

Préste Cuvée Champagner: Mehr als nur ein Etikett

— Sie gelten als die besten aller Champagner.
Doch was macht die Prestige Cuvées eigentlich so legendär?

TEXT: DAN ROZNOV
BILDER: OLIVER RÜTHER

Meine Definition von Folter? Wenn ich in einem Nachtclub den Halbstarcken zusehen muss, wie sie Dom Pérignon oder Cristal herumspritzen, als wäre es Raumerfrischer. Noch dazu schlürfen sie ihn halbgefroren aus Flûtes, welche die Säure im Mund zusätzlich betonen. Mon Dieu! Ein ähnlicher Faux-Pas, als würde man Chateau Lafite bei 30 Grad aus einer Kokosnuss-Schale trinken – die Geschmacksnuancen gehen flöten. Solche Leute möchte ich mit Tomaten bewerfen, denn ich habe grosse Hochachtung vor den flüssigen Meisterwerken. Prestige Cuvées sind die legendärsten aller Top-Champagner und gehören mitunter zu den besten Weinen der Welt. Sie bestechen durch Komplexität, Finessenreichtum und extreme Lagerfähigkeit, gepaart mit der Strahlkraft ei-

nes gewissen «je ne sais quoi», das Ihre Aura bei jedem Schluck sexy erstrahlen lässt. Wie bei der Haute Couture sind sie Kühlerfiguren eines jahrhundertlang perfektionierten Hausstils, der sich trotz wechselnden Chefdesignern (beziehungsweise Kellermeistern) treu geblieben ist. Jedes Maison zeigt hier die Höhe seiner Künste.

Apropos Mode: Den ruhmreichen Aufstieg haben die Weine aus der Champagne-Region den lokalen Textilhändlern zu verdanken. Wenn sie bei der Pariser Bourgeoisie Ware abliefern, fügen sie als Geschenk stets den lokalen «Vins Gris» bei – ein heller, trüber Rotwein ohne Bubbles. Dieser war so beliebt (u.a. bei Louis XIV) dass Maisons wie Ruinart, Taittinger oder Clicquot im 18. Jahrhunderts in den Weinhandel

JAHRGANGS-ÜBERSICHT

Top-Jahrgänge, meist atemberaubend und frisch bis ins hohe Alter: 2008, 2002, 1996, 1988, 1979, 1966, 1952

Gute bis sehr gute Jahrgänge, am besten im Alter von 20-25 Jahren: 2009, 2006, 2004, 1998

Mittelmässige bis gute Jahrgänge, am besten im Alter von 15-20 Jahren: 2010, 2007, 2000, 1995

Eher schwache Jahrgänge: 2005, 2003, 2001, 1999, 1997

CHAMPAGNER-WISSEN

- Die Folie bei Dom Pérignon klebt so fest, weil sie nicht zum Entfernen gedacht ist.
- Comtes des Champagne hat immer 9 Gramm Dosage.
- Bollinger ist eines der wenigen Häuser, dass noch 205l-Eichenfässer benutzt, wie es vor 100 Jahren Mode war.
- Der Blend von Pol Rogers Cuvée Sir Winston Churchill ist und bleibt ein Geheimnis.
- Grand Siècle besteht immer aus drei Jahrgängen.
- Dom Ruinart ist so aromatisch, weil er Chardonnay-Trauben aus einer Pinot-Gegend verwendet.
- Clos des Goisses – der Pionier unter den Einzellagen-Prestige Cuvées – sollte immer dekantiert werden, dann entfaltet sich der Wein perfekt.
- Dom Ruinart war das erste Champagnerhaus, das offiziell existierte.
- Cristal sollte man nicht anrühren, wenn er jünger als 15 Jahre alt ist.

Cus. Uditatem. Et veris nost harum qui rem quia et et omnihicab il im facestis sequae is ma consecarum et lab isv



einstiegen und peu à peu die kontrollierte Produktion von Bläschen mit der zweiten Flaschengärung entwickelten. Durch die Napoleonischen Kriege wurden die Weine in ganz Europa verstreut, quasi als Souvenir vom Schlachtfeld. Im 19. Jahrhundert belieferte man etliche Herrscher um den Erdball mit Champagner, der damals an Sauternes erinnerte und mit einer Dosage von 200 Gramm (heute sind eher 0-12 Gramm üblich) in eisgefüllten Karaffen ausgeschenkt wurde. Dem russischen Zaren war es nicht exklusiv genug und so erfand Hoflieferant Louis Roederer 1876 für ihn den Cuvée Cristal, eine Flasche aus durchsichtigem Glas, damit man darin keine Bombe verstecken konnte. «Prestige Cuvée» war geboren, obwohl es die Kategorie noch gar nicht gab.

Dann wüteten Reblaus und der erste Weltkrieg, und die Champagne wurde zwischenzeitlich dem Erdboden gleichgemacht. Erst ab den 1930ern, als Dom Pérignon Spezialetikettierungen für prestigeträchtige Kunden anfertigen liess, wurde das Konzept kommerzialisiert und von etlichen Maisons aufgegriffen. Alle wollten sich ein Stück vom Hochpreismarkt abschneiden.

