

# Wein & Genuss



CHRISTINE BENZ FÜR NZZ AM SONNTAG

Die Sommelière Sabrina Schmidt vom Gasthaus Traube in Buchs (SG) sucht die passenden Kombinationen von Champagnern und Speisen. (Buchs, 1. September 2023)

## Schaumweine in aller Munde

### **Degustation**

Wir haben die besten Winzer-Schaumweine gesucht. **2**

### **Paradies**

Gourmet-Restaurants in der Champagne mit toller Weinkarte. **14**



Rebberge von Lorient-Pagel in der Champagne: Das Weingut bewirtschaftet eigene Flächen von neun Hektaren.

# Die besten Winzer-Schaumweine

Zunehmend mehr Winzer und Winzerinnen füllen ihren eigenen Schaumwein ab, sei es in der berühmten Champagne, sei es in anderen Anbaugebieten. Wir haben vierzig europäische Crus getestet. Ein Champagner siegte knapp. **Von Peter Keller**

Es prickelt allenthalben. Schaumweine sind bei Konsumenten und Konsumentinnen beliebt, schon lange nicht mehr nur am Jahresende und an anderen festlichen Anlässen. Die berühmtesten Beispiele kommen, wenig überraschend, aus der französischen Champagne. Nirgends werden die prickelnden Preziosen besser vermarktet als in diesem Anbaugbiet, das in Nordostfrankreich liegt. Grosse Marken wie Moët & Chandon, Louis Roederer, Laurent-Perrier, Taittinger und wie sie alle heissen beherrschen das Geschäft. Diese Labels geben zwar dem Käufer Sicherheit, sorgen aber auch für tendenziell wenig Abwechslung.

Doch die Hierarchie wird gerade durcheinandergewirbelt, zumindest etwas. Winzer erkennen nämlich das Potenzial ihrer besten Reblagen und vinifizieren ihre eigenen Cuvées, statt die Trauben an die Handelshäuser zu verkaufen. Die zwei Zauberbuchstaben heissen RM, was so viel wie «Récoltant Manipulant» bedeutet. Wenn diese Bezeichnung auf der Etikette auftaucht, stammt der Champagner von einem Winzer, der das Erzeugnis aus eigenen Trauben produziert. Die Produkte seien Weltklasse, bereicherten die Palette von Weincharak-

teren und hätten die Region zum Inbegriff von Kreativität werden lassen, schwärmt der Master of Wine Jan Schwarzenbach vom grössten Schweizer Weinhändler Coop. In der Tat kommen in einem Winzer-Champagner Terroir und Jahrgang besser zur Geltung, zeigen sich die Unterschiede von Reblage zu Reblage prägnanter als bei Marken-Schaumweinen. Trotzdem sind die typischen Merkmale eines Champagners zu erkennen: feine Perlage, mineralische und Brioche-Noten, eine präzise Säure. Verantwortlich dafür sind die einzigartigen kreidehaltigen Böden sowie die Mindestreifezeit von 15 Monaten auf der Hefe. Bei den Spitzenprodukten dauert der Ausbau freilich wesentlich länger, teilweise mehrere Jahre.

## Deutscher Sekt mit Klasse

Auch ausserhalb der Champagne erleben Winzer-Schaumweine einen Aufschwung. In Deutschland werden sie als Winzersekt vermarktet. Die zweite Gärung, die verantwortlich für die Perlage ist, findet ebenso wie bei Champagnern in der Flasche statt. Die Flaschenreife beträgt jedoch im Minimum lediglich neun Monate. Die Schweiz steht dem Nachbarn in nichts nach. Zunehmend mehr Weingüter in allen sechs Anbau-

gebieten entdecken den Reiz dieser Produkte und füllen bemerkenswerte Schaumweine ab. Ebenso kennt Österreich eine entsprechende Kultur. In Italien fallen namentlich die Prickler aus der Franciacorta auf, während sich England zu einem zunehmend ernsthafteren Konkurrenten mausert.

Von wo stammen nun die besten Winzer-Schaumweine? In einem grossen Test haben wir vierzig Produkte aus den genannten Ländern bis zu einem Preis von 50 Franken verkostet und bewertet, selbstverständlich wie immer mit verdeckten Etiketten. Eine neutrale Person hat die entsprechenden Serien zusammengestellt und die Flaschen geöffnet. Schliesslich war es ein enges Rennen an der Spitze. Zwar stellte die Champagne den Sieger, aber namentlich deutsche Sekte und ein Schweizer Produkt liegen qualitativ auf Augenhöhe.

Als Sieger ging der trockene, geradlinige und spannungsreiche Champagne Brut Nature des Familienbetriebs Lorient-Pagel hervor (siehe Kasten nächste Seite). Bereits ist die sechste Generation im Ort Festiny in der Region Marne am Werk. Nur gerade neun Hektaren beträgt die Rebfläche. Es gibt keine Traube und keine Flasche, die auf diesem Gut nicht selbst angefasst und im Haus verarbeitet



**Winzer-Champagner seien Weltklasse und hätten die Region zum Inbegriff von Kreativität werden lassen, sagt der Master of Wine.**

wird. Die Philosophie ist vorbildlich: Man arbeitet in den Rebbergen nachhaltig und stellt die Biodiversität in den Mittelpunkt des Schaffens.

Auf dem zweiten Platz landete, nur knapp geschlagen, die Tradition Cuvée Marie-Luise Brut 2017 des deutschen Sekthauses Raumland aus Rheinhessen. Die Schaumweine des wohl erfolgreichsten Familienguts des Landes landen bei Blindverkostungen regelmässig auf den vordersten Plätzen. Auch in diesem Test. Trotz einem stets langen Hefelager und viel Aufwand sind die Sekte preislich praktisch unschlagbar. Diese gelungene Einstiegs-Cuvée, die mindestens 36 Monate gereift ist, kostet deutlich weniger als der Sieger-Champagner.

## Schweizer Schaumwein ist top

Die berühmte Region belegte mit der Champagne Réserve Brut 1er Sélection Mövenpick von Frédéric Malétré auch die dritte Position. Für diese Abfüllung verwendet das Familienweingut, das südlich der Stadt Reims liegt, Trauben aus den vorzüglichsten Rebbergen. Eine besondere Erwähnung verdient der bestklassierte Schweizer Schaumwein: Der Brut NV des Guts Hansruedi Adank aus Fläsch GR brilliert - einmal mehr - mit einer hervorragenden Qualität.

## Rangliste der Degustation

# Die Champagne und Deutschland liegen an der Spitze

Die Winzer-Champagner haben knapp die Nase vorn. Aus den anderen Ländern haben namentlich die deutschen Sekte mit zwei hervorragenden Vertretern überzeugt. Die grösste Überraschung kommt aus der Schweiz. Alle Weine dieser Verkostung finden Sie auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch)

### Das Top-Trio

**Platz 1:**  
**Champagne Brut Nature, Lorient-Pagel.**  
Der jahrgangslose Champagner besteht zu 95 Prozent aus Pinot Meunier, einem ungewöhnlich hohen Anteil. Pinot noir (3 Prozent) und Chardonnay (2 Prozent) machen den Rest aus. Der Wein lag 4,5 Jahre auf der Hefe. Das Resultat ist hervorragend: feine Perlage, komplexe Noten von Zitrus und Brioche, trocken, frisch, elegant, herb, mineralisch, langanhaltend, ausgewogen, Winzer-Champagner mit Klasse. 18/20 Punkten, 49 Fr.; [www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch)

**Platz 2 und Preis-/Genusssieger:**  
**Tradition Cuvée Marie-Luise Brut 2017, Sekthaus Raumlund, Deutschland.**  
Viel Schaumwein für wenig Geld: Die tolle, ausgewogene Cuvée, benannt nach der Tochter Marie-Luise, präsentiert sich mit fruchtigen Noten. Dazu kommen hefige Anklänge. Feine, relativ lange Perlage. Im Gaumen fallen eine feine Frucht, schöne Finessen und ein dezent salziger Abgang auf. 100 Prozent Pinot-noir-Trauben. Die Reben wachsen auf Muschelkalk. Hefelagerung von mindestens 36 Monaten. 17,5/20, 27 Fr.; [www.peterkuhnweine.ch](http://www.peterkuhnweine.ch)



**Platz 3:**  
**Champagne Réserve Brut 1er Cru Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez.**  
Die klassische Cuvée setzt sich aus 42 Prozent Chardonnay, 36 Prozent Pinot noir sowie 22 Prozent Pinot Meunier zusammen. Ihre Eigenschaften vermochten zu überzeugen: schöne Perlage, fruchtige Noten, etwas Brioche, im Gaumen trocken, gute Fülle, schönes Säurespiel, elegant, gute Länge, vielseitig einsetzbar, 17,5/20, Fr. 48.50; [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

**Bester Schweizer Schaumwein:**  
**Brut NV, Weingut Hansruedi Adank, Schweiz.**  
Patrick, der Sohn von Hansruedi Adank, hat in der Champagne gelernt. Mit nachhaltigem Erfolg, wie dieser schöne und animierende Prickler aus der Bündner Herrschaft zeigt. Er besitzt eine zarte Perlage, fruchtig-florale Noten, hefige Anklänge, ist im Gaumen trocken, frisch, elegant und besitzt eine schöne Länge. 100 Prozent Pinot noir, 30 Monate auf der Hefe gereift. 17/20, 36 Fr.; [www.adank-weine.ch](http://www.adank-weine.ch)

### Weitere empfehlenswerte Schaumweine

**Sekt Brut Blanc de Blancs, Gut Hermannsberg, Deutschland.**  
Feiner, eleganter Schaumwein mit Noten von Aprikosen, weissen Blüten und etwas

Brioche, gute Säure, cremige Textur, schöne Perlage. Aus Weissburgunder und Chardonnay gekeltert. 17/20, 26 Fr.; [www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch)

**Franciacorta Brut Milledi, 2019, La Ferghettina, Italien.**  
Der bestklassierte Schaumwein aus Italien besteht aus Chardonnay und lagert drei Jahre auf der Hefe. Er ist fruchtig, fein, elegant, schnörkellos und relativ langanhaltend. 17/20, Fr. 38.50; [www.vinisacripanti.ch](http://www.vinisacripanti.ch)

**Crémant de Bourgogne Brut, Domaine du Chétif Quart, Frankreich.**  
Der biologisch produzierte Crémant aus Chardonnay, Aligoté und Pinot noir ist trinkbereit, fruchtbetont, frisch, besitzt eine feine Mousse. Schöne Länge. 17/20, 27 Fr.; [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)

**Champagne Douge Extra Brut, Doudécim, Frankreich.**  
51 Monate Hefelager geben diesem Champagner eine schöne Komplexität. Er zeigt sich puristisch, die Säure ist sehr gut eingebunden. Schöne Fülle und leicht salzig geprägter Nachhall. 75 Prozent Pinot noir und 25 Prozent Chardonnay. 17/20, 49 Fr.; [lesbulles.wine](http://lesbulles.wine)

**Champagne Brut 1er Cru, Frerejean Frères, Frankreich.**  
Die Cuvée aus Chardonnay und Pinot noir ist ein mittelschwerer Champagner mit einem Bouquet von Äpfeln und Brioche-Noten. Schöne Perlage, elegant, balanciert, gut eingebundene Säure, gute Länge. Trinkbereit. 17/20, 44 Fr.; [www.martel.ch](http://www.martel.ch)



**Der siegreiche Winzer-Champagner beweist klar, dass sich diese Produkte nicht vor den grossen Marken verstecken müssen.**

# JSOTTA MIT TONIC ODER PUR AUF EIS



SEIT 1899.  
DER SCHWEIZER VERMOUTH.

