

Der Le Cru-Champagnerverein

Ihr persönliches Saison Paket im

Champagner Alba



- März / April 2021 -

Die Summe der Teile ergibt mehr als sein Ganzes.

Champagner ist ein technisches Getränk. Was das bedeutet? Ganz einfach: Es entsteht vor allem durch die Art seiner Herstellung. Wären nicht die jahrelange Lagerung auf der Hefe und vor allem die *Assemblage* – also das Vermählen von verschiedenen Jahrgängen, Rebsorten, Weinlagen und Reserveweinen - um einen einzigartigen Geschmack zu erreichen, dann würde es den Champagner in seiner heutigen Form nicht geben.

April im Jahr 2019: Wir sind zu Gast bei *Pierre* und *Sophie Larmandier* (vom gleichnamigen Champagnergut Larmandier-Bernier). Wir wurden eingeladen zu einem heiklen Prozess: das erstmalige Verkosten aller Jungweine nach dem Winter. Zu dieser Zeit kann man schon langsam erkennen, wo die Reise für einen Jahrgang hingehen wird.

Was sich für viele Hedonist*innen anhört wie das Paradies auf Erden ist harte Arbeit: Über hundert verschiedene Grundweine müssen auf Qualität verkostet werden und deren Wert für die späteren Cuvées festgelegt werden. Denn idealerweise sollte jeder Grundwein, der in einem Champagner zum Einsatz kommt etwas Spezielles hinzufügen.

Ein Beispiel: Der Jahrgang 2018 war in der Champagne außerordentlich warm. Dafür hat jedes Champagnergut und -haus Reserveweine aus früheren Jahrgängen gelagert, welche höhere Säurewerte aufweisen. Diese können dann bei der Zusammenstellung der Jungweine dazu genutzt werden, um die Frische des späteren

Champagners zu fördern. So ergibt die Summe der Einzelteile mehr als ein Ganzes.

Zurück zur Verkostung im Frühjahr 2019: Nach ca. 40 verkosteten Jungweinen lässt die Konzentration am Morgen nach (Kaffee ist verboten, der betäubt die Geschmackspapillen). Außerdem schmerzen die Zähne, denn die hohen Säurewerte greifen den Zahnschmelz an. Große Motivation: Bald steht die Verkostung der Lagenweine an – die Jungweine der besten Weingärten also. Hier kann man schon jetzt schmecken, dass aus einem jungen Wein später mal etwas Großes werden könnte.

Denn das ist das wichtige in der Kunst der Vermählung eines Champagners: Trotz des einigermaßen komplizierten Herstellungsprozesses gibt es Weingärten, die Trauben produzieren, deren spätere Weine einfach herausstechen. Weine, die man am besten so belässt wie sie sind. Die späteren Champagner dürfen Sie als Jahrgangs-Champagner oder Einzellagen-Champagner dann kennenlernen – die Spitze der Qualitätspyramide der Champagne.

In diesem Abonnement haben Sie zwei herausragende Vertreter*innen (der Rosé wird von einer Frau vinifiziert) der Kunst der Assemblage, die Sie exklusiv als Abonnent*in genießen dürfen.

Wir wünschen viel Vergnügen hierbei!

A votre santé,

Le Cru – Comptoir de Champagne



« Puret  » Premier Cru Brut Nature

Champagne Geoffroy, Ay-Champagne

Dieser - im besten Sinne des Wortes - „pure“ Champagner wird Sie begeistern. « Puret  » von Jean-Baptiste Geoffroy ist wie ein gut inszeniertes Theaterstück: mit einer Stimmungskurve, einer Klimax und einem Nachgeschmack, der Ihnen in Erinnerung bleibt.

Dieser Champagner kommt ohne Zuckerzusatz (->Dosage) aus. Nackiges Champagnervergn gen in Reinkultur. Denn Jean-Baptiste erntet seine Trauben auf den Punkt, das heißt etwas reifer als seine Kollegen*innen. Dadurch besitzen die Trauben einen natürlich hohen Extraktwert und später eine natürliche Süße. Winzerhandwerk, welches nur mit dem dazugehörigen Know-How gelingt.

Jean-Baptiste hat die richtigen Böden (Kalkböden - die meisten davon befinden sich in Cumieres), eine ganz klare Vision was er in seinen Champagnern ausdrücken möchte und er hat das Talent alle diese Komponenten auch in die Flasche zu bringen. Seine Stilistik ist auf der einen Seite **ausdrucksstark** und **geschmacksintensiv**, aber dabei auch extrem präzise und druckvoll, nicht weich und rund aber dennoch harmonisch mit viel Trinkfluss.

