#)

[Egly Ouriet](#)

[Brut Rosé Grand Cru Dégorgé 2013](#)

Die Briten und insbesondere die Südeingländer werden den Champagner **Rosé 2004** von **Pol Roger** lieben, was man sich aufgrund der Qualität der Schaumweine vom Sussex sehr gut vorstellen kann. Der 2004er leidet aber an einer chronischen Krankheit. Derjenigen des Jahrgangs mit seiner überschwänglichen Säure. Diese harmoniert aktuell mit der generösen Frucht und dem gehaltvollen Gaumen nicht wirklich und man hätte gerne einen älteren Jahrgang verkostet. Keine Bewertung. In ein paar Jahren wieder verkosten.



Das Haus **Drappier** hat sich einen soliden Ruf im Bereich der weissen Champagner erarbeitet. Somit erweist sich der Rosé brut als grossen Erfolg. Zunächst dank seiner subtilen, komplexen, fruchtigen und würzigen Nase. Es gibt eine Rasse in diesem Bouquet, welche sogar diejenigen überzeugen dürfte, die nichts mit Rosé-Erzeugnissen anfangen können. Der Gaumen wirkt besonders erfrischend und schön ausgewogen. Die Herkunft (la renommierte Côte des Blancs) kommt dank der mineralischen Note klar zur Geltung. Kann problemlos gelagert werden. 18/20.

In der Ausgabe September 2013 der [Revue Internationale du Vin](#) gibt Michel Drappier ein interessantes Interview, in welchem er über seine Geburtsregion, (Aube, wo die Champagner lange Zeit nicht den besten Ruf hatten), über das zero Dosage, Epiphänomen oder Realität und schliesslich über die Zugabe von Sulfiten in den Weinen spricht.

Ohne es erkannt zu haben (da wir ihn schon in der vorherigen Serie hatten) habe ich den **Egly-Ouriet** erneut mit 18/20 bewertet. Die Idee, auch wenn sie eigentlich nicht absichtlich war, zweimal den gleichen Wein bzw. Champagner zu verkosten, war einfach grossartig!





©Bollinger Der Weinberg

### Serie IV

Folgende Champagner wurden ausgeschenkt:

Deutz,  
Bollinger,  
Bollinger,

Cuvée William Deutz 2000  
La Grande Année Rosé 2002  
La Grande Année Rosé 1999

Eine grossartige Nase mit floralen Düften, etwas Rhabarber, ein Hauch Kernobst, eine rührende Komplexität und ein wunderschönes Versprechen für noch mehrere Jahre bietet die **Cuvée William Deutz 2000** des gleichnamigen Produzenten. Die Aromen gehen in alle möglichen Richtungen, ohne jeweils an Harmonie oder an Kohärenz zu verlieren. Mit der Zeit entfaltet sich das Ganze wie die Flügel eines Kondors. Es ist einfach beeindruckend. Und diese hervorragende Leistung wiederholt sich im fetten Gaumen, welcher seinen Ausgleich in der perfekt eingebundenen Säure findet. Ein frischer, hochkarätiger Champagner. 19/20.



**La Grande Année.** Sei es der Rosé oder der Blanc brut. Sie gehören zu den Weinen, welche man mindestens einmal im Leben trinken muss. Wer würde es aber glauben, dass ich damals mit zwei Freunden diese Weine in die Schweiz importiert habe? Ein einziger Liebhaber, heute Besitzer der renommierten Schweizer Zeitschrift „marmite“ hatte uns alle Flaschen des Bollinger Vieilles Vignes Françaises abgekauft, welche wir importiert hatten...

Die Gegenüberstellung zwischen den Jahrgängen 1999 und 2002 des ausserordentlichen Grande Année Rosé von **Bollinger** war eine der besten Ideen, welche ich in den letzten vier Jahren im Bereich der Verkostungen erleben durfte. Der Jahrgang 1999 gilt heute als relativ extravagant, wobei die Säure oft fehlt. Die Champagner sind wohl eher für die Gastronomie als für den Apero gedacht. Hingegen ist der Jahrgang 2002 gross, finessenreich, elegant und besonders harmonisch.



Der **Grande Année 2002** dürfte heute dem amerikanischen Geschmack deutlich mehr als dem europäischen (gemeint französischen und italienischen) entsprechen. Kurz gesagt geht es in alle vorstellbaren Richtungen in

der Form eines Multipacks und ohne Kohäsion der verschiedenen Komponenten. Erst zum 20. Geburtstag entkorken. Dann dürfte dieser Champagner bombastisch und harmonisch sein. 17.5/20.

Der **Grande Année 1999** ist der beste Beweis dafür, dass die damaligen Anschuldigungen, es ginge für viele Champagner-Erzeuger nur darum, von der Hype des Jahrhundertwechsels profitieren zu wollen, völlig irrsinnig war. Man könnte sich stundenlang über diesen 1999er unterhalten. Die verschiedenen aromatischen Komponenten, aber auch die Charakteristiken (Tiefe, Komplexität, Harmonie, Subtilität, Finesse, Klasse,...) besetzen schrittweise ihren Platz auf der grosse Bühne, auf welcher ein einmaliges Theaterstück gespielt wird. Es ist eine Dramaturgie über die Lebenssinne und den entstehenden Spagat für die Vergänglichkeit des Wesens. Die ersten Aromen erinnern an rote Beeren und Blumen. Dann kommen Vanille und Zitronenkuchen zum Vorschein. Butter- und Aprikosennoten entfalten sich sorgfältig. Es ist wirklich eine ganz grosse Grande Année. Im Gaumen bestätigen sich die Eigenschaften dieses Weins. Eine pure Harmonie, als ob sie mit einem Kompass gemessen worden wäre. Das ist einfach unwiderstehlich, dekadent, lasziv. Wir schreiben nichts mehr und lassen uns verführen. 19.5/20.

- \* Brut integral, Ultra brut: Ohne Zusatz jeglicher Dosage mit Zucker.
- \* Extra Brut: Dosage mit 0 bis 6 g/l Restzucker im Wein
- \* Brut: Dosage mit max. 15 g/l Restzucker im Wein.
- \* Extra-Dry: Dosage mit max. 20 g/l Restzucker im Wein.
- \* Sec: Dosage mit max. 35 g/l Restzucker im Wein.
- \* Demi-sec: Dosage mit max. 50 g/l Restzucker im Wein.
- \* Doux: Dosage mit mehr als 50 g/l Restzucker im Wein (selten unter Champagnern)

Quelle: CIVC

Autor: Jean François Guyard  
19. September 2013

Lektorat 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.