DRINK RESPONSIBLY

WEITERE INFORMATIONEN





95  
PARKER

CHF 35.20  
statt CHF 44.-

Bothmarhalde  
Blauburgunder 2019  
Wegelin Scadenagut (Graubünden)



CHF 16.80  
statt CHF 21.-

GERTRUD Rosé Valais 2022  
1/LAFFU  
(Wallis)



95  
SUCKLING

CHF 55.20  
statt CHF 69.-

Hipping Riesling GG 2020  
Weingut Schätzel  
(Rheinhausen)



93  
SUCKLING

CHF 68.-  
statt CHF 85.-

SAUMAGEN  
Riesling GG 2022  
Weingut Rings (Pfalz)



94  
SUCKLING

CHF 44.-  
statt CHF 55.-

Riesling  
HUNDERTGULDEN GG 2021  
Knewitz (Rheinhausen)



94+  
PARKER

CHF 52.-  
statt CHF 65.-

Ried KRANACHBERG  
Sauvignon Blanc 2020  
Sattlerhof (Steiermark)

Exklusiv für NZZ-Leserschaft  
**20%  
RABATT**  
auf das ganze Weinsortiment  
Rabattcode: NZZ20



TERRAVIGNA

**EINZIGARTIGE WEINE.**

TERRAVIGNA: Familiengeführt. Persönlich. Kundennah.

RABATTCODE:  
NZZ20  
[www.terravigna.ch](http://www.terravigna.ch)



92  
PARKER

CHF 39.90  
statt CHF 49.90

Grüner Veltliner Ried  
LOIBENBERG 2018  
Pichler-Krutzler (Wachau)



91  
PARKER

CHF 18.-  
statt CHF 22.50

Pouilly Fumé ELISA 2022  
Jonathan Didier Pabot  
(Loire)



93  
PARKER

CHF 60.-  
statt CHF 75.-

Champagne LONGITUDE  
Premier Cru  
Larmandier-Bernier (Champagne)



91  
SUCKLING

CHF 15.90  
statt CHF 19.90

Barbera d'Alba 2021  
Pio Cesare  
(Piemont)



94  
PARKER

CHF 36.-  
statt CHF 45.-

Barolo «Badarina» 2019  
Bruna Grimaldi  
(Piemont)



96  
PARKER

CHF 119.20  
statt CHF 149.-

Nervi Gattinara  
Vigna Molsino 2018  
Nervi (Piemont)



92  
SUCKLING

CHF 22.-  
statt CHF 27.50

Emilio Primo  
Bolgheri Rosso 2021  
Marchesato (Toscana)



93  
SUCKLING

CHF 12.70  
statt CHF 15.90

Morellino di Scansano 2021  
Fattoria Le Pupille  
(Toscana)



98  
SUCKLING

CHF 71.20  
statt CHF 89.-

Saffredi 2020  
Fattoria Le Pupille  
(Toscana)



94  
PARKER

CHF 36.-  
statt CHF 45.-

Terra di Monteverro 2019  
Monteverro  
(Toscana)



94  
PARKER

CHF 22.40  
statt CHF 28.-

MAJORI Rosso 2021  
Bulichella  
(Toscana)



97  
SUCKLING

CHF 76.-  
statt CHF 95.-

Galatrona 2020  
Petrolo  
(Toscana)



97  
SUCKLING

CHF 60.-  
statt CHF 75.-

Giusto di Notri 2019  
Tua Rita  
(Toscana)



93  
PARKER

CHF 41.60  
statt CHF 52.-

Brunello di Montalcino 2018  
Tenuta Fanti  
(Toscana)



98  
SUCKLING

CHF 76.-  
statt CHF 95.-

Siepi 2020  
Castello di Fonterutoli - Mazzei  
(Toscana)



94+  
PARKER

CHF 57.60  
statt CHF 72.-

Mille e una Notte 2019  
Donnafugata  
(Sizilien)



94  
PARKER

CHF 34.-  
statt CHF 42.50

Alexander vs. The Ham  
Factory RESERVA 2014  
Casa Rojo (Ribera del Duero)



94  
PARKER

CHF 21.20  
statt CHF 26.50

Macho Man Monastrell 2020  
Casa Rojo  
(Tierra de Murcia)



LIEFERUNG

KOSTENLOS IN DER GANZEN SCHWEIZ  
AB BESTELLWERT CHF 99.-



INSTAGRAM

@TERRAVIGNA

ZAHLUNGSARTEN



RECHNUNG

VISA

mastercard

AMERICAN EXPRESS

TWINT

Profitieren Sie von 20% Rabatt auf das gesamte Weinsortiment (über 1'300 Weine). Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten und Aktionen. Rabatt gültig bis 31.10.2023.

So profitieren Sie: Online: auf [www.terravigna.ch](http://www.terravigna.ch) im Checkout den Rabattcode «NZZ20» eingeben.

BERATUNG & BESTELLUNG: TERRAVIGNA AG | BAHNHOFSTRASSE 1 | 3427 UTZENSTORF | TEL 032 665 45 11 | [INFO@TERRAVIGNA.CH](mailto:INFO@TERRAVIGNA.CH) | [WWW.TERRAVIGNA.CH](http://WWW.TERRAVIGNA.CH)

[www.terravigna.ch/nzz](http://www.terravigna.ch/nzz)

### Nützliche Tipps

#### Champagner- und Sekttrinken – so geht es richtig

- Richtig wählen. Den eher fruchtbetonten Champagner für den Apéritif oder leichte Speisen, den lange auf der Hefe gelagerten für das Essen bereitstellen.
- Komplexe Champagner und andere Schaumweine nicht zu kalt servieren – gern bei 12 Grad.
- Gläser sollten nie zu klein ausfallen. Vor allem sehr hochwertige Schaumweine vertragen bauchige Gefässe.
- Beim Einschenken darauf achten, dass der Schaumwein möglichst ohne Verlust an Kohlensäure ins Glas fließt.
- Auch nach dem Degorgieren kann hochwertiger Champagner über viele Jahre hinweg gut reifen.



Das perfekte Glas ist dünnwandig und bauchig, damit sich Schaumweine am besten entfalten können. Im Bild: Lehmann-Champagner-Gläser.

# Wie Champagner perfekt genossen wird



Die Sommelière Cristina Iuculano.

Schaumwein zu servieren, ist nicht nur an Festtagen eine gute Idee. Doch die richtige Sorte zu finden, das perfekte Glas zu wählen und die Temperatur anzupassen, ist eine Herausforderung. Eine Sommelière hilft weiter. **Von Wolfgang Fassbender**

Manche Restaurants machen es dem champagneraffinen Kunden leicht – indem sie lediglich einen Schaumwein per Glas anbieten und zwei oder drei weitere Sorten in der Flasche. Andere indes führen gleich Hunderte oder gar Tausende an Cuvées und Jahrgängen auf ihren Weinkarten. Und wer zu Hause konsumieren will, hat via spezialisierte Weinhandlungen eh eine schier unüberschaubare Auswahl.

Soll es zum Apéritif nun ein leichter Champagner sein? Zum Essen ein schwerer? Vielleicht muss man einfach einmal bei den Experten nach hören. Zum Beispiel bei Cristina Iuculano, der neuen Chefsommelière im Hotel «Badrutt's Palace» in St. Moritz. «Ein wichtiger Faktor, den es zu berücksichtigen gilt, ist

natürlich der persönliche Geschmack», sagt die aus Sizilien stammende Weinexpertin. Den Champagner mit 24 Monaten Reifung würde Iuculano eher zum Apéritif empfehlen, jenen mit 120 Monaten auf der Hefe vor allem zum Essen. Weil derlei Informationen freilich nicht immer auf den Etiketten aufgeführt sind, bedarf es der Recherche – oder der Diskussion mit dem Sommeliererteam des jeweiligen Restaurants.

Einmal gewählt, muss die Flasche vorsichtig transportiert werden – nichts ist schlimmer als ein Wein, dessen Inhalt hinausschiesst. Auch auf die richtige Temperatur kommt es an. «Die Vorschrift für Sommeliers besagt 8 bis 10 Grad», sagt Cristina Iuculano. Doch das ist für die Sommelière ein Mythos, den es auszuräumen gelte. «Ich empfehle diese Temperatur für leicht zu trinkende

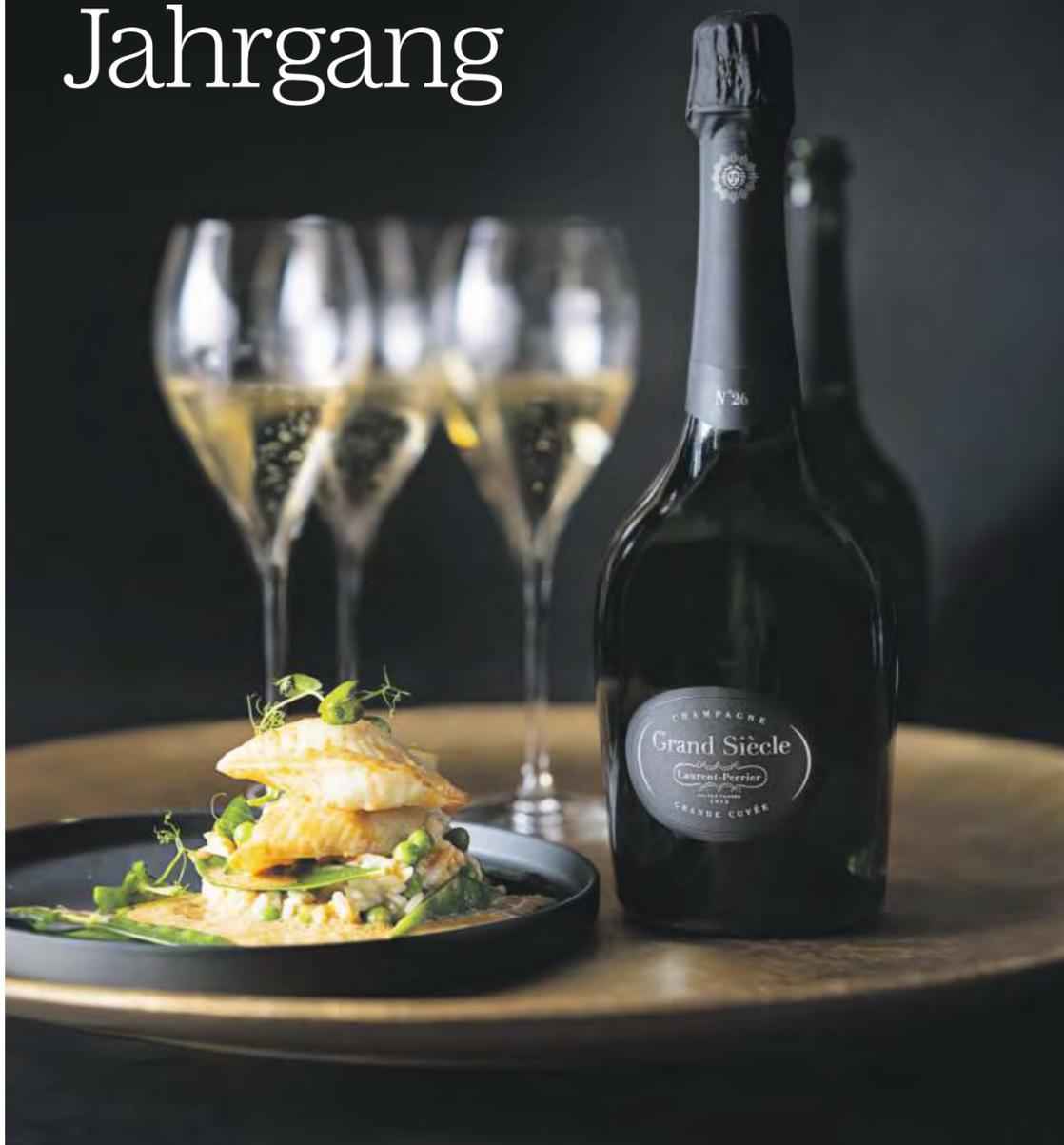


**Champagner werden oft gleich nach dem Kauf konsumiert. Doch Top-Schaumweine haben ein langes Leben.**

Champagner, aber für komplexere Schaumweine würde ich vorschlagen, ihnen durch das Servieren von bis zu 12 Grad die verdiente Bedeutung zu verleihen.» Nur so könne man die Aromen nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen optimal wahrnehmen. Schmale, zylinderförmige Gläser taugen dazu übrigens wenig, und Schalen gelten eh als Verbrechen an der Winzerkunst. Dünnwandige Weisswein-, manchmal auch Rotweingläser bescheren dem Wein dagegen oft eine positive Entwicklung.

