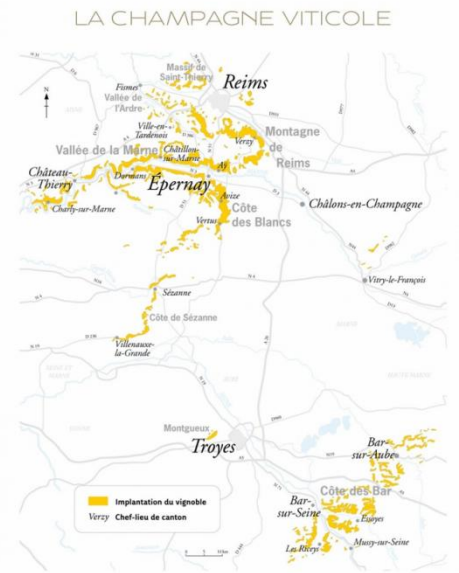


# Die Top-Cuvées der Champagner-Winzer



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrößern  
©Comité Champagne

## Einführung

In unserem Januar 2014 veröffentlichten Bericht über einige der allerbesten Champagner Blanc de Noir stellten wir folgende Frage: „Sollen wir über ein Thema schreiben, welches wir nicht beherrschen? Sollen wir einen Bereich deswegen ignorieren, obwohl es sich um einen der interessantesten handelt?“

Unsere Antwort lautete einstimmig „Weder noch!“. Gerade aus diesen Gründen haben wir zu diesem Zeitpunkt 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 ergänzten dann den Bericht mit einem spontan entstandenen Interview vom jungen und dynamischen Geschäftsmann. Vinifera-Mundi wird immer wieder gerne auf die riesige Erfahrung des jungen Champagner-Freaks zugreifen.

Am 23. März 2015 traf sich die Champagner-Liebhabergruppe, welche durch Dominik Betschart, Vigneron beim [Weingut O](#) von Olaf Schneider gegründet wurde, wieder zusammen. Die Gruppe umfasst Champagner-Experten sowie -Händler, aber auch genug erfahrene Liebhaber, damit ein offener und intensiver Meinungsaustausch jeweils entstehen kann. Vinifera-Mundi wurde zwei Jahre lang in der Gruppe durch J.F. Guyard vertreten, der aus Zeitgründen ausgetreten ist.

## Die verkosteten Top-Cuvées

Das Thema war diesmal, die Top-Cuvées der sogenannten Champagner-Winzer zu verkosten. Damit ist das Thema zwar klar, aber ebenso unscharf umrissen, denn die Grenzen schwinden mit der Zeit zwischen den grossen Häusern und den Winzern.

Was die Winzer charakterisiert, sind vor allem folgende Punkte:

- Sie verarbeiten eigene Trauben und kaufen sehr selten dazu.
- Sie sind als Abfüller meist nicht mehr als 25 Jahre tätig.
- Sie sind meist unabhängig und füllen nicht mehr als 100'000 Flaschen jährlich ab. Was gegenüber den verkosteten Champagnern schon sehr viel wäre. In der Tat werden einige der verkosteten Champagner jährlich um die 2'000 Flaschen abgefüllt.
- Sie beliefern meistens die grossen Häuser mit eigenen Trauben.
- Sie sind experimentierfreudig und sie liegen stark im Trend.

Wir möchten trotzdem auf folgendes aufmerksam machen: Die verkosteten Weine können nie und nimmer einen repräsentativen Querschnitt über die Qualität der Winzerchampagner geben. Dennoch erwies sich die Verkostung als sehr spannend und lehrreich. Ich persönlich mag diesen Trend. Es gibt eine enorme Anzahl von verschiedenen Stilen, Abfüllungen von Einzellagen, das Assemblieren verschiedenster Trauben, einen grosszügigen und ebenso restriktiven Einsatz von Dosage... Also das Schlaraffenland für jeden Entdecker.



Montgueux

©Archives Aube

## Flight 1

### Champagne Jacques Lassaigue, Le Cotet

Das [Weingut](#) befindet sich in Montgueux. Die Weinberge der Winzergemeinde wurden lange auf das gleiche Niveau wie Montrachet in Burgund gestellt. Die Gemeinde liegt in angrenzender Nähe von Troyes, der früheren, historischen Hauptstadt des Champagner Anbaugebietes.

Süsse, wunderschöne und sehr burgundische Chardonnaynase. Apfel, Birne und blumige Nuancen wechseln sich ab. Sehr frische Ausstrahlung. Mit Zeit auch ein Hauch frische Gartenkräuter mit deutlichen Basilikumnoten. Im Gaumen frisch mit kräftiger Säure, aber auch viel Frucht. Ist geradlinig und elegant, ohne hart zu sein. Die Säure ist gut eingebunden. Trinken: jetzt-2022.

