

## SPARKLING NEWSLETTER FEBRUAR 2015

### Champagnerwissen

#### Es muss nicht immer Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier sein

Landläufig herrscht die Meinung, dass für die Produktion von Champagner lediglich die drei Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier erlaubt sind. Diese dominieren tatsächlich in überragendem Masse. Zugelassen vom *Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC)* sind aber auch fünf weitere, und zwar *Pinot Blanc (Weissburgunder)*, *Arbane*, *Petit Meslier*, *Pinot Juillet* sowie *Pinot Gris*, welcher in der Champagne Fromenteau genannt wird.



Blatt und Trauben der Arbane\*



Blatt und Trauben des Pinot Gris\*

\* Bilderquelle „Pl@nt Grape“ Le catalogue des vignes cultivées en France

Der Grund, weshalb diese praktisch ganz in Vergessenheit geraten sind, ist die Reblauskatastrophe, welche zwischen 1865 und 1885 wütete und bis in die 1890er Jahre die entsprechenden Bestockungen fast völlig eliminiert hat.

Von den heute rund 34'000 Hektar Rebfläche der Champagne werden lediglich deren 90 mit den "cépages oubliés" bepflanzt.

Winzer, die sich diesen finanziell unrentablen Sorten trotzdem noch widmen, gehört Aufmerksamkeit geschenkt. Speziell zu erwähnen sind die Häuser Drappier aus Urville und Moutard Père & Fils aus Buxeuil, welche von uns vertreten werden.

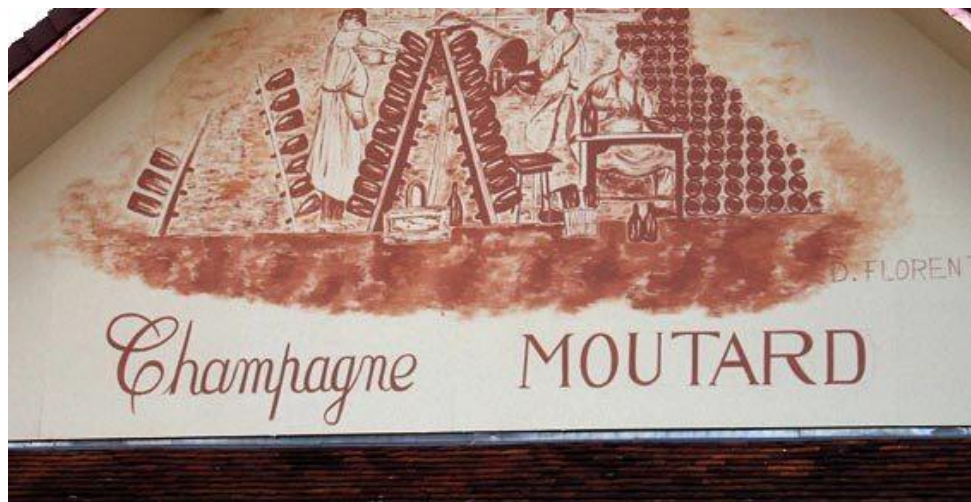
## Champagne Drappier, Urville

Das Herzstück des im Jahr 1808 gegründeten Hauses sind 40 Hektar Reben in Aube und 17 in Marne. Diesen entnimmt die Familie unter der Leitung von Michel Drappier bemerkenswert geringe Erträge. Geschwefelt wird minimal, der Most kalt vergoren und beim Dosieren grösste Zurückhaltung geübt. Das alles mit dem Ziel, höchste Qualität und grösstmögliche Natürlichkeit sicherzustellen. Und es werden eben diese fast vergessenen Sorten Petit Meslier, Blanc Vrai und Arbane kultiviert, welche zusammen mit der vierten im Bunde, der Chardonnay, zum phantastischen Cuvée Blanc de Quatre Blancs vinifiziert werden.



## Champagne Moutard Père & Fils, Buxeuil

Das vergleichsweise junge Haus wurde offiziell 1927 von François Diligent gegründet und steht heute unter der Leitung seiner Tochter und ihres Mannes François Moutard. Erwähnt wird die Existenz der Familie in Buxeuil aber bereits in den Kellerbüchern des Jahres 1642. Der Boden der im Süden der Champagne gelegenen Côte des Bars, der aus Lehm und Muschelkalk besteht, gibt den traditionellen Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay sowie insbesondere der vom Aussterben bedrohten Arbane die ganz besonders vollen und fruchtigen Aromen. Das Pardestück der Domaine ist der einzige, sortenreine Arbane Champagner, den es gibt. Die Arbane Cuvée Vieilles Vignes.



## Champagner Raritäten

Der *Quattuo* aus dem *Hause Champagne Drappier* vereint neben Chardonnay die zwei seltenen Rebsorten Petit Meslier und Blanc Vrai sowie die kaum noch existente Arbane zur Cuvée Blanc de Quatre Blancs. Jede der vier nimmt einen Anteil von 25% ein, was in der Kombination ein äusserst feingliedrig-mineralisches und mit keiner anderen Assemblage zu vergleichendes Geschmacksbouquet ergibt. Für Liebhaber von Blanc de Blancs eine Offenbarung der Sonderklasse und für alle anderen ein überzeugender Grund, sich der Fangemeinde anzuschliessen.



75 cl CHF 72.50



*Champagne Moutard Père & Fils* ist das einzige Haus, welches mit dem *Vieilles Vignes Cepage Arbane* ein sortenreines Cuvée aus der höchst bedrohten Sorte vinifiziert. In der ganzen Champagne existieren gerade noch 2 Hektar, davon 10 Are bei Moutard. Klassischer Champagner mit eleganter Nase von Pfirsich, Apfel, Quitte und Brioche, gefolgt von einem runden, dichten und äusserst delikaten Bouquet im Gaumen. Eine Rarität, welche man zumindest einmal degustiert haben sollte.



75 cl CHF 91.00 (Millésime 2009, ein Spitzenjahrgang. Mit Präsentationsbox)



Diese und weitere, perlende Trouvaillen können Sie ganz einfach bestellen unter

<http://shop.champagnerhouse.ch>

Oder rufen Sie an auf die Direktwahl +41 (0) 44 400 95 05 oder schicken Sie ein Mail an [info@champagnerhouse.ch](mailto:info@champagnerhouse.ch). Wir beraten Sie gerne.



*A votre santé!*

Sabine Schurr

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