Übrigens: Wer die gekaufte Ware nicht sofort konsumieren will, darf ruhig warten: Top-Schaumweine haben ein langes Leben. «Der älteste Champagner, den ich je getrunken habe, war ein Belle Époque 1975 aus dem Hause Perrier-Jouët», erzählt Cristina Iuculano: «Ein wunderbares Erlebnis!»

# Anstossen mit dem perfekten Jahrgang



Die Prestige-Cuvée «Grand Siècle» passt etwa zu Fisch und Meeresfrüchten.

FOTO: BASLER

Kann der Mensch im Streben nach Perfektion die Natur übertrumpfen? Die neue Prestige-Cuvée «Grand Siècle» aus dem Hause Laurent-Perrier beweist, was möglich ist, wenn Träume verfolgt und Visionen erfüllt werden.

In der Kunst, in der Mode, in der Architektur, selbst in der Technik orientiert sich der Mensch nicht selten an der Natur. Die Perfektion, die diese scheinbar mühelos an den Tag legt, dient uns oft als Vorlage, als ein Ideal, das wir nachzuahmen versuchen. Allerdings können wir bei diesem Unternehmen so viel analysieren, kopieren und imitieren, wie wir wollen - am Ende müssen wir meistens mit Ernüchterung feststellen, dass uns die Natur einmal mehr ein Schnippchen geschlagen hat und es uns nicht gelungen ist, ihr auch nur ansatzweise das Wasser zu reichen.

Nicht so im Hause Laurent-Perrier. Der traditionsreiche Champagnerproduzent, der auf eine sage und schreibe 211-jährige Geschichte zurückblicken darf, bedient sich einer List, mit der es ihm nicht nur gelingt, die Natur auszutricksen, sondern diese gar zu übertreffen. Die Devise dabei lautet: «Es braucht Zeit, um eine Ikone zu werden.»

So stellt man sich in Tours-sur-Marne seit 1959 regelmässig der Herausforderung, just das zu erreichen, was die Natur alleine eben nicht zustande bringt: ein perfektes Weinjahr. Oder wie es der in Versailles in der Nähe von Paris geborene Bernard de Nonancourt (1920-2010) ausdrückte: die Kreation des perfekten Jahrgangs. Das von dem langjährigen Besitzer des Champagnerhauses initiierte Vorhaben ist kürzlich zum 26. Mal geglückt. Konsequenterweise trägt die neueste Ausgabe der Prestige-Cuvée «Grand Siècle» von Laurent-Perrier auch den Namen «Itération No. 26», wobei «itération» «Wiederholung» bedeutet.

## Höchste Weihen für die «Itération No. 26»

Was aber genau heisst in diesem Zusammenhang «perfekt»? Die grossen Weinjahre in der Champagne zeichnen sich vor allem durch Frische, Struktur und Finesse aus. Ein grosser Champagner, so die Überzeugung bei Laurent-Perrier, besticht mit einer tiefreichenden Intensität, entwickelt eine grosse aromatische Komplexität und vermag seine Frische und Säure über lange Zeit zu erhalten. Nun lässt sich Qualität im Weinbau nur schwer messen - aber sehr gut in der Nase und am Gaumen erkennen. So erstaunt

es nicht, dass das Verdikt von Fachpersonen nach der Verkostung des jüngsten «Grand Siècle par Laurent-Perrier» höchst euphorisch ausfällt: Die britische Weinkritikerin Jancis Robinson etwa bewertet die «Itération No. 26» mit 19,5 von 20 möglichen Punkten, ihr Berufskollege James Suckling aus den USA verleiht ihr sogar 100 von 100 Punkten.

## Hauch von Kuchenkruste, Tarte Tatin und Muskatnussaromen

In seinem fulminanten Urteil versucht Suckling, die komplexen Aromen des Schaumweins zu beschreiben: «Frische und getrocknete Ingwerstückchen, ein Hauch von Kuchenkruste, Tarte Tatin und filigrane Muskatnussaromen, ergänzt von etwas gesalzener Karamell sowie getoastetem Brot.» Das Resultat sei subtil, aber trotzdem würzig, lebendig und voller Energie, und insgesamt «elektrisch am Gaumen».

Etwas technischer ausgedrückt, ist der jüngste «Grand Siècle» eine Komposition, mit Anteilen aus den Jahren 2012 (65%), 2008 (25%) und 2007 (10%). Die Trauben stammen aus Grand-Cru-Lagen, wo die besten Provenienzen zu finden sind - acht sind es an der Zahl. Was die Sorten anbelangt, sind Chardonnay mit 58 und Pinot Noir mit 42 Prozent vertreten.

Was die Herstellung betrifft, so werden bei Laurent-Perrier traditionelle und neue Methoden kombiniert. Der neue «Grand Siècle par Laurent-Perrier» wurde mittels Flaschengärung hergestellt und im Februar 2023 degorgiert, sprich: Dann wurde der Hefeansatz aus dem Flaschenhals des Schaumweins entfernt. Davor verbrachte der Schaumwein mindestens zehn Jahre auf der Hefe. Die Dosage beträgt lediglich sieben Gramm pro Liter, weswegen es sich in diesem Fall um einen Champagner der Kategorie Brut handelt.

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier wurde 1812 in Tours-sur-Marne in der heutigen Region Grand Est im Nordosten Frankreichs gegründet und befindet sich seit dem Jahr 1939 im Besitz der Familie Nonancourt. Das macht es zu einer Ausnahmeerscheinung unter den namhaften Betrieben der Champagne, die überwiegend grossen Luxuskonzernen gehören.

Die beiden Schwestern Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt haben die Unternehmensleitung nach dem Tod ihres Vaters 2010 übernommen. Alexandras Tochter Lucie stieg 2019 in das renommierte Unternehmen ihrer Familie ein und repräsentiert damit die vierte Generation. Für sie ist der «Grand Siècle» eine Herzensangelegenheit, als dessen Botschafterin sie um die Welt reist.

Die studierte Psychologin mit einem Masterabschluss in Marketing schätzt am Champagnerhandwerk den engen Bezug zur Natur und führt heute mit Leidenschaft das Familienerbe weiter. Lucie Pereyre de Nonancourt betont gerne den Pioniergeist und auch den Mut ihres Grossvaters. Dieser habe nämlich stets Neues gewagt und beispielsweise in Stahl tanks investiert, um so eine Fermentation bei niedriger Temperatur zu

## Auf den Punkt gebracht: «Grand Siècle par Laurent-Perrier»

Wie präsentiert sich der Schaumwein im Glas?

Weissgoldene Farbe mit zarter, anhaltender Perlage.

Wie lauten die Verkostungsnotizen?

Komplexes Bouquet mit Aromen von Geissblatt, Zitrone, Klementine und frischer Butter, gefolgt von Haselnussnoten und einem Hauch von Honig. Eleganter Auftakt im Mund, am Gaumen seidig und mineralisch.

Welche acht Grand Crus sind vertreten?

58% Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant und Avize, 42% Pinot Noir aus Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy und Verzy.

Welches ist die ideale Servier-temperatur?

Zwischen 10 und 12 Grad Celsius.

Welche Gerichte passen zu dieser Prestige-Cuvée?

«Grand Siècle Itération No. 26» passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, etwa zu weissem Fleisch, Meeresfrüchten und edlen Fischen wie zum Beispiel Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder zu einem Bresse-Huhn.

ermöglichen, oder die Cuvée Rosé zu einer Zeit lanciert - 1968, um genau zu sein -, als Roséweine noch nicht angesagt waren.

## Handwerkliches Geschick und Zeit

Hergestellt unter Berücksichtigung der von Bernard de Nonancourt formulierten Prinzipien, ist die «Grand Siècle Itération No. 26» eine Hommage an die Vision eines aussergewöhnlichen Menschen, für den das Beste, was er bekommen konnte, nicht gut genug war, und der nach Höherem strebte. Der Wein ist eine Reverenz an die Schaffenskraft der Natur, deren Potenzial er komplett ausreizt. Darüber hinaus demonstriert er eindrücklich, welche Resultate unter Anwendung von grösstem handwerklichen Geschick im Weinbau und ausserordentlicher Sorgfalt bei der Assemblage erreicht werden können.

Nicht zuletzt dient er auch als Zeugnis der Kraft der Zeit. Erst die zusätzliche Reifung führt dazu, dass diese besondere Cuvée über eine derartig grosse aromatische Tiefe und Dichte verfügt, und erst sie verleiht ihr eine solch seidige Textur. Die «Grand Siècle Itération No. 26» repräsentiert einen wahrhaftig perfekten Jahrgang, an dem sich alle künftigen Iterationen messen müssen. Und eines kann man mit Sicherheit sagen: Im Hause Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne ist man dieser Aufgabe gewachsen.



Die Trauben für die Prestige-Cuvée stammen aus Grand-Cru-Lagen.

FOTO: LEIF CARLSSON

Das Resultat sei subtil, trotzdem würzig, lebendig und voller Energie und insgesamt elektrisch am Gaumen.

Dieser Inhalt wurde von NZZ Content Creation im Auftrag von Laurent-Perrier erstellt.



# Pét Nat: Schaum für alle

Pétillant Naturel ist der prickelnde Trendwein, der vor allem Junge anspricht. **Von Wolfgang Fassbender**

**M**it dem Pétillant Naturel, kurz Pét Nat genannt, kann man auch Pech haben. Hatte der Autor dieses Artikels, nachdem er einmal im Überschlag ein Dutzend Ausfertigungen des österreichischen Weingutes Nigl eingelagert hatte. Beim Öffnen der ersten Flasche knallte es beim Anheben des Kronkorkens. Der Inhalt schoss in hohem Bogen heraus, bei der zweiten war es ähnlich. Es dauerte jeweils zwei Minuten, bis sich das rosafarbene Prickelmonster beruhigt hatte und nur noch verhalten schäumte. Ein gutes Drittel landete auch bei den Flaschen drei und vier auf dem Küchenboden.

