

SPARKLING NEWSLETTER
AUGUST 2018

Champagner Wissen

Unser Produzent Pierre Gimonnet & Fils aus Cuis



Photo oben: Die Kirche von Cuis, eingebettet in die Rebberge

Seit 1750 ist die Geschichte der Familie Gimonnet untrennbar mit jener der Weinberge der Champagne und dem 400-Seelen Dorf Cuis im Herzen der Côte des Blancs verbunden. Am Anfang kultivierten die Gimonnets lediglich ihre Rebstöcke und lieferten ihre Traubenernte an grosse Champagnerhäuser und an die Kooperative ab. Während Jahrhunderten hat die Familie ihre Anbauerfahrung und insbesondere die Liebe zum Champagner von Generation zu Generation weitergegeben.

Erst in der Zwischenkriegszeit im letzten Jahrhundert begann die Weinproduktion des Hauses wirklich. Um 1935 brachte Pierre Gimonnet, Namensgeber des heutigen Hauses, seine ersten Produkte auf den Markt. Frischer Traubensaft koexistierte praktisch zum gleichen Preis mit dem "stillen" Weisswein und den "Champagnes de Cru". Man stelle sich diese Situation heute vor. Ab 1955 investierte Michel Gimonnet, Sohn von Pierre, leidenschaftlich in die Entwicklung des Sortiments. Er kennt jeden Rebstock seit seiner Jugend „persönlich“. Er weiss, wie einzigartig der Familienweinberg ist. Der Charakter seiner Weine wird die ganze Schönheit, Lebendigkeit und Finesse in Verbindung mit zurückhaltender Rasse ausdrücken sowie den bis heute gültigen Stil des Hauses prägen.

Die 28 ha Rebberge befinden sich seit jeher in Cramant und Chouilly, in Oger seit 2005 und in Vertus seit 2008. Wir befinden uns im Herzen der Côte des Blancs und sprechen von den schönsten Terroirs der Champagne, wo der edle Chardonnay dominiert.



Photo oben: Gestern wie heute ist bei familiengeführten Champagner-Häusern jede Hand gefragt. Auch die des Chefs. Hier Didier Gimonnet während der Ernte.

Die Qualität der Trauben wird mit zunehmendem Alter der Rebstöcke immer besser. Das Haus Gimonnet war daher immer bestrebt, seine Reben wachsen zu lassen, vor allem an den besten Lagen, den sogenannten „grands terroirs“. Die ältesten wurden 1911 und 1913 im Herzen von Cramant gepflanzt. 80% der heutigen Reben sind über 30 Jahre alt, 55% hat die Familie vor mehr als 40 Jahren gepflanzt. Diese Philosophie kostet Zeit, Geduld und Geld. Sie legt aber den Grundstein für Champagner der Spitzenklasse.

CHAMPAGNER HOUSE
SWITZERLAND

Heute führen die Brüder Didier und Olivier das Haus. Ein Besuch bei diesen bescheidenen Champagner-Virtuosen ist immer ein spezielles Vergnügen für mich. Didier hält sich eher an der Front auf, Olivier sucht man am besten in den Reben oder im Keller. Ohnehin ein Herz und eine Seele, sind sie sich aber auch einig, was einen grossen Winzer ausmacht. Ein Meister seines Fachs, der angesichts der Natur demütig bleibt.



Photo oben: Olivier, links auf dem Photo, und Didier Gimommet



Zurück zu den Anfängen. Michel kultivierte seine Kunst mit fast obsessiver Perfektion. Eine Philosophie, die er seinen Söhnen Olivier und Didier weitergab. Diese Unnachgiebigkeit verlangt strenge technische Präzision und unbestechliche Kritik dem eigenen Resultat gegenüber. Wie Goldschmiede in der Schmuckmanufaktur verstehen sich die Gimonnets immer als Handwerker im Rebberg und in den kühlen Kreidekellern. Und hier trennt sich die Spreu vom Weizen. Diese Haltung manifestiert den Unterschied zwischen den handelsüblichen Marken und den kleinen Spitzenwinzern.

Alle Trauben werden manuell gepflückt. Die Pressung erfolgt auf traditionelle Weise durch Fraktionierung in zwei pneumatischen Pressen.