Von mir **92 GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von Jacques Lassaigue bei [Le Passeur de Vin](#) und in Deutschland bei [Champagner mit Charakter](#) erhältlich. Le Cotet ist aber in Frankreich für €54.- bei [Grands Bourgognes](#) erhältlich.



### Larmandier-Bernier, Grand Cru Extra brut Les Chemins d'Avize (Basis 2009)

Schöne Ananasnoten, Kamille, dann wieder zurückhaltend, macht zu. Der Gaumen ist extrem jugendlich, die Säure noch hervorstechend, aber sehr aromatisch, sogar feine Kaffeenoten und Kreide lassen sich wahrnehmen. Sehr langer Abgang. Ein Wein mit grossem Potenzial! Trinken: 2017-2025.

Von mir **92+ GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von [Larmandier-Bernier](#) an [verschiedenen Adressen](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich. Der [Chemins d'Avize](#) kostet CHF 79.50 bei [Granchateaux](#) und €78.50 bei [Alles Wein](#).

### Ulysse Collin, Les Pierrières Blanc de Blancs Extra brut (Basis 2009)

Wow, eine Meursault-Nase wie aus dem Bilderbuch! Feinste Vanillenoten, Banane, Apfel, Zitrone. Der Antrunk zeigt eine fast brutale Säure, aber sie kombiniert mit dem extraktreichen Körper ideal, was mir sehr gut gefällt! Der zweite Schluck offenbart eine hohe Komplexität, viel Kraft und einen sehr langen Abgang. Ebenfalls viel zu jung. Das ist ein wiederkehrendes Problem der Winzer-Champagner: Die Wenigsten von uns haben etwas Gereiftes im Keller. Schade. Ist trotzdem eindrücklich... Trinken: 2017-2027.

Von mir **94+ GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von Ulysse Collin an [verschiedenen Adressen](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich. Der Pierrières kostet €58.- bei [Unger Weine](#).

## Flight 2

### Tarlant, Cuvée Louis Extra brut NV

Eine [Assemblage](#) aus den Jahrgängen 1999 zu 85% und 1996-1998 zu 15%.

Sehr reife Nase, Rancio-Noten, braune Butter, Marzipan, dann leicht ungewollte Oxidation (leider) und damit ein bisschen muffig. Die Töne verfliegen zwar mit der Zeit. Ich bin mir aber nicht sicher, ob es sich hier um eine saubere Flasche handelt. Die Energie fehlt mir persönlich. Der Gaumen ist frisch und balanciert, aber auch sehr reif mit leicht rauchigen Noten. Schade. Ich hätte mir nach dem Aufdecken mehr erhofft. Trinken: jetzt.

Von mir **90 GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von Tarlant bei [Baur au Lac](#) und in Deutschland an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich. Die Cuvée Louis ist in Deutschland u.a. bei [Vinaturel](#) für €61.- erhältlich.



## Vilmart & Cie, Cuvée Création 2000

Eine wahnsinnig erotische Nase. Vanille, frische Butter, weisse Blumen, feine Zedernholzanklänge (aber nicht rauchig, sonst hätte ich auf Comtes de Champagne 2000 getippt). Im Gaumen wunderbare Süsse, welche die ganz feine Säure umspielt. Schöne Balance zwischen allen Elementen, sehr elegant, dann sind Dillnoten irgendwie spürbar. Ein sehr schöner Champagner ohne jegliche Ecken und Kanten. Davon kann man gleich mehrere Flaschen wegkippen. Also trotz der Beauty auch gefährlich. Trinken: jetzt-2020.

Von mir **96 GPoints**

In der Schweiz ist die Cuvée Création 2000 von [Vilmart & Cie](#) für 78.- bei [Granchateaux](#) erhältlich. In Deutschland vermarkten [verschiedene Händler](#) die Erzeugnisse von Laurent Champs, wobei die Cuvée Création anscheinend nicht mehr verfügbar ist.

## Jacques Selosse, Cuvée Substance NV

Degorgé im Jahr 2006.

Die Top Cuvée dieses berühmten Winzers. Der Vater aller dieser neuen Kleinbetriebe. Pionier und Visionär. Schon beim ersten Riechen war mir klar, dass es sich hier um einen Selosse handeln müsste. Solera Cuvée, beste Trauben, extremer Qualitätsausbau. Die Nase ist so schön, dass man sie kaum beschreiben kann. Orangen, Minze, Crème Brûlée, das Ganze wirkt sehr rein und trotz der eindeutigen Reife kristallin. Unglaublich tief und berührend, ist warm mit toller retronasaler Ausstrahlung nach Datteln, Orangen, Kreide und hier auch frischen Äpfeln. Jodig, nussig, Cognacnoten, Honig im Abgang. Trinken: jetzt.