Spätestens in solchen Momenten wird klar, was es mit dem Begriff Pét Nat auf sich haben kann. Die «natürlichen Prickler» sind halt urtümliche Varianten der Schaumweine. Im Tank oder im Fass angegoren, mit etwas Restzucker auf die Flasche gefüllt und zu Ende fermentiert – Méthode ancestrale ist das Stichwort –, mehr oder weniger hefefriß an den Kunden ausgeliefert.

Das Ergebnis kommt dem Schaumwein nah, wie er vor ein paar Jahrhunderten erzeugt wurde, ohne elaborete zweite Gärung der Grundweine, ohne Dégorgement und drahtumwickelten Korke. Hat der Winzer sich bei der Produktion verschätzt, ist während der Flaschengärung zu viel Zucker in zu viel Kohlensäure umgewandelt worden, sprudelt es dem Käufer und der Käuferin entgegen, aber so etwas gehört für viele Konsumenten zum urtümlichen Charme des Pét Nat, den manche als Prototyp des sogenannten Naturweins betrachten.

Winzer und Kunden haben in den letzten Jahren gemeinsam und ziemlich erfreut festgestellt, dass im Falle dieser Getränkeart auch andere önologische Finessen der Weinszene kaum interessieren. Über Terroir und Lagennamen, die Vorzüge eines bestimmten Jahrgangs und Techniken in Weinberg und Keller wollen nur die wenigsten Pét-Nat-Geniesser etwas wissen. Rebsorten stehen ohnehin häufig nur im Kleingedruckten. Es genügen Name des Erzeugers, der Hinweis auf etwaige Bio-Produktion. Auch die Region kann interessieren; ein schickes Etikett und ein Coolness vermittelnder Name dagegen sind unumgänglich. Egal, ob der Inhalt beim Öffnen an die Decke schiesst oder nicht: Den heftigen Bodensatz der fast leeren Flasche sollte man nie wegschütten, sondern für Kuchen, den nächsten Pizzateig oder zur geschmacklichen Verfeinerung von Reisgerichten verwenden.

## Anderes Genusserlebnis

### Drei empfehlenswerte Pétillants Naturels

#### Piu Piu, Fio Wines:

Eine deutsch-portugiesische Kooperation von der Mosel. Der schäumende Wein ist mit schickem Etikett ausgestattet. Riesling vermittelt diesem gekonnt erzeugten Pét Nat eine Menge Frische und Frucht (Fr. 25.10; [www.chezgrisoni.ch](http://www.chezgrisoni.ch)).

#### 2020 Pét Nat Kreis 4 PinotFabrik:

Ein junges, frisches Weinprojekt in Zürich, das aus biologisch angebauten Pinot-noir-Trauben einen fruchtigen, aber auch ziemlich zupackenden Pét Nat erzeugt (Fr. 29.90; [www.terravigna.ch](http://www.terravigna.ch)).

#### 2022 L'Écume, Sextant:

Aus dem Burgund kommen nicht nur teure Lagenweine aus Pinot noir und Chardonnay, sondern auch frische, fruchtige Pétillants Naturels aus Ali-goté und Gamay – wie dieses ziemlich wilde Beispiel beweist (24 Fr.; [www.maisonlibre.ch](http://www.maisonlibre.ch)).



Pétillants Naturels gibt es in allerlei Farben: Rosa, Weiss und Rot.



Drei Pét Nats, drei Länder: aus Deutschland, aus der Schweiz und aus Frankreich (von oben nach unten).



Wer Pét Nat genießt, will auf der Flasche ein schickes Etikett und einen Namen sehen, der Coolness vermittelt.

ANZEIGE

**MONDOVINO**  
Wein nach Deinem Geschmack.

\*CHAMPAGNE AOC  
BLANC DE BLANCS COMTES  
DE CHAMPAGNE TAITTINGER  
2012, BRUT, 75 CL

175.-  
(10 CL = 23.33)

19  
Vinum

\*CHAMPAGNE AOC  
GRANDE CUVÉE KRUG,  
BRUT, 75 CL

249.-  
(10 CL = 33.20)

95  
Robert Parker

\*CHAMPAGNE AOC  
VINTAGE DOM PÉRIGNON  
2013, BRUT, 75 CL

235.-  
(10 CL = 31.33)

19  
Vinum

*Raritäten aus unserem exklusivsten Weinkeller.*

Exklusiv online erhältlich: [mondovino.ch/raritaeten](http://mondovino.ch/raritaeten)

Für mich und dich.

Preis- und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.  
\*Nur auf [mondovino.ch](http://mondovino.ch) erhältlich



Die Sommelière Sabrina Schmidt mit ihren Weinschätzen. (Buchs, 1. 9. 2023)



Der Chefkoch Michal Klimek und die Sommelière Sabrina Schmidt kombinieren im Gasthaus Traube in Buchs SG gekonnt Speisen mit S...

# Ein Gasthaus für alle

Das Gasthaus Traube in Buchs SG besitzt einen imposanten Weinkeller mit rund 4000 Flaschen. Schmidt und Chefkoch Michal Klimek kombinieren gekonnt Speisen mit Champagner. **Von M...**

Die Sonne reflektiert so stark an der frisch geweißten Hausmauer, dass das Gasthaus schon von weitem wie ein kleines Juwel strahlt. Mit jedem Schritt eröffnet sich hier eine kleine Oase: der verwunschene Garten, das dazugehörige Boutique-Hotel, das mit viel Sinn für Design und Herz gebaut und eingerichtet wurde. Kathrin und Ivan Secli haben mit einem engagierten Team das alte Gasthaus wachgeküsst. «Wir mögen Begegnungen mit Menschen», erklärt Ivan Secli, der hauptberuflich die Weinhandlung Secli Weinwelt betreibt. «Was uns fehlte, war ein Begegnungsort.» Also haben sie zugesagt, als ihnen die «Traube Buchs» angeboten wurde.

«Ein Gasthaus ist da natürlich fast schon ein Studienplatz», lacht Kathrin Secli mit ihrem hellen Blick. «Jeder, der in die «Traube» kommen möchte, darf hier sein und es in vollen Zügen geniessen», erklärt sie, bevor ihr Mann den Satz weiterführt: «Darum ist es ein Gasthaus, kein Wirtshaus! Hier ist der Gast daheim, nicht der Wirt.» Er sagt's mit verschmitztem Blick, aber ernster Stimme. Dass der Weinhändler zu einem Gasthaus mit dem Namen «Traube» kam, ist vielleicht kein Zufall. Und wenn doch, dann auf jeden Fall ein schöner.

Egal ob in der «Brauereistube», im «Traubensaal» oder unter der Stuckaturdecke des «Gerichtssaals» – hier gibt es «allergattig Köstliches». Ein feines Schnitzel, einen Wurst-Käse-Salat oder hausgemachte Mille-feuilles. Von einfach bis ganz exklusiv; das gilt auch für die Tropfen im Glas. Und für diese ist Sommelière Sabrina Schmidt zuständig. Über fünfzig Seiten umfasst die Weinkarte - von Cidre bis Champagner. Somit sind wir bereits beim Thema. Denn Champagner, so findet die 31-Jährige, wird hierzulande noch etwas missverstanden. «Oft muss jemand Geburtstag feiern, bis man eine Flasche öffnet. Aber in seiner Heimat wird Champagner jeden Tag mit etwas Charcuterie und Käse genossen.» Während man unter dem denkmalgeschützten Gewölbe des Wein- und Champagnerkellers steht, freundet man sich bereits mit dem Gedanken an, Champagner zukünftig auch unter der Woche zu trinken.

## Weinkeller mit System

Hier unten lagern sie also, die gut 4000 Flaschen in edlen Eichenholzschubladen. Es zeigt sich, dass der Besitzer ein Weinhändler ist, denn der Keller basiert auf einem System. «Jede Schublade hat eine Nummer. Ich weiss sofort, welche ich öffnen muss», erklärt Schmidt. Einfach und sicher und mit viel Dynamik,

denn: «Sind einmal sechs Flaschen aufgebraucht, gibt es Platz für sechs neue.» Sie arbeitet sich immer noch durch die Schubladen und entdeckt täglich Neues. «Es hat Flaschen, die man nicht so leicht zu trinken bekommt.» Auch Schätze aus Ivan Seclis Privatsammlung. Der, so hört man, sehr offen ist, wenn aus dem Weinkeller der «Traube» Vorschläge für Flaschen kommen, die noch nicht auf der Karte stehen. Auf der Karte und im Keller bleibt somit alles im Fluss. Man darf täglich staunen.

So auch bei der Champagnerflasche, die Sabrina Schmidt entkorkt. Les Bulles Roses Brut Rosé AC, ein Champagner aus 100 Prozent Pinot noir, entsprechend perlt er in einem frischen Dunkelrot im Glas. «Ich habe immer Freude, wenn man den Gästen etwas Neues zeigen kann.» Sie spricht bedacht mit warmer, zarter Stimme. «Die Menschen wissen, dass Champagner ein Wein ist, der Kohlensäure hat. Aber dass es ihn in verschiedenen Süssegraden gibt, dass es Blanc de Blancs, Blanc de Noirs oder Rosé gibt, wissen nicht so viele. Wenn man das weiss, eröffnen sich neue Genussfelder.»

Das trifft auch auf den hier servierten, starken Champagner zu, der nach der sogenannten Saignée-Methode hergestellt wird. Sprich: Man mischt das weisse Fruchtfleisch und die rote Schale. Farb-

stoffe und Gerbstoffe werden aus den Traubenschalen gelöst. «Zuerst denkt man nicht an Champagner. Es sind Aromen von Wein, aber auch saftige Beere und etwas Hefiges. Aromen von Plundergebäck», sagt Schmidt.

## Perfektes Pairing

In der «Traube Buchs» bereitet Chefkoch Michal Klimek zu diesem dunkelblutroten Champagner einen Randenrisotto mit Ziegenkäse zu. «Wir haben die Cremigkeit des Risottos. Der Champagner liefert das Knackige und Frische», erklärt die Sommelière das Pairing. Sie wandert in ihren kulinarischen Gedanken zum Herbst und zu der passenden Flasche. «Ein Blanc de Noirs, ein weisser Champagner, der aus roten Trauben gemacht wird, hat oft dieses Herzhaftes, Würzige, das an geröstete Nüsse erinnert.» Er passt perfekt zu Pilzgerichten.

Für Schmidt ist die Aromenpalette beim Champagner so vielfältig wie beim Wein. «Man hat die zweite Gärung und Reife in der Flasche, die aromengebend ist.» Dass sie die Klaviatur des Aromenspiels so intuitiv spielt, liegt auch daran, dass die ehemalige Chef de Rang vom «Schloss Schauenstein» selber gerne kocht. Während sie nachschenkt, legt sich ein Lachen über ihr Gesicht. Sie spricht von «einer schönen Pasta mit



Schaumweinen. (Buchs, 1.9.2023)

## en. Sommelière Sabrina Myriam Zumbühl

Nussbutter und etwas Trüffel. Oder eine im Ofen gebackene Rinde, aufgeschnitten mit etwas Salz und Olivenöl zu einem Rosé-Champagner.» Wer bei Champagner nur an Lachshäppchen denkt, macht etwas falsch. Er passt auch zu kurzgebratenem Fleisch. «Es muss medium gebraten sein, denn das Eiweiss im Fleisch reagiert nicht gut mit der Säure im Glas», gibt sie den passenden Tipp. Was denkt sie über Champagner zum Brunch? «Zum warmen Gipfeli passt er ideal!»