Viele sind der Meinung, bei diesen

Weinen ginge es nur ums Prestige, doch es steckt viel mehr dahinter. Und hier kommt die «Cuvée» ins Spiel: denn diese Weine sind stets eine penibel abgestimmte Mischung aus Dutzenden von verschiedenen Grundweinen. Der Verschnitt aus allerbesten Lagen in über 300 Dörfern mit unterschiedlichen Vinifikationsmethoden, Zeit auf der Hefe und Traubensorten ist essentiell. Chardonnay bringt Struktur, Eleganz und Finesse, und macht den Wein knackig. Pinot Noir bringt Kraft und Körperlichkeit, aber auch Samtheit, Würze und Tiefe. Smart kombiniert ergeben die beiden eine Balance aus Eleganz und Power, welche die Prestige Cuvées auszeichnet und je nach Hausstil in die eine oder andere Traubenrichtung ausschlagen kann. Die meisten kommen erst mit 15 bis 20 Jahren richtig in Fahrt. Und Jahrhundertjahrgänge wie 2002 und 2008 werden wir wohl in 50 Jahren noch geniessen. Jetzt ist also eine gute Zeit, um etwas für die Enkelkinder zur Seite zu legen.

Vielleicht ist Ihnen aufgefallen dass ich Champagner stets «Wein» nenne. Denn die Zeiten, als man Champagner nur zum Aperitif oder zum Feiern trank, sind vorbei. Heute nimmt man ihn als

Wein wahr und geniess ihn zu mehrgängigen Menüs aus jeder Cuisine, bei einer Temperatur von 10 Grad aus leicht bauchigen Gläsern (z.B. Riedel Veritas Champagne) oder Weissweingläsern. Man lässt die Weine 30 bis 60 Minuten in der Flasche (und im Eiskübel) atmen, wie man es auch bei grossen Stillweinen auch. Und man geniess sie öfters auch nach dem Essen, als spritzigen Ersatz für den schwereren Cognac.

Übrigens gibt es einen weiteren Faux-pas, der mich ebenso auf die Palme bringt wie das Herumspritzen: nämlich jenen, Prestige Cuvées ohne charmante Begleitung zu geniessen. In diesem Sinne ein altes Sprichwort aus der Champagne: Eine Magnum ist die perfekte Flaschengrösse für zwei Personen, besonders wenn deine Begleitung nicht trinkt. Santé!

Im Rahmen der Food Zurich findet am 17. Mai im marmite foodlab eine **Masterclass zum Thema Prestige Cuvée** statt. Experte Dan Roznov alias Champagne Spy führt durch den Abend und die Degustation von zwölf Topweinen. Anmelden unter: events@marmite.ch, Infos: marmite.ch

Zwölf legendäre Prestige Cuvées

VERKOSTUNGSNOTIZEN DAN ROZNOV



2004
CHARLES HEIDSIECK
BLANC DES MILLÉNAIRES

CHF 195.00

100% Chardonnay, 9 g Dosage.
Üppig, cremig, verführerisch.
Mandelbrioche mit reifen
Aprikosen, salzigen Nektarinen,
getrockneten Blumen und
Karamell.

Trinken: bis 2030
realwines.ch



2008
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE
DAME

CHF 189.00

8% Chardonnay, 92%
Pinot noir, 6 g Dosage. Feminine
Power! Weniger Apfel/Mirabellen-
Kuchen mit tropischen Früchten
und prickelnder Mineralität.

Trinken: bis 2040
moet-hennessy.ch



2002
RARE CHAMPAGNE

CHF 180.00

70% Chardonnay, 30% Pinot noir,
9 g Dosage. Eleganz mit viel
Schmelz! Gelbes Steinobst,
exotische Früchte und asiatische
Gewürze auf geröstetem Toast.

Trinken: bis 2040
Bezug im Fachhandel



2002
BILLECART-SALMON CUVÉE
NICOLAS FRANÇOIS

CHF 199.00

40% Chardonnay, 60% Pinot noir,
4 g Dosage. Knackig, elegant, chic.
Konfierte Zitrusfrüchte und salzige
Mirabellen auf Madeleine-Gebäck.

Trinken: bis 2032
smithandsmith.ch



2008
DOM PERIGNON

CHF 189.00

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir,
5 g Dosage. Pure Eleganz! Weinig-rauchiges
Apfel/Nuss/Pfirsich-Brioche,
geröstete Kakaobohnen, Prise Meersalz.

Trinken: 2030 bis 2050
moet-hennessy.ch



2007
RUINART DOM RUINART
2007

CHF 249.00

100% Chardonnay, 5 g Dosage.
Weisse Burgunder mit Bläschen.
Dichtes Zitrusfrüchte-Konfit mit
Grapefruitzesten, Feigenhonig
und kreiidiger Mineralität.

