

Winzer-Champagner

Champagner direkt vom Weingut erfreut sich wachsender Beliebtheit. Denn der anspruchsvolle Konsument sucht authentische Champagner, für deren Qualität der Erzeuger mit seinem persönlichen Namen bürgt. marmite schaute sich auf dem hiesigen Champagnermarkt um.



Der grosse Unterschied steht winzig klein auf der Etikette jedes Champagners: RM (= Récoltant manipulant) heisst das Buchstabenkürzel, das Champagner eines Selbstkelterers von jenem eines Handelshauses (NM = Négociant manipulant), einer Genossenschaftskellerei (CM = Coopérative de manipulation) oder von deren selbstvermarktenden Mitgliedern (RC = Récoltant coopérateur) voneinander abhebt. Andere Kürzel spielen hier keine Rolle.

Was die Champagner der 2000 Selbstkelterer so interessant macht, ist die Tatsache, dass diese Winzer ausschliesslich Trauben aus eigenen Reben verarbeiten und keine fremden Trauben zukaufen. Als Folge davon resultiert eine stärkere Betontheit des Terroirs und manchmal auch des Jahrgangs. Denn die beschränkte Auswahl von unterschiedlichen Crus, die für die Assemblage zur Verfügung stehen, ermöglicht weniger grosse Nivellierungsmöglichkeiten.

Wer allerdings Champagner nicht nur als markengebundenen Prestigesymbol betrachtet, sondern als Wein mit klar identifizierbarer Herkunft, sieht gerade darin einen Vorteil. Er findet es reizvoll, einen Blanc de Blancs aus einem der hübschen Dörfer der Côte des Blancs bei Epernay oder eine klassische Cuvée aus einer der berühmten Gemeinden der Montagne de Reims zu entkorken oder auch einen Blanc de Noirs aus der noch wenig bekannten Aube.

Erstaunlich, aber auch erfreulich ist die grosse Auswahl an teilweise noch sehr bezahlbaren Winzer-Champagnern in der Schweiz. Wir hätten ohne Mühe zehn weitere empfehlenswerte Champagner aufführen können. Da sie aber fast alle von den gleichen Produzenten stammen, raten wir Ihnen, sich an die jeweiligen Importeure zu wenden. Als Spezialisten für Winzer-Champagner helfen sie Ihnen sicher gerne weiter.



RANG 1

BONNAIRE CRAMANT GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT 2006

Cramant (Chardonnay)
Helles Gelb, feine Perlage; komplexe Aromen von weissen Steinfrüchten mit kräftigen Zitrusnoten; mittelgewichtig, kräftige Säure, langer, mineralischer Abgang; charaktervoller Champagner mit Stil
Zürcher-Gehrig AG, Zürich, the-champagne.ch

18,5
CHF
42.00



RANG 2 EX AEQUO

PAUL CLOUET GRAND CRU BRUT

Bouzy (Pinot Noir, Chardonnay)
Helles Gelb, lebhaft Perlage; Aromen von weissen Blüten, Äpfeln, Zitrus mit mineralischen Noten; vollmundig, frische Säure, sehr langer, harmonischer Abgang; grosser, komplexer Champagner
Zürcher-Gehrig AG, Zürich, the-champagne.ch

18
CHF
32.00



RANG 2 EX AEQUO

BONNAIRE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT 2004

Cramant (Chardonnay)
Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von Zitrus, Backäpfeln, Thymianhonig mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, frische Säure, langer, harmonischer Abgang; finesse-reicher, eleganter Champagner
Zürcher-Gehrig AG, Zürich, the-champagne.ch

18
CHF
38.00



RANG 2 EX AEQUO

BARNAUT CUVÉE EDMOND BRUT 2002

Bouzy (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)
Helles Gelb, feine, lebhaft Perlage; Aromen von gelben Steinfrüchten, Biskuit, Gewürzen mit Hefenoten; mittelgewichtig, saftige Säure, sehr langer, fast herber Abgang; grosser Champagner mit Stil
Les Grands Vins Wermuth SA, Zürich, wermuth.ch

18
CHF
48.00



VINCENT D'ASTRÉE PREMIER CRU GOUTTES D'OR BRUT

Pierry (Pinot Meunier, Chardonnay)
Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von weissem Pfirsich, Brioche mit feinen Hefenoten; mittelgewichtig, schöne Säure, langer, leicht herber Abgang; eleganter, cremiger Champagner
Schuler St. Jakobskellerei, Seewen-Schwyz, schuler.ch