Ob der Schaumwein dabei fein perl oder einen warmen Körper entwickelt, entscheidet das Glas, in dem er serviert wird. «Das schlanke Glas unterstreicht die Frische, das grosse Glas die Weinigkeit», erklärt Schmidt. «Die Hauptrebsorten im Champagner sind Burgunder-Trauben. Warum also nicht ein Burgunderglas nehmen?»

So nimmt man nochmals ein kleines Schlückchen aus dem grossen Glas und freut sich, dass hier der Champagner ganz alltäglich zu Birnen-Tarte, Risotto und hausgebeiztem Lachs serviert wird. Aber wie hat es Kathrin Secli gesagt? «Das Gasthaus ist für alle da.» Dieses Versprechen gilt auch für den Champagner.

Gasthaus Traube Buchs, St. Galler  
Strasse 7, 9470 Buchs  
<https://gasthaus-traube.ch/de/>



«Die ‹Traube Buchs› ist ein Gasthaus, kein Wirtshaus. Hier ist der Gast daheim, nicht der Wirt», sagt der Besitzer des Lokals.

CHRISTINE BENZ / FÜR NZZ AM SONNTAG

## Rezepte von Michal Klimek

### Champagner-Randen-Risotto mit Ziegenkäse

#### ZUTATEN

20 g Olivenöl  
30 g Zwiebeln, fein gehackt  
5 g Knoblauch, fein gehackt  
240 g Carnaroli-Reis  
60 g Champagner  
740 g Gemüsefond, heiss  
1 Lorbeerblatt  
30 g Butter  
80 g Parmesan  
Salz, Pfeffer  
1 Rinde, weichgekocht und püriert  
80 g Ziegenkäse

#### ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Reis dazugeben, glasig dünsten. Mit dem Champagner ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben und einkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben und unter ständigem Rühren zirka 15 Min. weich garen. Der Risotto sollte noch leichten Biss haben. Lorbeerblatt entfernen, Randenpüree dazugeben, mit Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ziegenkäse garnieren und servieren.



### Birnen-Tarte mit Champagner-Thymian-Sorbet

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

#### ZUTATEN

Für die Tarte  
3 kg Birnen Guyot, geschält  
200 g Zucker  
200 g Rahm  
50 g Butter  
1 runder Blätterteig

Für das Champagner-Thymian-Sorbet  
140 g Zucker  
10 g Zitronensaft  
60 g Glukose  
335 g Wasser  
480 g Champagner  
Thymian zum Verfeinern

#### ZUBEREITUNG

Für das Sorbet alle Zutaten mischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Tarte Form mit Backtrennpapier auslegen. Backofen auf 130°C Umluft vorheizen. Zucker in der Pfanne erhitzen, bis er carameliert. Mit Rahm ablöschen und auflösen. Butter ins Caramel rühren. Birnen an der Mandoline in 1–2 mm dünne Scheiben hobeln. Abwechslungsweise mit dem Caramel in die Springform füllen und für 1½ Stunden im Ofen weich backen. Ofentemperatur auf 180°C erhöhen.



Birnen in der Form etwas zusammendrücken, Blätterteig passend zuschneiden und Birnen damit bedecken. Mit Gabel einstechen und für 15–30 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren in Stücke schneiden und mit einer Nocke Champagner-Sorbet servieren.

Spitzenweine – zu OTTO'S-Preisen!

ONLINE



**ottos.ch**

Riesenauswahl. Immer. Günstig.

**Il Pino di Biserno**



**Toscana IGP**

Jahrgang 2020\*

Traubensorten:  
Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon,  
Merlot,  
Petit Verdot

75 cl

Art.

je Flasche CHF

**49.95**

**Preis-Hit**

Bestelleinheit 6 Flaschen



**Pesquera Reserva**



**Ribera del Duero DO**

Jahrgang 2019\*

Traubensorte:  
Tempranillo

75 cl

Art. 211701

je Flasche CHF

**29.95**

Konkurrenz-  
vergleich **39.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen



**IHR GÜNSTIGER ONLINE-WEINKELLER**

**Emilio Moro Malleolus Tinto**

**Ribera del Duero DO**

Jahrgang 2020\*

Traubensorte:  
Tinto Fino

75 cl

Art. 211938



je Flasche CHF

**39.95**

Konkurrenz-  
vergleich **52.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Baigorri de Garage**

**Rioja DOCa**

Jahrgang 2015\*

Traubensorte:  
Tempranillo

75 cl

Art. 212226



je Flasche CHF

**39.95**

Konkurrenz-  
vergleich **49.80**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Malabrigo**

**Ribera del Duero DO**

Jahrgang 2019\*

Traubensorte:  
Tempranillo

75 cl

Art. 270320



je Flasche CHF

**49.-**

Konkurrenz-  
vergleich **62.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Orma**

**Toscana IGP**

Jahrgang 2019\*

Traubensorten:  
Merlot, Cabernet  
Sauvignon,  
Cabernet Franc

75 cl

Art. 255563



je Flasche CHF

**59.90**

Konkurrenz-  
vergleich **70.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Charles Smith The Velvet Devil Merlot**

**Washington**

Jahrgang 2019\*

Traubensorten:  
Merlot,  
Cabernet Sauvignon,  
Malbec

75 cl

Art. 212291



je Flasche CHF

**12.95**

Konkurrenz-  
vergleich **16.80**

Bestelleinheit 12 Flaschen

**The Chocolate Block**

**Swartland**

Jahrgang 2021\*

Traubensorten:  
Syrah, Grenache,  
Cabernet Sauvignon,  
Cinsault, Viognier

75 cl

Art. 212075



je Flasche CHF

**25.95**

Konkurrenz-  
vergleich **35.95**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Muga Reserva**

**Rioja DOCa**

Jahrgang 2019\*

Traubensorten:  
Tempranillo,  
Garnacha, Mazuelo,  
Graciano

75 cl

Art. 211382



je Flasche CHF

**23.95**

Konkurrenz-  
vergleich **29.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Muga Reserva Seleccion Especial**

**Rioja DOCa**

Jahrgang 2019\*

Traubensorten:  
Tempranillo,  
Garnacha, Mazuelo,  
Graciano

75 cl

Art. 306081



je Flasche CHF

**34.95**

Konkurrenz-  
vergleich **43.90**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Maharis**

**Terre Siciliane IGP**

Jahrgang 2018\*

Traubensorte:  
Syrah

75 cl

Art. 324867



je Flasche CHF

**24.95**

statt **42.90**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Banfi Summus**

**Toscana IGP**

Jahrgang 2018\*

Traubensorte:  
Syrah

75 cl

Art. 212324



je Flasche CHF

**38.95**

Konkurrenz-  
vergleich **49.95**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Casa Rojo Alexander vs. The Ham Factory**

**Utiel Requena DO**

Jahrgang 2015\*

Traubensorten:  
Cabernet Sauvignon,  
Malbec, Merlot, Tinto  
Fino (Tempranillo)

75 cl

Art. 212441



je Flasche CHF

**31.95**

Konkurrenz-  
vergleich **42.90**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Juan Gil Silver Label**

**Jumilla DO**

Jahrgang 2020\*

Traubensorte:  
Monastrell

75 cl

Art. 211579



je Flasche CHF

**14.95**

statt **19.90**

Bestelleinheit 6 Flaschen

**Alleanza Castello di Gabbiano**

**Toscana IGP**

Jahrgang 2016\*

Traubensorten:  
Merlot,  
Cabernet Sauvignon

75 cl

Art. 316699



je Flasche CHF

**29.95**

Konkurrenz-  
vergleich **42.-**

Bestelleinheit 6 Flaschen

Nur solange Vorrat! \*Jahrgangsänderungen vorbehalten!

ottos.ch

# «Grand Siècle ist die Suche nach Perfektion in der Welt der Champagner»

Lucie Pereyre de Nonancourt vertritt die vierte Generation im Champagner-Haus Laurent-Perrier. Sie spricht über das Erfolgsgeheimnis des Familienbetriebs und des Grand Siècle. **Von Peter Keller**

**NZZ am Sonntag:** Lucie Pereyre de Nonancourt, was bedeutet Ihnen Champagner?

**Lucie Pereyre de Nonancourt:** Unsere Familie ist schon sehr lange mit der Champagne verbunden. Daher war der Schaumwein immer Teil meines Lebens gewesen. Der Champagner gehört für mich zu den grössten und prestigeträchtigsten Weinen der Welt. Er ist einzigartig aufgrund seiner Geschichte und Fähigkeit, sich ständig zu erneuern und sich qualitativ zu verbessern. Und ist der perfekte Verbündete, um Speisen zu begleiten.

*Sie repräsentieren bereits die vierte Generation der Familie. War es für Sie stets klar gewesen, in den Betrieb einzusteigen?*

Obwohl ich in eine Champagner-Familie hineingeboren bin, habe ich immer die Freiheit gehabt, mein eigenes Leben zu gestalten. Die Liebe zum Wein erwachte während meiner Studien. Darauf besuchte ich Weinkurse und absolvierte ein Praktikum in einem Rioja-Weingut in Spanien. Vor vier Jahren erfolgte dann der Schritt zu Laurent-Perrier. Kellermeister Michel Faconnet sowie die gesamte Produktions- und Verkaufsequipe von Laurent-Perrier haben dafür gesorgt, dass ich mir die entsprechenden Kenntnisse aneignen konnte.

*Laurent-Perrier ist bis heute im Gegensatz zu vielen Champagnerhäusern ein Familienunternehmen geblieben. Gibt es dafür ein Erfolgsrezept?*

Laurent-Perrier gehört seit 1939 der Familie. Meine Urgrossmutter hatte das Gut gekauft. 1948 übernahm mein Grossvater Bernard de Nonancourt die Direktion und begründete die heutigen Werte des Hauses. Seit 2010 führen meine Mutter und meine Tante die Geschäfte. Ich glaube, dass diese Kon-



**Der Champagner gehört für mich zu den prestigeträchtigsten und grössten Weinen der Welt.**

stanz innerhalb der Familie, die hohe Qualität der Schaumweine, die Innovationsbereitschaft sowie der Respekt der langen Geschichte den wesentlichen Teil dieses Erfolgs ausmachen.

*Sie haben es angetönt, zwei Frauen sind heute für Laurent-Perrier verantwortlich. Gibt es Unterschiede in der Leitung des Hauses im Vergleich zu Männern?*

Für mich macht es keinen Unterschied, ob ein Mann oder eine Frau an der Spitze eines Unternehmens steht. Jeder oder jede hat individuelle Fähigkeiten und verfolgt eigene Überzeugungen, die im besten Sinne für Laurent-Perrier zur Geltung kommen sollen. Entscheidend ist, dass jemand eine innovative Vision für das Haus verfolgt und diese auch entsprechend umsetzt.