Trinken: bis 2030
moet-hennessy.ch



2007
TAITTINGER COMTES DE
CHAMPAGNE

CHF 165.00

100% Chardonnay, 9 g Dosage.
Floral, cremig, sexy. Gesalzene
Granny-Smith-Äpfel und gewürzte
Honigbirnen auf Aprikosen/Nuss-
Brioche, Hauch von Butter.

Trinken: bis 2030
globalwine.ch



2008
POL ROGER SIR WINSTON
CHURCHILL

CHF 230.00

Cuvée ist geheim. Welch kraftvolles
Charisma! Weinige rote Äpfel, frische
Pflaumen und salzige Pfirsiche auf
Walnuss-Brioche, Hauch von Nougat.

Trinken: 2025 bis 2045
moevenpick-wein.com



2008
PHILIPPONNAT
CLOS DES GOISSES

CHF 222.00

55% Chardonnay, 45% Pinot noir,
4,5 g Dosage. Kraftvoll und burgundisch.
Würzig-nussig, Steinobst, weiniges
Limonenkonfit, getrocknete Kräuter.

Trinken: 2030 bis 2050
bauraulacvins.ch



2002 (LATE RELEASE)
LOUIS ROEDERER CRISTAL

CHF 356.50

40% Chardonnay, 60% Pinot noir, 9 g Dosage. Finessen-
reiche Power! Nobles, reifes Steinobst mit Macadamia-
Nüssen, salziger Mineralität und weiniger Schwere.

Trinken: bis 2040
mmdsuisse.com

2004
BOLLINGER R.D.

CHF 220.00

66% Chardonnay, 34% Pinot noir, 3 g
Dosage. Maskulin, vollmundig, charmant.
Weinig-saftiger Tarte Tatin mit würzigen
Holznoten, Hauch von Honig.

Trinken: bis 2022
Bezug bei Globus



LAURENT-PERRIER GRAND
SIÈCLE

CHF 169.00

55% Chardonnay, 45% Pinot noir,
7 g Dosage. Schlank, frisch, klassisch.
Florales Apfel/Birnen/Stachelbeer/
Aprikosen-Gebäck, Hauch von
Mineralität.

Trinken: bis 2040
laurent-perrier.ch



Eine geballte Ladung
Champagner-Wissen:
Dan Roznov, Gabriela
Vizzanova und Stephan
Reinhardt (v.l.)



Prickelnde Masterclass

Im Rahmen der Food Zurich organisierte Dan Roznov alias Champagne Spy im marmite foodlab eine Verkostung von zwölf der besten Prestige Cuvées aus der Champagne.

BILDER TINO SCHERER

40 Gäste fanden sich Mitte Mai zur Champagner-Blindverkostung im marmite food lab ein. Sie degustierten an der Prestige Cuvée Masterclass zwölf Spitzenprodukte aus der Champagne. Kuratiert wurde der Event vom Champagner-Experten Dan Roznov. Er konnte für die Masterclass nicht nur zwölf Champagner-Produzenten von Weltruhm begeistern, sondern auch zwei Koryphäen des internationalen Weinjournalismus.

Aus Paris reiste Gabriela Vizzanova vom Le Figaro an und aus Hamburg Stephan Reinhardt, der unter anderem regelmässig für den Robert Parker Wine Advocate tätig ist. Das Trio führte fachkundig durch den Abend und teilte seine Eindrücke der verkosteten Prestige Cuvées mit dem Publikum. Nebst privaten Champagner-Liebhabern genossen auch Vertreter der Schweizer Importeure, mehrere Top-Sommeliers sowie weitere interessierte Fachleute die edlen Schaumweine.



Bubbles sorgen für gute Laune: Die Masterclass-Teilnehmer hatten sichtlich Spass an der Degustation im marmite foodlab.



Madelyne Meyer (Weinkellereien Aarau) und Champagner-Sammlerin Aurélie Madé beim Fachsimpeln.



marmite
Alle verkosteten
Champagner sind
auf der nächsten
Seite zu finden.

Welcher Champagner schmeckt am besten? Die zwölf Prestige Cuvées wurden blind verkostet, hier von Sommelière Paula Prozac.



Auch in der Nase sind die Premium-Champagner ein Gedicht: Mario Aschwanden von Baur au Lac Vins.



Die Stars des Abends als beliebtes Fotosujet: Champagner-Sammler Dustin Salvisberg reiste für die einzigartige Verkostung extra aus Genf an.



Die drei Champagner-Experten diskutierten auf dem Podium über die verkosteten Schaumweine und plauderten aus dem Nähkästchen. So erfuhr das Publikum auch einiges über die herausragenden Merkmale der Prestige Cuvées.

HAUPTSPONSOREN

Electrolux HOUSEBEER

SPONSOREN

VALSER

HE

TERRAVIGNA

www.eggenburger-gu.ch

PARTNER

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

STORCHEN

IN KOOPERATION

Champagne Spy