



## SPARKLING NEWSLETTER OKTOBER 2017

### *Champagner Wissen*

#### Erntezeit in der Champagne - aber nur von Hand gepflückt

Wenn das Laub der Reben in der Champagne sich gelb-braun zu verfärben beginnt, dann steigt die Nervosität bei den Winzern, weil es nicht mehr lange bis zur Ernte dauert. Diese findet entsprechend den klimatischen und vegetativen Begebenheiten eines Jahres zwischen Ende August und Mitte September statt. Den optimalen Zeitpunkt zur Traubenlese zu erwischen, ist ein wichtiger Qualitätsfaktor bei der Weinbereitung generell und beim Champagner speziell. Dies, weil aufgrund der nördlichen Lage der Champagne das Traubengut keinen so hohen Zuckergehalt erreicht wie jenes in mediterranen Provenienzen. Gesucht ist das ideale Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure. Dazu besucht der Winzer gegen Ende des Sommers täglich seine Rebberge und analysiert den Zuckergehalt mittels eines Refraktometers. Das Refraktometer ist eine Messeinrichtung zur Ermittlung des Brechungsindex von flüssigen oder festen Stoffen. Bei der Bestimmung des Zuckergehalts von Trauben wird der Wert in °Oechsle angezeigt. Werte über 85° Oechsle sind beim Champagner gut, solche über 90 sehr gut. Im Spitzensommer 2003 wurden gar einmal 331° Oechsle gemessen. Allerdings nicht in der Champagne, sondern bei einer Trockenbeerenauslese

In der Champagne dürfen die Trauben nur von Hand gelesen werden. Das ist sogar gesetzlich vorgeschrieben. Viele grosse Champagnerproduzenten engagieren Zeitarbeitsfirmen, um das Personal für die arbeitsreichen Wochen zu rekrutieren. Nicht so die kleinen Traditionshäuser. Sie selektieren ihre Erntehelfer persönlich und bilden sie sorgfältig aus. Die Mehrheit des Lesepersonals kehrt jedes Jahr zur Vendange zum selben Winzer zurück und trägt auf diese Weise zur Sicherstellung der erwünschten Qualität der Lese bei. Da sie im Stundenlohn bezahlt werden, und nicht wie die Mitarbeitenden der Temporär-Firmen pro Kilogramm Traubengut, haben und nehmen sie sich die Zeit, Stiele, Blätter und insbesondere faule oder verletzte Beeren sorgfältig auszusortieren. Sozusagen frei nach dem Motto „die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen“. Als Gegenpol haben die grossen Häuser auch schon Steine in den Erntekörben vorgefunden, was sich natürlich positiv auf das Einkommen des Personals auswirkt. Wir enthalten uns dazu eines Kommentars, aber regelmässige Newsletter-Leser kennen unsere Meinung über die börsenkotierten Produzenten ohnehin.



Traubenernte nur von Hand

Die kleinen Qualitätswinzer legen viel Wert auf eine familiäre Atmosphäre während der Traubenlese. Unser Blanc de Blancs-Spezialist Pierre Gimmonnet & Fils zum Beispiel bringt die meisten seiner Erntehelfer während der acht bis zehn Tage dauernden Lese auf dem eigenen Gut unter, denn früh morgens geht es bereits los. Frühstück, Mittagessen, Gouter - das ist der Nachmittagssnack - sowie das Abendessen werden zusammen eingenommen. Da werden gut und gerne 30 Personen verköstigt. Aber es lohnt sich, denn die Stimmung ist hervorragend und somit auch die Qualität der Arbeit, womit ein wichtiger Grundstein für einen weiteren, den Gegebenheiten entsprechend optimalen Jahrgang gelegt ist. Geht die Ernte zu Ende, freuen sich alle, dass der Stress vorbei ist. Es macht sich aber auch eine gewisse Melancholie breit. Denn eine eingeschworene Familie auf Zeit trennt sich wieder.

Nicht aber, ohne das Erreichte ausgiebig zu feiern. Am letzten Abend der Ernte findet traditionell das „le cochelet“ statt, ein Fest bei dem früher ein Schwein gebraten wurde. Heute gibt es verschiedene Leckereien, literweise Champagner und ein langes, fröhliches Zusammensein. Teilnehmen darf nur, wer mindestens einen Tag in den Reben gearbeitet hat.



Le cochelet früher...

...und heute? Kein allzu grosser Unterschied. Vive la tradition!



## *Und was gibt es Neues?*

Beim Champagner ist es wie bei der Haute Couture oder der Schokolade. Wenn der Frühling naht, werden die Wintermäntel geordert und die Osterhasen gehen in der Adventszeit in Produktion. Wir haben bereits zu Beginn des Jahres das ganz spezielle Weihnachtsgeschenk gesucht. Und wir sind fündig geworden.

In Zusammenarbeit mit Champagne Henriot haben wir eine edle Geschenkbox mit einer 75 cl Flasche Brut Soverain und zwei Champagner-Flûtes kreiert. Ein Präsent, das Freunden und Geschäftspartnern wohl gleichermassen das Herz höher schlagen lassen wird.



Geschenkbox Champagne Henriot

CHF 87.50 pro Box

## *Und was ist immer noch aktuell?*

Natürlich unsere drei Neuen im Sortiment 2017.  
Es hüt solang's hüt.

### **Pierre Gimonnet & Fils „Fleuron“ 2008** *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.  
Seit Juni 2017 erhältlich.



75cl CHF 49.80



**Pierre Gimmonnet & 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 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.  
Seit Juni 2017 erhältlich.



75cl CHF 52.50

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

Eine Hand voll 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 exklusive Team berät jedes Jahr von neuem, ob überhaupt eine Special Club-Edition produziert werden soll und falls ja, ob die einzelnen Cuvées der Mitglieder von ausreichender Qualität sind. Stimmt alles, dann 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. Seit Juni 2017 erhältlich.



...und weil die Flasche so schön ist, zeigen wir sie ganz.

75 cl CHF 65.80



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

[info@champagnerhouse.ch](mailto:info@champagnerhouse.ch)

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](mailto:info@champagnerhouse.ch) [www.champagnerhouse.ch](http://www.champagnerhouse.ch)