*Sie sind Botschafterin für die Prestige-Cuvée des Hauses, den Grand Siècle par Laurent-Perrier. Worin besteht genau Ihre Aufgabe?*

Dieser einzigartige Champagner war für mich der Grund gewesen, mich für Laurent-Perrier zu engagieren. Ich besass immer ein tiefes Vertrauen in den Grand Siècle und seine Qualitäten. Mein Grossvater hatte ihn kreiert und zu einem aussergewöhnlichen Produkt gemacht. Ich widme meine ganze Tätigkeit diesem Schaumwein, der auf einem

## Zwei einzigartige Champagner von Laurent-Perrier

### Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération No 26:

Der Champagner besteht aus den drei Jahrgängen 2012 (65 Prozent), 2008 (25 Prozent) sowie 2007 (10 Prozent). Die Chardonnay- und Pinot-noir-Trauben stammen aus acht Grand-Cru-Lagen. Das Resultat ist ein überragender Schaumwein mit feiner Perlage und einer aromatischen Komplexität. Er ist extrem fein, finessenreich, frisch, mineralisch, balanciert und langanhaltend. 19,5/20 Punkten, von Jancis Robinson (209 Fr.; etwa bei [www.schubiweine.ch](http://www.schubiweine.ch)).

### Champagne Blanc de Blancs Brut Nature:

Wer puristische, geradlinige Champagner mag, kommt damit voll auf seine Rechnung. Basis sind ausschliesslich Chardonnay-Trauben aus verschiedenen Rebbergen. Keine Dosage. Der Blanc de Blancs zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, enthüllt in der Nase Noten von Zitrus und Brioche, ist im Gaumen frisch und elegant. Der Champagner passt perfekt zu Fischgerichten (81 Fr.; etwa bei [www.misterchampagner.ch](http://www.misterchampagner.ch)).



Lucie Pereyre de Nonancourt von Laurent-Perrier in den Rebbergen.

ganz speziellen Konzept beruht. Stets werden drei sich ergänzende Jahrgänge zu einer Assemblage vermählt. Im Alltag arbeite ich mit unserem Kellermeister und der Verkaufsequipe zusammen. Ich reise in alle Länder, wo der Grand Siècle erhältlich ist, und versuche, Wein-Sammlern, privaten und Gastronomie-Kunden sowie Champagner-Liebhaberinnen die Philosophie dieser einzigartigen Prestige-Cuvée näherzubringen.

### Wie würden Sie persönlich den Grand Siècle beschreiben?

Grand Siècle ist die Suche nach der Perfektion in der Welt der Champagner. Er zeichnet sich durch eine tiefe Intensität und aromatische Komplexität aus und behält dank der Säure seine Frische über die Jahre, ja Jahrzehnte hinweg. Sie garantiert eine grosse Lagerfähigkeit. Neu auf den Markt gekommen ist jetzt der Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération No 26.

### Welche Rolle spielen die anderen Prestige-Cuvées bei Laurent-Perrier?

Unser Haus hat immer eine Pionierrolle gespielt, um einzigartige Schaumweine zu erzeugen. Das ist heute noch immer so. Neben dem Grand Siècle war es beispielsweise die 1968 lancierte Cuvée Rosé, die dank der bis zu 72 Stunden dauernden Mazeration eine relativ intensive Farbe und betörende Fruchtaromen erhält. Damals besaßen Rosé-Champagner noch keinerlei Reputation. Innovativ ist Laurent-Perrier auch in Sachen Schaumwein ohne Dosage. So wurde vor 40 Jahren der Brut Nature lanciert. Das neueste Produkt ist der ausschliesslich aus Chardonnay produzierte Blanc de Blancs Brut Nature, das erste Beispiel unter den grossen Champagner-Häusern. So unterschiedlich sich unsere Weine präsentieren, so sehr zeichnen sie sich durch drei unverkennbare Merkmale aus: Frische, Reinheit und Eleganz.

## Vierte Generation

Lucie Pereyre de Nonancourt besitzt einen Bachelor in Psychologie und einen Master in Marketing. Die Französin vertritt bei Laurent-Perrier seit 2019 die vierte Generation innerhalb der Besitzerfamilie. Sie ist Botschafterin für die Prestige-Cuvée Grand Siècle und soll in dieser Funktion die Marke weltweit stärken. Das Haus wird von ihrer Mutter Alexandra Pereyre de Nonancourt sowie ihrer Tante Stéphanie Meneux de Nonancourt geleitet.



Giulia Negri im Rebberg: Die talentierte Winzerin aus dem Piemont keltert finsessenreiche Barolo-Weine. Von ihr wird man noch viel hören.

# Ribera del Duero und Piemont liegen im Trend

Grosse Rotweine kommen aus zwei berühmten Anbaugebieten Spaniens und Italiens. Ribera del Duero und Piemont liefern Tropfen, die sich für festliche Gerichte eignen. **Von Wolfgang Fassbender, Peter Keller**

Die ganze Tradition des Anbaugebietes Ribera del Duero begreift der Reisende am besten in Aranda de Duero. Der Berg, der sich oberhalb des Dorfes erhebt, ist im Laufe der Jahrhunderte ausgehöhlt worden wie ein Emmentaler. Zahlreiche Gänge werden noch heute zur Weinreife genutzt, kleinere und etwas grössere Kellereien nennen Teile des Labyrinths ihr Eigen. In einer versteckten Felsnische hängt sogar eine vergilbte Urkunde: 1949 gewann ein Winzer das Ehrendiplom. Ein Beweis dafür, dass schon damals Rotwein unter dem Namen Ribera del Duero erzeugt wurde.

Ausserhalb Spaniens indes war von diesem Begriff, der sich mit Ufer des Duero übersetzen lässt, lange nichts zu vernehmen; auch am Madrider Königs- oder Diktatorenhof trank man lieber Rioja oder Sherry. Erst 1982 wurde der Region die D. O. verliehen, die geschützte Ursprungsbezeichnung. Und auch nur deswegen, weil das Weingut Vega Sicilia sich als einzige Bodega einen international klingenden Namen gemacht hatte.

Den Startschuss hörten dann aber viele, in den achtziger und neunziger Jahren boomte die Region. Fremde Investoren und kluge Einheimische stampften Weinberge – heute sind gut 26 000 Hektaren unter Reben – und Kellereien aus dem Boden. Kultige wie Alejandro Fernández' Pesquera oder Impo-sante wie Valduero, wo man es den Kollegen in Aranda nachmachte und mal eben einen Berg durchtunnelte.

Auch die Hacienda Monasterio gehört zu den grossen Namen. Der Weinmacher Carlos de la Fuente, der das Projekt zu-

sammen mit dem Dänen Peter Sisseck zu Ruhm gebracht hat, schenkt saftigen, enorm präsenten 2020er aus (Fr. 49.50; www.gerstl.ch) und lässt sowohl die Reserva aus 2001 als auch die Reserva Especial aus 1995 kosten. Klimawandel? «Eines der grössten Probleme ist die Trockenheit, aber wir nutzen keine Bewässerung», so De la Fuente. «Wir wollen, dass die Reben in die Tiefe gehen.»

## Tempranillo dominiert

Wenn er von Reben spricht, meint er natürlich Tempranillo, auch Tinto Fino genannt, die wichtigste Sorte im Gebiet. Sie steckt auch im Ferratus der dynamischen, talentierten Winzerin María Cuevas (der 2018er kostet 28 Fr.; www.passionduvin.ch). Und Tempranillo ist auch für das verantwortlich, was Alejandro Moyano im biodynamisch arbeitenden Gut Valdeomonjas auf die Flasche zieht. Doch was ist das? Seine Weine sind nicht etwa kraftvoll, wie so viele Riberas, sondern unglaublich mineralisch. (Der 2020er La Vertical kostet Fr. 59.90; www.pamisa.ch.) Ein exzellenter Speisebegleiter und ein festlicher Wein mit höchster Finesse.

Wer in Italien nach entsprechenden Rotweinen sucht, stösst bald einmal auf das Piemont. Zu Recht, denn im berühmten Weinanbaugebiet wird der majestätische Barolo aus der Nebbiolo-Traube produziert. Er zählt zu den grossen Gewächsen des Landes. Kennzeichen der hochwertigen Rebsorte sind das markante Tannin und die präsen Säure. Daher brauchen die Weine eine entsprechende Reifezeit, bis sie ihre Trümpfe und Vielschichtigkeit voll ausspielen können. Die Wahl des richtigen, zuverlässigen Produ-

zenten ist – ähnlich wie im Burgund – matchentscheidend.

Zu den grossen Hoffnungen im Piemont zählt Giulia Negri aus La Morra. Die Jungwinzerin war noch vor kurzem ein Geheimtipp gewesen. Jetzt scheint die Presse die Italienerin entdeckt zu haben. Jedenfalls hat der Weinkritiker James Suckling ihren aktuellen Jahrgang 2019 durchwegs hoch bewertet. Negri erzeugt überaus elegante Weine, denen es indessen nicht an Kraft, Komplexität und Struktur mangelt. Das zeigt sich schon beim «Einstiegs»-Barolo La Tartufaia 2019: schöne Frische, feine Tannine, viel Finessen, sehr gute Länge (52 Fr.; www.weibelweine.ch). Suckling vergibt verdiente 94 von 100 Punkten. Negri will keine Barrique geprägten Gewächse kelteren, sondern baut ihre Weine in grossen, slawonischen Eichenfässern aus.

## Grosses Holzfass oder Barrique

Die gleiche Philosophie verfolgt die Familie Vajra, deren Betrieb sich zwischen La Morra und Barolo befindet. In den Rebbergen wird nach biologischen Grundsätzen gearbeitet. Der Barolo sowie die Einzellagenweine sind wahrlich eine Entdeckung und eine Fundgrube für Traditionalisten. Auch in diesem Fall gehört etwas Wartezeit dazu, obwohl der Barolo Albe 2019, dessen Trauben aus drei Cru-Lagen stammen, mit dem burgundisch anmutenden Bouquet von roten Beeren, würzigen Noten und Veilchen bereits im jetzigen Stadium seine Grösse erkennen lässt. Im Gaumen präsentiert sich der elegante Barolo kraftvoll, strukturiert und ist mit einer reifen Säure und guten Länge ausgestattet (42 Fr.; www.s-fabrik.ch).



Rebberg im Ribera del Duero: Das spanische Anbaugebiet boomt.



**Die mächtigen Weine aus dem Ribera del Duero und Piemont sind langlebig und begleiten zahlreiche Gerichte perfekt.**

Grosses Kino bietet der Barolo Gines-tri Ciabot Mentin 2019 des Weinguts Domenico Clerico. Das Erbe des verstorbenen Gründers wird von seinem lang-jährigen Mitarbeiter Oscar Arrivabene und Giuliana Clerico weitergeführt. Der mächtige, präzise gekelterte, jugendliche Lagenwein, ausgebaut in Barriques, brilliert mit aromatischer Vielfalt (dunkle Beeren, Lakritze, würzige Noten, Kräuter), besitzt präsen Gerbstoffe und Säure, ist komplex und langanhaltend (95 Fr.; www.caratello.ch). Die Barolo-Weine sind perfekte Speisebegleiter und harmonieren mit Wild- und Trüffelgerichten. Und veredeln jedes Festtagsmenu.

# Chinesische Spitzenweine contra Bordeaux

Die besten Weine aus China können mit der Elite Europas mithalten. Dies hat ein interessanter Vergleich mit Top-Bordeaux-Crus ergeben. **Von Peter Keller**

Vieles ist riesig in China. Auch der Weinbau. Im Land der aufgehenden Sonne gibt es derzeit eine Rebfläche von knapp 800 000 Hektaren. Zum Vergleich: Spanien als grösstes Land bringt es auf 955 000 Hektaren. Zunehmend mehr Güter setzen auf moderne Techniken und Methoden zur Weinherstellung. Allerdings sind die chinesischen Produzenten auf ausländisches Know-how angewiesen, um möglichst gute oder gar hochwertige Weine zu kelteren. In erster Linie wird auf bekannte Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay gesetzt.