Olivier und Didier sind sich der Vielfalt und des Reichtums ihrer Weinberge bewusst und streben permanent danach, die schönsten Ausdrucksformen zu finden. Die Weinbereitung erfolgt daher in kleinen Fässern (von 25 bis 125 hl), so dass die Typizität der Parzellen in Abhängigkeit vom Alter der Reben und ihrem Mikroklima erhalten bleibt.

Pierre Gimonet & Fils ist unser Blanc de Blancs-Spezialist. Neben dem bereits hervorragenden Basis-Champagner „Cuis 1er Cru“ sind der „Fleuron“, welcher immer eine Jahrgangs-Cuvée ist, der zero dosage „Oenophile“ und der „Special Club“ erwähnenswert.

Der Club Trésors, wie der „Special Club“ korrekt heisst, wurde 1971 gegründet und war der erste Verband der Winzer in der Champagne, der sich für einen Weinbau nach höchsten Qualitätsstandards aussprach. Oberstes Ziel dieser Vereinigung besteht darin, eine Gruppe gleichgesinnter Männer und Frauen zusammenzubringen, die sich dem gemeinsamen Ziel der Exzellenz verpflichtet fühlen. Seit der Gründung dieses wegweisenden Vereins bemühen sich die Mitglieder, das Wesen ihrer verschiedenen Terroirs zu bewahren und den außergewöhnlichen Charakter ihrer Weine zu fördern. Heute ist diese Philosophie relevanter denn je.

Der Club besteht aus 28 Spitzen-Winzern, die aus den besten Gegenden der Champagne stammen und für ihre Kompetenz bekannt sind. Und er ist die einzige Organisation in der Champagne, die ihre Mitglieder nach einem unerbittlichen Qualitätsstandard selber auswählt. So muss jedes Mitglied seinen Champagner in den eigenen Räumen und Kellern und aus Trauben der eigenen Rebberge produzieren.

CHAMPAGNER HOUSE

SWITZERLAND

Eine Gruppe von leidenschaftlichen und höchst angesehenen Önologen und Winzern verkostet in einem zweistufigen Blindverfahren jeden Champagner. Als stiller Wein vor der Abfüllung und nach 3 Jahren Reifung in der Flasche. Ein Special Club Champagner darf nur in hervorragenden Vintage-Jahren hergestellt werden.

Nur jene Winzer, die diese rigorosen Tests bestanden haben, dürfen ihren Champagner in die einzigartige "Special Club" -Flasche abfüllen, die nur von Mitgliedern des Club Trésors verwendet werden darf.

Die Verleihung dieses "Heiligen Grals" ist eine einzigartige Auszeichnung. Selbstredend, dass Pierre Gimonet & Fils diese errungen hat.

Abbildung rechts:
Special Club-Flasche
von Gimonet & Fils





Prickelnde Angebote passend zur Sommerhitze 2018

Und wenn schon unser Produzent Pierre Gimonnet & Fils im Fokus dieses Newsletters steht, dann werfen wir doch einen Blick auf das gesamte Sortiment.

Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“ *Die wunderbare Basis-Cuvée*

Das Basisprodukt des Gimonnet-Sortiments. Vollständig aus Chardonnay-Trauben aus Cuis und den umliegenden Grand Cru Gemeinden vinifiziert. Didier Gimonnet bezeichnet diese als die weiblichsten seiner Lagen. Wir glauben es ihm bereits nach dem ersten Schluck. Weich, pudrig-mineralisch und mit wunderbar eingebundener Frucht. Der Champagner für jeden Tag, auch preislich, welcher aber das Potential der restlichen Gimonnet-Cuvées erahnen lässt.

CUVÉE CUIS 1^{er} CRU

CHAMPAGNE

**Pierre Gimonnet
& Fils**

BLANC DE BLANCS

BRUT

CHARDONNAY

PRODUIT DE FRANCE

12,5% Alc./Vol.

