



©Jacquart

Das Maison Jacquart

400 Hektaren besten Champagne-Terroirs sind Grundlage für die edlen Tropfen von [Jacquart](#). Es war einmal eine Gruppe talentierter Winzer, die beschlossen, mit ihren 7 Prozent der definierten Champagne-Weingüter eine gemeinsame Marke zu lancieren. In der Genossenschaft Jacquart in Reims werden heute unter höchsten Qualitätsstandards die besten Trauben zusammengetragen und sorgfältig nach der Méthode traditionnelle zu feinstem Champagner verarbeitet. Unter der Kontrolle der Önologin Floriane Eznak entstehen edle Tropfen von zeitgemässer Eleganz. Die Wirkung von Jacquart wird durch sein Logo verkörpert: die allegorische Darstellung der geflügelten Göttin «La Rénommée» auf Pegasus. «La Rénommée» ist Sinnbild für französische Weltkunst, im Original im Louvre in Paris zu sehen. Zeitgenössische Eleganz aus Reims...



La Rénommée von Coysevox

©Jastrow, [WikiMedia](#)



Die verkosteten Champagner

- [Champagne Brut Rosé « La Cuvée Nominée 1988](#)
- [Champagne Brut 1982](#)

Champagne Brut Rosé “La Cuvée Nominée“ 1988

Verkostet am 03/01/2016:

Fast rotgoldene Farbe mit Kupferreflexen. Hohe Brillanz, keine Trübungen. Sehr viele, feine Perlenketten, ja sogar ein bildhafter Perlenteppich mit fester Mousse.

Erste Nase: Brioche, weisses Brot mit Kruste, Pilze, Moos, Erdbeeren, Blüendüfte.

Zweite Nase: Würzige Frucht, Brot, Pfeffer, feine Holznoten, gedörrte Frucht.

Ein komplexer, mundfüllender Champagner mit einer beeindruckenden Komplexität: Rosinen, Torrone-Honig, Fleur de Sel, Kompott von gedörrtem Obst, Holz, Pilze, leicht salziges Nougat, frische Beeren, auch Himbeeren und etwas Brombeeren, unterlegt mit Nusstönen und sehr fein mit etwas

Marzipan und Mandeln. Nicht zuletzt ein Hauch frische Meringue, leichte Noten von Zimt und Pfeffer, schliesslich Lebkuchen.

Langanhaltender, voller und harmonischer Abgang. Später im Verlauf des Abends entfalten sich zusätzliche Aromen wie schwarze, feine Beeren, Orangenblüten, Zitrusblätter und leicht pfeffrige Minze. **18.25/20** (94/100).

Speisen: Creme-Gebäcke mit Früchten oder warme Käsegerichte.

Champagne Brut Millésimé 1982

Veröffentlicht am 29/05/2016:

Das Pferd La Renommée von Coysevox, welches auf der Etikette abgebildet ist, ist das Markenzeichen des in Reims angesiedelten Hauses. Das Kunstwerk steht vor dem Tor, im Garten Les Tuileries, am Place de Concorde in Paris.

Der Champagner **Millésimé 1982** ist einer der ersten in der Schweiz lancierten Jahrgänge dieser Grande Marque. Um den Markteintritt mit diesem Topjahrgang gebührend zu zelebrieren, wurde Rolf Knie beauftragt, das Etikett zu gestalten.

Der Champagner Millésimé 1982 besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. 48 Monate auf der Hefe ausgebaut.

Visueller Eindruck: Rotgoldige Reflexe mit Bernstein-Schimmer, klare, brillante Farbe, ohne Trübungen. Feine, sichtbare Perlenketten. Schöne Perlage.

Aromatischer Eindruck: Die erste Nase bietet mineralische Komponenten, Hefe, Fleur de Sel, Salz, Karamell, süsser Sherry, Nougat. In der zweiten Nase offenbaren sich Düfte von Röstnüssen, Mineralität, erste Gewürzdüfte lassen sich wahrnehmen, dazu Lindenblüten, Honig Salbei, Lavendel. Die Nase wirkt schliesslich frisch, fruchtig, mit gedörrten Früchten, Tabak, Leder und Hölzern ausgestattet.

Geschmacklicher Eindruck: Der erste Schluck von überwältigender Frische und Spritzigkeit, mit Spuren von Salzen, Jod und Algen, dann wechselnd in die süssliche Fruchtigkeit von trockenem Steinobst und etwas Dörrfrüchten von Kernobst. Feine, reife Sherry-Noten mit Rosinen, Pfirsich, Mangos und reifem Apfel. Die Säure gibt dem Abgang eine wunderbare Spritzigkeit.

Gesamtbild: Ein himmlischer Champagner. Ein mittellang anhaltender Champagner, für portugiesische Rahmtörtchen ein adäquater Begleiter.

Das letzte Glas, eigenständig und ohne Begleiter, war wunderbar honiglastig und mit etwas Fleur de Sel im hinteren Gaumen. **18.75/20** (96/100).



Autor: REMO's / rdmm
4. August 2017

Lektorat: Andi Spichtig

Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.