Das erste Weingut aus Europa, das in China investierte, war Château Lafite-Rothschild aus Frankreich. Der berühmte Bordeaux, ein Premier Grand Cru Classé, startete Ende der siebziger Jahre und verdiente lange Zeit kein Geld. Der Wein Long Dai gehört aber inzwischen zur Spitze in China. Der Winzer Lenz Moser aus Österreich glaubt ebenfalls an das grosse Potenzial und ist am Château Changyu in Ningxia beteiligt. Er hat sich bewusst für dieses Gebiet entschieden: Es herrscht Wüstenklima vor. Und damit gibt es keine Schädlinge, keine Rebkrankheiten. Pestizide müssen nicht gespritzt werden. «Das heisse, trockene Klima ermöglicht uns, kleine Beeren zu ernten», erklärt Moser.

Wo stehen heute die besten Crus aus China? Lenz Moser hat eine exklusive



Imposantes Weingut: Château Changyu Moser in China.

Runde von zehn Beispielen zusammengestellt – fünf chinesische Vertreter und vier Spitzen-Bordeaux sowie der Kultwein Opus One aus Kalifornien. Fazit der Blindverkostung: Die (teuren und exklusiven) Weine aus Asien sind beinahe auf Augenhöhe mit den ebenso teuren Franzosen. Zwar lagen zwei Bordeaux zuvorderst, aber der beste Chineser folgte mit wenig Abstand. Die Frage ist, ob Konsu-

menten hierzulande 200 bis 300 Franken für eine Flasche aus China bezahlen.

## Château Figeac als Sieger

Am besten abgeschnitten hat Château Figeac 2018 aus Saint-Émilion, eine Assemblage aus 37 Prozent Merlot, 30 Prozent Cabernet Sauvignon sowie 33 Prozent Cabernet Franc. Das komplexe Bouquet enthüllt einen Duft von schwarzen Bee-



**Das berühmte Château Lafite-Rothschild aus dem Bordeaux war das erste europäische Gut, das in China investierte.**

mier Grand Cru Classé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Er ist subtil, feingliedrig und zeigt seine Grösse erst beim zweiten Schluck. Die Merkmale: vielschichtige Nase mit Noten von Cassis und Gewürzen, feine Gerbstoffe, tiefgründig, langer Nachhall, perfekte Balance, ein Luxusprodukt (19,5/20 Punkten, 790 Fr.; [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)).

## Der beste Wein aus China

Ao Yun 2016 aus dem Hause Moët Hennessy ist der beste Wein aus China. Der französische Luxusgüterkonzern produziert diesen exzellenten Wein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot. Die Stilistik erinnert an einen grossen Bordeaux: komplexes Bouquet, schwarze Beeren, florale Noten, Tabak, mittelschwer, frisch, elegant und langes Finale (19/20 Punkten, Fr. 288.65 für den 2019er; [www.arvi.ch](http://www.arvi.ch)).

Aufgefallen ist auch der chinesische Purple Air Comes from the East 2016 des Château Changyu Moser. Der Cru aus 100 Prozent Cabernet Sauvignon hat seine erste Trinkreife erreicht, besitzt jedoch Reserven für etliche Jahre. Er ist eindeutig als Wein aus der Neuen Welt erkennbar – durchaus ein positives Zeichen. In der Nase sind Noten von dunklen Beeren sowie würzige Pfefferminz-Anklänge festzustellen. Der vielschichtige Wein ist kräftig, besitzt reife Gerbstoffe, eine gute Säure und endet mit einem langen Nachhall (18,5/20 Punkten, 165 Fr.; [www.schuler.ch](http://www.schuler.ch)).

PUBLIREPORTAGE

## Dôle: Quo vadis ?

# Der traditionelle Walliser Rotwein auf neuen Wegen

Mit seiner Weinbergfläche von fast 4'700 Hektar ist das Wallis die bedeutendste Weinbauregion der Schweiz. Auf sonnenverwöhnten Hängen werden hier rund 55 charaktervolle Rebsorten wie Petite Arvine oder Cornalin angebaut. Marktstudien bringen es jedoch regelmässig an den Tag: Der weitaus bekannteste Walliser Rotwein bleibt der Dôle. Trotzdem muss man feststellen, dass seit einigen Jahren Bekanntheit nicht immer mit Beliebtheit reimt. Der traditionelle Walliser Cru hat grosse Mühe, die neue Generation von Önologen und die jungen Weintrinker zu begeistern. Wird ein neues Rezept den Dôle aus seinem Dornröschenschlaf wecken?



Pinot und Gamay reifen in den steilen, sonnenverwöhnten Hanglagen unter idealen Voraussetzungen.

Der symbolträchtige Walliser Dôle ist historisch gesehen aus der Vermählung zweier im Rhonetal vorherrschender roter Rebsorten entstanden: Pinot Noir und Gamay. Seit 1959 ist die Bezeichnung geschützt. Gleichzeitig hatte der Kanton auch seine Produktionskriterien festgehalten. Der Wein musste mehrheitlich aus Pinot Noir bestehen, dem man bis zu 49 Prozent Gamay beifügen konnte. Falls die Traubenernte nicht einen Zuckergehalt von mindestens 83 Grad Öchsle aufwies, wurde sie

damals als Goron deklassiert. Der Dôle eroberte rasch den Schweizer Markt und bestätigte sich als besonders beliebter Rotwein.

Die beiden Grossernten von 1981 und 1982 haben zu Qualitätseinbussen geführt und den Ruf des Weines ins Schwanken gebracht. Der Staat reagierte 1991 mit der Einführung des AOC-Reglements, das die Erträge drastisch beschränkt und 2004 mit einer neuen Dôle-Verordnung, in der die ursprüngliche Zusammensetzung mit einer Zugabe von 15 Prozent anderer roter

Walliser Sorte vervollständigt werden kann. Diese Massnahmen reichten jedoch nicht, den Verkauf wieder überall auf Hochtouren zu bringen. Während einige Produzenten der Appellation nicht mehr trauten und seine Verkaufsförderung vernachlässigten, haben sich immer mehr Konsumenten schwereren, farbintensiveren und «modernerem» Weinen zugewendet. Trotzdem hat der Dôle weiterhin treue Liebhaber: Der Dôle des Monts von Maison Gilliard zum Beispiel, ist seit Jahren und bis heute die am meisten verkaufte Walliser Marke.

In den letzten zwanzig Jahren wurde die dem Pinot Noir und dem Gamay gewidmete Rebfläche zugunsten anderer roter Gewächse um 30 Prozent verringert. Auf Wunsch des Branchenverbandes der Walliser Weine, der vom Bekanntheitsgrad der roten Assemblage profitieren und seine Popularität ankurbeln möchte, hat der Staat vor zwei Jahrgängen ein neues Rezept genehmigt. Dem traditionellen Mischsatz von Blauburgunder und Gamay darf man nun 49 Prozent andere rote Rebsorten hinzufügen. Diese Strategie eröffnet neue Perspektiven

und zielt darauf ab, den Önologen bei der Zusammenstellung mehr Freiraum zu gewähren und den Ruf der Assemblage bei einem jüngeren Publikum, das sich gern für Neues interessiert, zu stärken.

Die neue Verordnung ist aber auf keinen Fall ein Muss. Nebst neuer Kreationen wird der nach alter Väter Sitte gekelterte Wein bestimmt weiterhin bestehen und Weinfreunde, die die Tradition nicht verachten, mit seinem vielschichtigen Bukett, seinem fruchtigen und süffigen Gaumen und seinem samtigen Gerbstoff begeistern.

# Wo sich das Paradies für Champagner befindet

Wer Champagner mit festlicher Kulinarik verbinden möchte, fährt am besten an den Ort dessen Entstehung. In Reims oder in der Umgebung von Épernay haben viele Gastronomen reichlich eingekauft. Der Gast profitiert von der Sommelier-Kompetenz. **Von Wolfgang Fassbender**



Das Restaurant Les Crayères bietet Mittagmenüs für erschwingliche 120 Euro an.

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, muss der Berg zum Propheten kommen. Fragt sich bloss, wer im Falle von Olivier Krug und Arnaud Lallement der Berg und wer der Prophet ist. Der Repräsentant des legendären Champagnerhauses in Reims und der Chefkoch der «Assiette Champenoise» im nahe gelegenen Tinquex haben praktischerweise eine Kooperation geschlossen. Steht ein Empfang bei Krug an, schickt Lallement gern einen seiner Souschefs und sorgt dafür, dass sich das in den repräsentativen Räumen der Kellerei servierte Menu kaum von dem unterscheidet, was im Lallementschen Restaurant serviert wird. Der Chef weilt natürlich am Pass seines eigenen Lokals, in einem Betrieb, der schon einen guten Namen trug, als der Vater die Küchenleitung innehatte. Dann stieg Arnaud ein, der Sohn, und er liess schon Ende der neunziger Jahre keinen Zweifel daran, dass er die Sache auf die Spitze zu treiben gedachte. Das klappte: Der dritte Michelin-Stern wurde dem Haus 2014 verliehen.

Inzwischen ist das Restaurant auch zum Luxushotel samt Pool und schicken Suiten geworden, in dem Gourmets aus aller Welt einen Stop einlegen. Einer, der stets mit den ersten Kleinigkeiten zum Knabbern beginnt. Auch die Weinkarte kommt sogleich. Genauer gesagt: das



Im «Royal Champagne» werden Champagner-Spezialitäten zum grossen Menu ausgeschrieben.



Die «Assiette Champenoise» wird mit drei Michelin-Sternen bewertet.

iPad zum Scrollen und Klicken. Eine gedruckte Liste wäre der gewaltigen Auswahl wohl kaum angemessen. Allein beim Champagner sind ungefähr 1100 Sorten vorhanden, nicht zu vergessen so ziemlich alles, was in der Bourgogne, in Bordeaux oder an der Rhône Rang und Namen hat.

#### Mit der Hilfe des Sommeliers

Am besten trifft der Gast, damit alles vorbereitet werden kann, Trink-Entscheidungen noch in der Bar, unterstützt vielleicht von Sébastien Albert, einem der Sommeliers. Ausser mit Krug arbeite das Haus auch mit Winzern wie Frédéric Savart, Alexandre Chartogne, Jérôme Prévost oder Raphael Béréche zusammen, erzählt er. Dass auch reichlich alte Jahrgänge zu haben sind, inklusive diverser Late-Release-Spezialitäten von Dom Pérignon, steht ausser Frage. Und klar, dass bei den Preisen kaum Grenzen gesetzt werden: Raritäten kosten auch mal mehrere tausend Euro pro Flasche. Eine ganze Bouteille zum Essen zu bestellen, wäre aber nicht nötig. Zu jedem Gang des Menus den passenden Champagner glasweise zu bestellen, wäre ein Leichtes. Ein Dezi Blanc de Blancs zum Hummer, einem der Signature Dishes à la Arnaud Lallement? Kein Problem. Und auch zur Tauben-Tourte samt einer der köstlichsten Saucen, die in Frankreich je serviert wurden, wäre passender Champagner in kleinen Mengen zu finden.