Die lange Lagerung auf der Hefe ( ber 40 Monate) sorgt für die persistent-feine Perlage dieses konsequent trockenen Champagners: langsam und gleichmäßig steigen die feinen Perlen das Glas entlang. Im Duft ein Hauch gerösteter Haselnüsse, im Mund keine saure Aggressivität, sondern saftige Harmonie und wohltuende Balance. Trinkreif, belebend frisch und voll hefiger Würze, ausgewogen in der Harmonie von Leichtigkeit und Frische, von Lebendigkeit und Körper.

Als Aperitif genossen, öffnet dieser Champagne den Gaumen und das Herz, als Begleiter zu rohem Fisch höchster Qualität (Sushi & Sashimi) zeigt er seine wahre Größe.

Jean-Baptiste präsentiert mit seinem Puret  einen atemberaubend-frischen und konsequent trockenen Champagner, der saftig, harmonisch und belebend-frisch das kompromisslose Winzerhandwerk schmeckbar macht. So verzichten wir gerne auf den Zucker während der nächsten Fastenzeit!

Alkohol: 12,5% Vol
Rebsorten: 30% Chardonnay,
35% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
Dosage 0 g/ L
Jahrgang: 2014 & Reserveweine
Reifezeit: 48 Monate
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Teilweise Holzfass
Boden: Kalkboden
Degorgement: 11/2018

~~51,00 Euro~~

43,00 Euro

(im Abopreis)

0,75 L Flasche (52,00 Euro / L)



«Rosé de Chouilly» Brut Grand Cru Champagne Vazart-Coquart, Chouilly

Diesen fabelhaft-feinfruchtigen Rosé Champagner von Jean-Pierre Vazart dürfen Sie ruhig als Vorbote für den Frühling sehen – vereint er doch die frische Mineralität der Chardonnay Trauben aus *Chouilly* mit der zarten Pinot Noir- Frucht aus eben jener Grand Cru-zertifizierten Weinbaugemeinde am Eingangstor der Côte de Blancs.

Hier darf Jean-Pierre gemeinsam mit seiner Frau Marie 11,5 Hektar exklusiver Weingärten sein Eigen nennen, welche allesamt auf den tiefgründigen Kreideböden der Côte de Blancs stehen. Seine Reben (bis zu 60 Jahre alt!) profitieren von diesem mächtigen und gleichzeitig leichten Kalkgestein, die den Geschmack der Champagner aus dieser Region so beeinflussen: rasante Frische und kreidige Mineralität, die an nacktes Gestein erinnert.

Seinen Rosé-Champagner dürfen wir das erste Mal nach Wien importieren und Sie profitieren als Abonnent*in von diesem Glück – denn es gibt nur eine kleine Menge, die jährlich zugeteilt wird. Beim Verkosten wird Ihnen als erstes die außerordentliche Leichtigkeit dieses Champagners auffallen, die durch den hohen Anteil der Chardonnay Trauben charakterisiert ist. Dem fertigen Wein wird vor der Verseltung ein kleiner Anteil *Vin Rouge* aus Pinot Noir zugegeben – Rotwein der für die Färbung sorgt. Diese Art der Rosé-Herstellung ist einzigartig für die Champagne und sorgt für die angenehme Farbe.

Ein duftiger, eleganter, reinsortiger Roséchampagner, erstaunlich zart und dicht, irgendwie leicht und schwebend, angenehm trocken, sinnlich knapp dosiert, erfrischend säuerlich und aufregend rein und präzise, fokussiert wie ein Laserstrahl auf der Zunge.

Ein idealtypischer Aperitif- Champagner aus großer Lage für kleines Geld? Hier ist er! Jean Pierre's Rosé aus Chouilly Brut lädt förmlich dazu ein, in großer Gruppe genossen zu werden und verspricht, mit seiner guten Balance viele Menschen auf einmal glücklich zu machen – nun denn:

Her mit den Frühlingsgefühlen!

Alkohol: 12,5% Vol
Rebsorten: 82% Chardonnay
18% Pinot Noir
Davon 9% Rotwein
Dosage 5,5 g/ L
Jahrgang: 2012 & 2012
Reifezeit: 36 Monate
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kreideboden
Degorgement: 07/2021

~~49,00 Euro~~

42,00 Euro

(im Abopreis)

0,75 L Flasche (52,00 Euro / L)



Zucker im Champagner.

Die Überschrift hört sich böse an. Der schlechte Ruf des Süßmachers eilt ihm voraus. Doch Zucker im Champagner ist per se nichts Schlechtes – sondern harmonisiert die Säure und sorgt so für ein gutes Gleichgewicht und ein angenehmes Trinkerlebnis. Damit Sie Bescheid wissen über die wichtigsten Angaben, hier ein kleiner Überblick

Zeitpunkt der Zuckergabe

Zucker wird dem Champagner zu zwei Zeitpunkten zugegeben. Bei der Füllung als sogenannte Fülldosage, damit die Hefe diesen Zucker in CO₂ umwandeln kann und somit die Blasen im Champagner entstehen (anderes Thema) und **nach der jahrelangen Lagerung beim Entfernen der Hefe** (*Dégorgement* – siehe *Bild oben*). Diese Zuckerzugabe nennt man Versanddosage, weil man dem Champagner noch eine Kleinigkeit mit auf den Weg gibt.

Art des Zuckers

Meistens wird dem Champagner normaler, gelöster Rübenzucker zugegeben, bei richtig wertvollen Champagnern kann es auch ein edelsüßer Wein sein (*Auslese, Beerenauslese*)

Zero Dosage: 0 g / L Zuckerzugabe

Diese Champagner dürfen weder Zucker enthalten noch darf Zucker zugegeben werden.

Bsp.: Champagne Geoffroy, Puret  aus ihrem Abo

Brut Nature: 0 – 3 g / L Zuckerzugabe

Hier darf maximal 3 g/L Zucker zugegeben werden

Extra Brut: 0 – 6 g / L Zuckerzugabe

Frischer Champagnerstil aus gesunden, reifen Trauben.

Brut: 0 – 12 g / L Zuckerzugabe

Ein Großteil der Champagner sind als Brut deklariert und enthalten bis 12 g/L Zucker.

Bsp.: Champagne Vazart, Rosé aus ihrem Abo

Extra Dry: 12 – 17 g / L Zuckerzugabe

Nicht extra trocken, sondern süßer als Brut. Verwirrung!

Sec / Dry: 17– 32 g / L Zuckerzugabe

Trocken ist beim Champagner schon ganz schön süß.

Demi-sec / semi-dry: 32– 50 g / L Zuckerzugabe

Doux: > 50 g / L Zuckerzugabe

Restsüße Champagner, die hervorragend zu Foie Gras und zahlreichen Desserts passen



Roh gehobelter Rote Rüben- Salat mit gebeiztem Thunfisch

Eine Sensation: japanischer Minimalismus trifft auf österreichisches Understatement. Zum Verwöhnen und Imponieren.

Le Gru
100% CHAMPAGNE

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 EL Sojasauce
- 1 TL frisch geriebener Kren
- 400 g roher Thunfisch am Stück, Sushi-Qualität
- 400 g kleine Rote Bete-Knollen
- Salz
- 1 EL Balsamessig
- 1 EL flüssiger Honig
- 20 g Ingwerknolle
- 2 EL Öl
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Sesamsaat
- Fleur de Sel

Dieses Rezept wurde freundlich von Efficel- das kulinarische Kulturmagazin zur Verfügung gestellt.

Zubereitungsschritte

1. 2 Esslöffel Sojasauce mit Kren glatt rühren und den Thunfisch damit einstreichen. Kalt stellen. Rote Rüben mit einem Sparschäler schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Salzen und beiseitestellen.

2. Für die Vinaigrette Balsamessig mit Honig und 1 Esslöffel Sojasauce glatt rühren. Ingwer schälen, reiben und unterrühren. Vinaigrette mit den Roten Rüben mischen, 20 Minuten ziehen lassen.

3. 2 Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen. Den Thunfisch darin von jeder Seite 10 Sekunden scharf anbraten. Herausnehmen und kalt stellen.

4. 3 Esslöffel Olivenöl zum Rote-Rüben-Salat geben. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abgetropften Rote-Bete-Salat auf Teller geben. Thunfisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf der Roten Bete anrichten. Thunfisch mit Fleur du Sel und Sesamsaat bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Der Thunfisch für dieses Gericht muss absolut tagesfrisch sein. Sie können ihn in Sushi-Qualität beim Fischhändler Ihres Vertrauens vorbestellen. 1 Zucker und Salz vermischen und die Hälfte in ein flaches Gefäß geben.

