



SPARKLING NEWSLETTER MAI 2017

Teil 1 Champagner Wissen

Späte Degorgierung (récemment dégorgé)

Regelmässige Leserinnen und Leser unseres Newsletters oder Teilnehmer an den Degustationen von Champagner House Switzerland wissen um die Wichtigkeit, das Datum zu kennen, wann ein Champagner von der Hefe genommen wurde. Denn ein fertiger Champagner wird nicht mehr besser, sondern behält lediglich für eine überblickbare Zeit seine Qualität, um dann sukzessive seine wertvolle Perlage wieder abzubauen.

Zur Erinnerung, Champagner muss mindestens 15 Monate auf der Hefe reifen, bevor der Hefepfropf entfernt und die Flasche verkaufsfertig gemacht werden darf. Für Jahrgangschampagner beträgt die Mindestlagerzeit drei Jahre. Doch viele Champagnerhäuser, insbesondere unsere qualitativ hochstehenden Winzerproduzenten, lassen ihre Weine noch weitaus länger in den Kellern ruhen, ehe sie sie degorgieren und in den Verkauf bringen. Für hochwertigen Champagner sind zehn Jahre Hefelagerung keine Seltenheit.

Spitzenhäuser pflegen, nicht allen Champagner einer Jahrgangs-Cuvée zum selben Zeitpunkt zu degorgieren. Sie halten Reserven zurück, um zu einem späteren Zeitpunkt »spät degorgierten« Champagner anbieten zu können.



So kommt es, dass Flaschen mit unterschiedlichem Fertigstellungsdatum von demselben Jahrgang erhältlich sind. Der Vorteil der Récentment Dégorgés ist die höhere Qualität, da sie länger vom Kontakt mit der Hefe profitieren konnten.

Nun sind sie als Geniesser oder Geniesserin allerdings noch nicht viel weiser als zuvor, wenn sie lediglich wissen, dass sie es mit einer spät degorgierten Flasche zu tun haben. Sie müssen das genaue Datum kennen. Nur dann kann nämlich entschieden werden, ob es sich um ein frisches Produkt trotz älteren Jahrgangs handelt oder eben nicht. Idealerweise geben Produzenten das Datum, wann sie den Champagner von der Hefe genommen haben, auf der vorderen oder allenfalls rückseitigen Etikette an. Alternativ sind Sie auf einen Lieferanten Ihres Vertrauens angewiesen. Im Idealfall importiert Ihr Händler direkt und kennt somit von jeder Flasche das Fertigstellungsdatum.

Champagner House Switzerland macht im Schnitt drei bis vier Importe pro Jahr. Erst wenn wir eine Charge abrufen, steigt unser Winzerproduzent in die Tiefen seines Kreidekellers und nimmt die gewünschte Menge von der Hefe. Nach einer „Beruhigungszeit“ von ca. vier Wochen, in welcher sich die Dosage¹ gleichmässig verteilen kann, werden die edlen Tropfen dann innert 48 Stunden auf direktem Weg in unser klimakontrolliertes Lager an der Seestrasse 17 in Zollikon transportiert. So haben Sie die Gewissheit, bei uns jederzeit frischeste Ware zu beziehen, selbst wenn 10 Jahre oder mehr seit der Ernte des verwendeten Traubengutes vergangen sind. Und geringere Ansprüche sollten Sie beim edelsten aller Getränke nicht akzeptieren.

¹ Dosage bezeichnet den Ersatz des Flüssigkeitsverlustes, welcher durch die Entfernung des Hefedepots entstanden ist, mit altem Reserve-Champagner plus, falls gewünscht, der Zugabe einer (möglichst kleinen) Menge Zucker.

Teil 2 Sommerchampagner

Zurückhaltend hat er sich genähert, jetzt steht er aber in den Startlöchern. Der Sommer 2017. Geniessen Sie prickelnde Zeit mit Freunden und Familie, begleitet von einem unserer fruchtig-frischen Sommerchampagner.

Henriot Brut Souverain *Mit Potential zum Hauschampagner*

Der Brut Souverain ist eine klassische Assemblage aus 25 verschiedenen Lagen Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Er verkörpert den eleganten Stil des Hauses Henriot. In der Nase Noten von weissen Frühlingsblüten (Traube und Holunder), feinem Gebäck und Mandel. Im Gaumen dann ein üppiger Auftakt von Gewürzen (Vanille) und Obst (Sauerkirsche), welcher durch ein erfrischendes Finale von Zitrus-Aromen und insbesondere der leicht anklingenden Minz-Note abgelöst wird. Ein Tropfen mit Potential zum Hauschampagner. Geeignet für jeden Tag und jede Gelegenheit, insbesondere auch zu Speisen wie Carpaccio vom Thunfisch, Meeresfrüchte, Lamm und Wildterrine.



37.5 cl	CHF 21.50 (statt CHF 23.80)
75 cl	CHF 39.50 (statt CHF 41.00)
150 cl	CHF 85.50 (statt CHF 88.50)

Henriot Rosé Brut
Ein Rosé zum Träumen

Zartgefärbter Rosé mit abgerundetem Bouquet von Beeren, Schokolade und Gewürznoten, eingebunden in perlende Frische. Passend als Aperitif sowie zu Meeresfrüchten, exotischen Speisen und Desserts. Eine Hommage an das Leben und die Liebe.



75 cl CHF 53.80 (statt CHF 59.80)

Déthune Blanc de Noirs
Wenn der laue Sommerabend zur sternenklaren Nacht wird

Der krönende Abschluss Ihres Abends. Zur Käseplatte oder einfach nur als Begleitung beim Ausschau halten nach Sternschnuppen.



75 cl CHF 49.80 (statt CHF 53.50)

Teil 3 neu im Sortiment

Wir waren für Sie auf Degustationsreise und haben unser Sortiment mit wunderschönen Trouvaillen ergänzt.

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

Kenner werden aufhorchen, für alle anderen die Chance, ihn 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.
Ab Juni 2017 erhältlich.



75cl CHF 48.50 (gleicher Preis wie der Millésime „Fleuron“ 2006)



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

An zéro dosage Champagner wagen sich nur die wenigsten. Denn das, mit Verlaub, muss man können. Kein Problem für das auf Blanc de Blancs spezialisierte Haus Gimmonnet. Um Didier Gimmonnet 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.

Ab Juni 2017 erhältlich.



75cl CHF 49.50 (Einführungspreis)

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. Ab Juni 2017 erhältlich.



...und weil die Flasche so schön ist, zeigen wir sie ganz.
75 cl CHF 59.50

CHAMPAGNER HOUSE
SWITZERLAND

Bestellung ab sofort und solange Vorrat
unter der E-Mail-Adresse

info@champagnerhouse.ch

Vermerk „Sommerchampagner“

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Kundentreue.



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