#### Kulinarik und Wein

### Herausragende Restaurants in der Champagne

- L'Assiette Champenoise, 40, Avenue Paul Vaillant-Couturier, F-51430 Tinqueux, Tel. +33 3 26 84 64 64, [www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com), [infos@assiettechampenoise.com](mailto:infos@assiettechampenoise.com)

- Le Parc Les Crayères, 64, Boulevard Henry Vasnier, F-51100 Reims, Tel. +33 3 26 24 90 00, [www.lescraieres.com](http://www.lescraieres.com), [contact@lescraieres.com](mailto:contact@lescraieres.com)

- Le Royal im Royal Champagne, 9, rue de la République, F-51160 Champillon, Tel. +33 3 26 52 41 04, [www.royalchampagne.com](http://www.royalchampagne.com), [reservation@royalchampagne.com](mailto:reservation@royalchampagne.com)

Mit drei Sternen im «Guide Michelin» ist Lallements «Assiette» in Reims zwar allein auf weiter Flur, doch gutes Essen ist in der Champagne alles andere als rar. «Les Crayères» nennt sich eine Legende am Rande von Reims. Drei Sterne leuchteten über ihr zu Zeiten von Küchenchef Gérard Boyer, dann ging es qualitativ leicht nach unten. Nun gibt Meilleur Ouvrier Philippe Mille wieder alles und hat zwei Sterne erreicht. Ob die Höchstnote des «Michelin» bald zurück ist?

Martin Jean, der Chefsommelier, wirkt nicht so, als kümmerte er sich allzu sehr um Untiefen der Restaurantkritik. Die Anzahl an Champagnern im Keller? Auch hier sollen es, wie in der «Assiette», um die 1100 Sorten sein. Grosse Namen sind zu finden, kleine Häuser werden gewürdigt. Den 2008er Grande Dame von Veuve Clicquot zum Hummer, einen stillen Rotwein aus der Champagne zum Lamm mit Auberginen und Artischocken: Man kann viel Geld ausgeben, muss es aber nicht. 120 Euro fürs Mittagsmenu sind erschwinglich. Und für wenig mehr als 100 Euro ist bereits Grossartiges in der Flasche zu finden. Champagner boomt - und immer mehr junge Winzer steigern ihre Qualitäten oder beginnen mit der Selbstabfüllung. Wohl dem, der sich auskennt.

#### Das Haus Lallier startet durch

Bei Lallier haben sie ebenfalls zugelegt, in einem der renommierten Champagnerhäuser, das freilich ein paar Jahre unter seinen Möglichkeiten arbeitete. Mit Dominique Demarville wurde unlängst einer der bekanntesten Kellermeister der Region als Manager engagiert. Nun startet das Unternehmen, das mittlerweile zu Campari gehört, durch. Im nahegelegenen Ort Champillon kann man die Lallier-Champagner verkosten, in einem Hotel, das dem Namen «Royal

#### Nützliche Empfehlungen

### Welcher Champagner zum Essen?

Sébastien Albert, Sommelier in der «Assiette Champenoise», hat die Qual der Wahl. Weil das Restaurant einer der offiziellen Krug-Botschafter ist, werden Weine dieses Champagnerhauses das ganze Jahr hinweg glasweise ausgeschenkt. Doch damit muss man sich nicht begnügen. «Zum Apéritif könnte man anfangen mit der Krug Grande Cuvée 171ème Édition», sagt Albert. «Man könnte aber auch eine Cuvée Hors Série von Alexandre Chartogne oder die Réserve Oubliée von Pierre Péters nehmen.» So könnte es weitergehen. «Zum Wild empfehle ich den Expression Rosé von Frédéric Savart, den Béréche et Fils Ambonnay 2015 oder den Fac-Similé von Jérôme Prévost.» Und zum Dessert? Kommt drauf an. Sollte es sich um einen Nachtisch mit Schokolade handeln, würde es schwierig mit Champagner. In diesem Falle, so Sébastien Albert, wäre ein Ratafia auf Basis von Pinot noir angemessener.

Champagne» Ehre macht. Luxuriöse Suiten, geschulter Service, hausgebackene Financiers zum Frühstück.

Küchenchef Paolo Boscaro kommt, ausgezeichnet mit einem Stern im «Guide Michelin», zwar noch nicht an die Leistungen von Lallement und Mille heran, aber er gibt sich grosse Mühe. Philippe Marques, der neue Chefsommelier, wechselte derweil die Champagnererzeuger, deren Abfüllungen das grosse Menu begleiten sollen. Ein reinsortiger Pinot Meunier zu den Gnocchi mit Safran und Zitrone, ein kraftvoller 2018er Extra brut zum Kalbsbries. Nur zum Dessert darf es auch im Glas ein bisschen süss werden. Obwohl die Anzahl der deutlich zuckerhaltigen Champagner hoher Qualität zurückgegangen ist, existieren einige spannende Demi-sec-Abfüllungen, und Claire Santos Lopes, die Pâtissière im «Royal Champagne», hat zum dezent süssen Solera-Champagner von Leclerc Briant Feigen mit Ziegenkäseis kreiert.

In anderen Restaurants oder zu anderen Desserts rät man dagegen eher zu einer Spezialität, die aus Traubenmost und Marc de Champagne komponiert wird und nach mehr oder weniger langer Fasslagerung eine verblüffende Komplexität erreichen kann. Der sogenannte Ratafia ist längst keine Resteverwertung mehr, sondern besitzt Klasse.

Bei Olivier Krug ist an diesem Abend kein Ratafia vorgesehen. Die gefakte Zitrone, das von Arnaud Lallement und seinen Pâtissiers Sébastien Leproux und Grégory Masse komponierte Dessert, verlangt eh nach einem Champagner der bestmöglichen Art. Ein Schluck vom legendären Krugschen Clos du Mesnil, einem der feinsten Weine der Region, ist noch da. Der bestmögliche Champagner zur bestmöglichen Süssspeise: ein Erlebnis, das die Reise nach Reims unvergesslich macht.



**Im «Assiette» werden rund 1100 verschiedene Champagner ausgeschenkt. Bei diesem Angebot hat der Gast die Qual der Wahl.**



# DAS EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL '23

## ROUTE 1 Basel-Strassburg

**Tag 1 Basel.** Busanreise ab Ihrem gewählten Einsteigeort zum Basler Rheinhafen. Um 14.30 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Sie werden bei einem Welcome-Apéro mit süssen und salzigen Köstlichkeiten verwöhnt. Höhepunkt Ihrer Reise – das grosse Gala-Menü vom Gastkoch im Excellence Restaurant. Wählen Sie eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte. Von den Conférenciers, Spitzenköchen und Sommeliers erfahren Sie Interessantes zu den einzelnen Gängen. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei Live-Musik in der Lounge ausklingen.

**Tag 2 Strassburg.** An Bord erwartet Sie das feine Frühstück à la Excellence. Danach haben Sie Zeit, Strassburg zu erkunden. Am Nachmittag erfolgt die Rückreise in die Schweiz.

## ROUTE 2 Strassburg-Basel

Reise in umgekehrter Richtung.

### Das Excellence Gourmetfestival-Paket

- Excellence Gourmetfestival – Genussstrip mit Übernachtung in eleganter Flussblick-Kabine
- Grosser Gourmet-Galaabend mit Gastköchin/Gastkoch Ihrer Wahl
- Prominent besetzte Moderation, Livemusik
- Welcome-Apéro, Frühstück
- An-/Rückreise zum/vom Hafen im Komfortreisebus ab/bis gewähltem Einsteigeort
- Optionaler Strassburg-Stadtpaziergang, City Guide '23
- Gepäckservice am Hafen, WiFi an Bord, Pure-Air-Ionisierung in Bus/Schiff
- CO<sub>2</sub>-Klimaschutzbeitrag Stiftung Myclimate

### Preise pro Person Fr.

Kabinentyp	Fr.
2-Bett, Hauptdeck	325
2-Bett, Mitteldeck, frz. Balkon	395
2-Bett, Oberdeck, frz. Balkon	425
Junior Suite, Mitteldeck, frz. Balkon	465
Junior Suite, Oberdeck, frz. Balkon	495

### Zuschläge

• Abreise Excellence Princess 23.10. / 28.10. / 10.11.	55
• Abreise Excellence Countess 17.11.	55
• Abreise Excellence Countess 06.11. / 20.11.	95
• Abreise Excellence Princess 13.11.	95
• Kabine zur Alleinbenützung	175
• Auftragspauschale (entfällt bei Online-Buchung)	30

### Nicht eingeschlossen

- Auftragspauschale CHF 30.– pro Person (entfällt bei Online-Buchung)
- Getränke, Trinkgelder
- Annullierungskosten-Versicherung

### Wählen Sie Ihren Abreiseort

Wil , Winterthur-Wiesendangen SBB, Zürich-Flughafen , Burgdorf , Baden-Rüti , Basel SBB, Arlesheim , Bern, (Lausanne & Fribourg auf ausgewählten Reisen).

## 2-tägige Fine Dining-Trips auf dem Rhein vom 13.10.–26.11.23



**CLAUDIA CANESSA**  
15 Gault Millau  
Sunny Bar, Kulm Hotel, St. Moritz

**Route 1** 22.10.–23.10.2023  
**Buchungscode:** epbas20\_ku



**LUKAS NAGL**  
18.5 Gault Millau  
Bootshaus, Seehotel Das Traunsee, Traunkirchen, Österreich

**Route 2** 23.10.–24.10.2023  
**Route 1** 24.10.–25.10.2023  
**Buchungscode:** epstr12\_ku / epbas19\_ku



**FABIAN RAFFEINER**  
★ Michelin\*  
16 Gault Millau\*  
Restaurant ZOE, Bern

**Route 2** 28.10.–29.10.2023  
**Buchungscode:** epstr14\_ku



**FABIO TOFFOLON & DOMINIK SATO**  
★ Michelin\*  
17 Gault Millau\*  
The Japanese Restaurant & The Japanese by the Chedi, Andermatt

**Route 2** 30.10.–31.10.2023  
**Buchungscode:** eostr17\_ku



**PETER KNOGL**  
★★★ Michelin  
19 Gault Millau  
Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

**Route 2** 06.11.–07.11.2023  
**Buchungscode:** eostr18\_ku



**ANDRÉ JAEGER**  
★ Michelin\*  
19 Gault Millau\*  
Ehemals Die Fischerzunft, Schaffhausen

**Route 2** 10.11.–11.11.2023  
**Buchungscode:** epstr24\_ku



**BENOÎT CARCENAT**  
★ Michelin  
18 Gault Millau  
Hotel Restaurant Valrose, La Table du Valrose, Rougemont

**Route 1** 13.11.–14.11.2023  
**Buchungscode:** epbas12\_ku



**GERHARD WIESER**  
★★ Michelin  
19 Gault Millau  
Hotel Castl, Restaurant Trenkerstube, Tirol bei Meran (I)

**Route 1** 17.11.–18.11.2023  
**Buchungscode:** eobas21\_ku



**TIM BOURY**  
★★★ Michelin  
18.5 Gault Millau  
Restaurant Boury, B-Roeselare, Belgien

**Route 2** 20.11.–21.11.2023  
**Buchungscode:** eostr21\_ku

\*Die Ratings beziehen sich auf jenes Restaurant, in dem der Koch/die Köchin zuletzt bewertet wurde.



**Buchen & informieren**  
**excellence.ch | 071 626 85 85**

Reisebüro Mittelthurgau, Oberfeldstrasse 19, CH-8570 Weinfelden