Von mir **99 GPoints**

In der Schweiz ist die Cuvée Substance an [verschiedenen Adressen](#), darunter [GlobalWine](#) für 218.-, und in Deutschland u.a. bei [Grubis Weine](#) für €245.- erhältlich.

## Flight 3

### Emmanuel Brochet, Extra Brut 2006

Schöne süsse Nase, zeigt vanillige Noten, Kamille und viel gelbe Äpfel. Im Gaumen wunderschön, hat zwar viel Säure, diese ist aber sehr gut in diesem mittelkräftigen Champagner eingebunden. Mit gefällt er ausserordentlich gut! Trinken: 2016-2024.

Von mir **93 GPoints**

In der Schweiz ist dieser Wein für 81.- bei [Grains Nobles](#) und in Deutschland für €79.- bei [Schreiblehner](#) erhältlich.

### Jean-Marc Sélèque, Comedie 2008

Granny Smith, beerige Akzente, Vanille, Kreide. Ist momentan fruchtig, aber nicht sehr tief. Im Gaumen mit ebenfalls schönen Kreidenoten und feiner Süsse, trotz der jugendlichen Säure. Wirkt sehr jung, hat aber schöne Ansätze und wird gut reifen. Trinken: 2016-2024.

Von mir **93 GPoints**

In Deutschland die Weine von [Sélèque](#) bei [Champagner mit Charakter](#) sowie bei [Schreiblehner](#) erhältlich. Der Comédie 2008 kostet €39.-



### Jean Diot, Exception Boisée 2007

Sehr introvertiert, ja fast verschlossen. Doch lassen sich Düfte frisch gerösteten Kaffees sowie von, Apfel und Zwetschgen (?) erahnen. Im Gaumen eine schöne Cremigkeit und eine jugendliche Säure. Auch hier verschlossen. Braucht Luft und vor allem sehr viel Zeit. Aktuell mehr Potenzial als Spass. Trinken: 2018-2026.

Von mir **91+ GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von [Jean Diot](#) bei [Champagne Frey Import](#) erhältlich. Der [Exception Boisée 2007](#) kostet 142.-. In Deutschland sind diese Weine nicht erhältlich.

## Flight 4

### Eric Rodez, Cuvée des Grands Vintages (1996-2002)

Sehr schöne, dichte Nase. Kamille, rote Äpfel, dann auch frische Zitrusfrucht. Im Gaumen ganz feine Süsse, frische Säure und ein schönes Spiel zwischen beiden. Für mich jugendlich, aber rund und elegant mit sogar feinen Honignoten zum Schluss. Trinken jetzt-2022.

Von mir **94 GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von [Eric Rodez](#) bei [Zürcher-Gehrig AG](#) sowie [Reb Wein](#) und in Deutschland bei [Champagner mit Charakter](#) erhältlich. Die Cuvée des Grands Vintages kostet CHF 69.- bzw. 74.- sowie € 54.90.



### Fleury, Sonate No.9 (2009)

Sehr volle Nase, dicht und tief, aber eindimensional. Waldhonig und grüner Apfel sind die vorherrschenden Düfte. Gaumen mit extremer Säure. Wirkt durch den hohen Extrakt schwer und hart. Braucht noch ein paar Jahre Schliff. Der Abgang ist salzig und besonders kraftvoll. Trinken: 2018-2024.

Von mir **92+ GPoints**

### Marie-Noëlle Ledru, Cuvée du Goulté 2009

Blumige Noten, Apfel, Litchi. Sehr primärfruchtig und auch ein bisschen oberflächlich. Hat zwar eine hohe Säure, durch den eher mittleren Extrakt wirkt das Ganze aber trinkbar ohne, dass man etwas dazu essen müsste. Ist mit einem mittleren Potenzial gesegnet und somit ein leichterer Champagner, der in zwei, drei Jahren auf dem Höhepunkt sein wird. Trinken: 2017-2021.

Von mir **91 GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von Marie Noëlle Ledru bei der [Weinhandlung Maria Bühler](#) und in Deutschland an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich. Der Goulté kostet um die €49.90

### Paul Bara, Special Club 2004

Mineralische und rauchige Nase. Himbeeren, altes Fass, animalischer Schlag und dann doch rahmig. Ein eigenwilliger Champagner, der definitiv Lust auf mehr macht. Im Gaumen sahnig, rauchig, mit Kümmelnoten und Akzenten der ersten Reife. Ist balanciert, reif und mittellang. Gefällt mir sehr gut. Trinken jetzt-2020.

Von mir **93 GPoints**

In der Schweiz sind die Weine von [Paul Bara](#) bei [Pierre Wyss](#) und in Deutschland bei [Champagner mit Charakter](#) erhältlich. Der Special Club kostet €54.90.

Autor : Goce Nikoloski, [Genuss Zentralschweiz](#)  
13. April 2015

Lektorat & Layout: Jean François Guyard

Der vorliegende 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 senden.