RM - 22101-01
ÉLABORÉ PAR S.A. PIERRE GIMONNET & FILS À 51530 CUIS - FRANCE

750ML

37.5 cl (halbe Flasche)	CHF 19.75
75 cl (Normalflasche)	CHF 38.90
150 cl (Magnum)	CHF 78.50



Pierre Gimonnet & Fils „Fleuron“ 2008 und 2010 *Blumen im Glas*

Kenner werden aufhorchen, für alle anderen ist es die Chance, diesen Genuss zu entdecken. Bei der Jahrgangscuvée „Fleuron“ ist der Name Programm. Blumig, tief, facettenreich und trotzdem – ganz Gimonnet – mit pudriger Mineralität und schönster Perlage. Eine echte Verführerin.



2008 75cl CHF 61.80 (nur noch sehr wenige Flaschen verfügbar)
2010 75 cl CHF 55.30



Pierre Gimonnet & Fils „OENOPHILE „ 2008 extra-brut *Zéro dosage, also kein Zucker zugefügt*

An zéro dosage Champagner wagen sich nur die wenigsten Häuser. Denn deren Herstellung, mit Verlaub, muss man können. Kein Problem für das auf Blanc de Blancs spezialisierte Haus Gimonnet. Um Didier Gimonnet zu zitieren, ist es eigentlich ganz einfach. Man selektioniere die allerbesten Reben, warte auf ein Jahrhundertjahr, sodass die Oechslegrade durch die Decke schiessen und assembliere einen Traum im Glas. Dann nur noch überlang reifen lassen - et voilà. Haben Sie noch Fragen? Wir auch nicht.



75cl CHF 66.30 (nur noch sehr wenige Flaschen verfügbar)

Offizieller St. Moritz Champagner

Champagner House Switzerland hält seit September 2015 die Lizenz zur Produktion und dem Vertrieb des offiziellen St. Moritz Champagners. Die Cuvée St. Moritz TOP OF THE WORLD® ist ein Blanc de Blancs des Top-Winzers Pierre Gimmonet & Fils und Referenz ans Engadin, diesen einmaligen Flecken Erde. Fruchtig-frisch, feinperlend und voller Vitalität und Lebensfreude. Und, aufmerksame Newsletter-Leser werden feststellen, wir haben die Preise attraktiver gestaltet.



37.5 cl (halbe Flasche) CHF 28.50

75 cl CHF 56.80

150 cl (Magnum) CHF 98.50

Und last but not least die „Special Clubs“. Es ist ja bereits alles gesagt. Daher nur die Cuvées.

Pierre Gimonnet & Fils „Spécial Club“ 2010 *Only by invitation*

Eine Handvoll Topwinzer mit demselben „feu sacré“ für traumhaft gute Perlweine hat sich zum *Special Club* zusammengeschlossen. Bewerbung sinnlos, Zutritt erhält nur, wer dazu eingeladen wird. Das eingeschworene Team berät jedes Jahr von neuem, ob überhaupt ein Special Club produziert werden soll und falls ja, ob die einzelnen Cuvées der Mitglieder von ausreichender Qualität sind. Stimmt alles, verwenden alle dieselbe, markante Flasche und dasselbe Layout für die Etikette. Selbstverständlich aber individualisiert mit dem Namen des jeweiligen Winzers. In der Nase dominieren wiederum Beeren und Zitrusfrüchte, während der Gaumen von einer munteren Abfolge von Honig, Gewürzen, Röstaromen und beim Millésime 2010 einem Hauch von zartbitterer Schokolade gekitzelt wird.



Und weil die Flasche so
Schön ist, zeigen wir sie
nochmals ganz.

75 cl CHF 65.80



**Pierre Gimmonnet & Fils „Spécial Club 2005“ in der Magnum
*Grosses Kino für grosse Momente***

Die „Special Club“ Magnum 2005 für die ganz grossen Momente im Leben. Sie haben Ihr Traumhaus gefunden, Sie heiraten, Ihr Kind wird getauft oder Ihr Business ist erfolgreich etabliert. Momente für den 2005er in der Magnum. Grosses Kino für grosse Momente.



150 cl in der Holzkiste CHF 185.00



Bestellung unter der E-Mail info@champagnerhouse.ch
und solange Vorrat mit Lieferung ab dem 27. August 2018.



A votre santé!
Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch

Sollten Sie künftig keinen Newsletter mehr wünschen, senden Sie bitte ein E-Mail mit dem Vermerk „Abmeldung Newsletter“ an die Adresse info@champagnerhouse.ch