17,5
CHF
36.90



ROSES DE JEANNE LIEU-DIT LES URULES BLANC DE NOIRS BRUT

Celles s/Ource (Pinot Noir)
Intensives Gelb mit kupfrigen Reflexen, feine Perlage; Aromen von Beeren, Zitrus, Brioche mit nussigen Noten; vollmundig, frische Säure, langer Abgang; komplexer Champagner mit Stil
Vinothek Carl Studer, Luzern, studer-vinothek.ch

17,5
CHF
73.00



BARNAUT GRAND CRU GRANDE RÉSERVE BRUT

Bouzy (Pinot Noir, Chardonnay)
Helles Gelb, lebhaft Perlage; Aromen von Orangen, Kräutern, Brioche mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer, herber Abgang; eleganter, ausgewogener Champagner
Les Grands Vins Wermuth SA, Zürich, wermuth.ch

17
CHF
33.00



ETIENNE LEFÈVRE GRAND CRU RÉSERVE CARTE D'OR BRUT

Verzy (Pinot Noir, Chardonnay)
Mittleres Gelb, feine Perlage; Aromen von weissen Steinfrüchten, reifen Äpfeln mit Hefenoten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer Abgang; frischer, harmonischer Champagner
Schuler St. Jakobskellerei, Seewen-Schwyz, schuler.ch

17
CHF
42.00



VINCENT D'ASTRÉE PREMIER CRU CŒUR DE TERROIR BRUT 2004

Pierry (Pinot Meunier)
Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von Zitrus, grünen Äpfeln, Birnen mit Hefenoten; mittelgewichtig, prägnante Säure, langer Abgang; markanter, kräftiger Champagner
Schuler St. Jakobskellerei, Seewen-Schwyz, schuler.ch

17
CHF
47.90



INFLORESCENCE LIEU-DIT VAL VILAINE BLANC DE NOIRS BRUT

Celles s/Ource (Pinot Noir)
Mittleres Gelb, feine Perlage; Aromen von Zitrus, Äpfeln, Nüssen mit mineralischen Noten; vollmundig, saftige Säure, langer, trockener Abgang; kräftiger, komplexer Champagner
Vinothek Carl Studer, Luzern, studer-vinothek.ch

17
CHF
53.00



PIERRE MONCUIT GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT 2002

Le Mesnil-sur-Oger (Chardonnay)
Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von exotischen Früchten, Brioche mit dezerten Hefenoten; mittelgewichtig, frische Säure, trockener Abgang; eleganter Champagner mit Schmelz
DIVO SA, Penthalaz, divo.ch

17
CHF
65.00



SERGE MATHIEU CUVÉE PRESTIGE BRUT

Avirey-Lingey (Pinot Noir, Chardonnay)
Mittleres Gelb mit kupfrigen Reflexen, feine Perlage; Aromen von Äpfeln mit nussigen und mineralischen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer Abgang; opulenter, fast etwas barock wirkender Champagner
Steinfels, La Maison du Vin, Zürich, steinfelsweine.ch

16,5
CHF
38.90



RUELLE-PERTOIS GRAND CRU BLANC DE BLANCS CUVÉE DE RÉSERVE BRUT

Moussy (Chardonnay)
Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von Zitrus, Grapefruit, Äpfeln, Brioche mit floralen Noten; mittelgewichtig, kräftige Säure, herber, trockener Abgang; frischer, rassiger Champagner
DIVO SA, Penthalaz, divo.ch

16,5
CHF
41.00



PIERRE PÉTERS BLANC DE BLANCS PERLE DU MESNIL BRUT

Le Mesnil-sur-Oger (Chardonnay)
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, feine Perlage; Aromen von Zitrus, Brioche; mittelgewichtig, frische Säure, langer, trockener Abgang; strenger, kräftiger Champagner
Vinothek Carl Studer, Luzern, studer-vinothek.ch

16,5
CHF
44.50



LECLERC BRIANT CUVÉE DIVINE BRUT 2004

Epernay (Chardonnay, Pinot Noir)
Helles Gelb, lebhaft Perlage; komplexe Aromen von Äpfeln, exotischen Früchten, geröstetem Brot mit dezerten Hefenoten; vollmundig, saftige Säure, trocken; eleganter Champagner mit dezerten Firnoten
DIVO SA, Penthalaz, divo.ch

16,5
CHF
58.00

DEGUSTATOREN
Andreas Keller (Inhaber Weininformation, Degustationsleiter marmite), Hans Georg Babits (Weinakademiker), Jean François Guyard (Gründer Vinifera-Mundi) und Susanne Scholl (Mitarbeiterin Weininformation)

BEWERTUNGSKALA	
18 - 20	HERVORRAGEND
16 - 18	SEHR GUT
14 - 16	GUT
12 - 14	ZUFRIEDENSTELLEND

Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet.