



SPARKLING NEWSLETTER

MAI 2019

Champagner House Switzerland hat das Sortiment um eine weitere rare Trouvaille ergänzt. Die Cuvée „Hemera“ von Henriot. Es handelt sich dabei um einen Prestige-Champagner. Deshalb widmen wir die Rubrik „Champagner-Wissen“ dieses Newsletters diesen perlenden Meisterwerken.

Im zweiten Teil finden Sie neben dem „Hemera“ zusätzliche prickelnde Ideen für Sie und Ihre Gäste, wie Sie laue Sommerabende – die sich hoffentlich ab dem kommenden Wochenende öfter einstellen werden – charmant bereichern können.

Champagner-Wissen *„Prestige Champagner“*

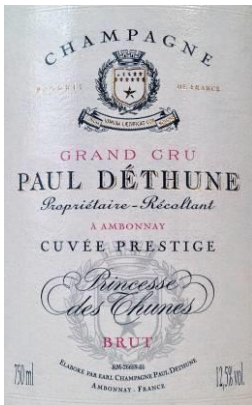
Die Bezeichnungen Prestige-Champagner, Cuvée de Prestige oder Cuvée Spéciale sind gleichbedeutend und stehen für das Spitzenprodukt eines Champagner-Hauses.

Diese Trouvaillen stammen aus besonders grossen Jahrgängen, werden aus den Trauben der besten Lagen und ältesten Rebstöcke kultiviert und reifen überdurchschnittlich lang auf der Hefe. Vielfach sind sie bis zu fünfmal so teuer wie die Standardprodukte der Maisons. Ihre Namen sind oft Hommages an berühmte Personen, erinnern an bedeutende Ereignisse oder sind blumige Phantasie-Bezeichnungen.

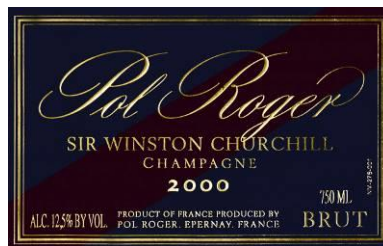
CHAMPAGNER HOUSE

SWITZERLAND

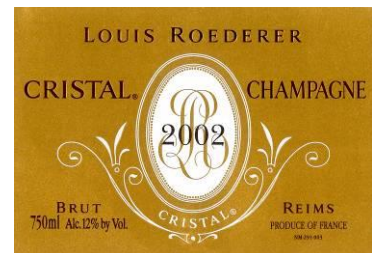
Klingende Beispiele von Henriot sind „Hemera“ und „Eclipse“. Letztere wurde in Erinnerung an die totale Sonnenfinsternis über der Champagne von 1999 kreiert. Das Hause Déthune hat die Cuvée „Princesse des Thunes“ hervorgebracht, Pol Roger ist stolz auf seinen „Sir Winston Churchill“ und Roederer auf „Cristal“.



„Princess des Thunes“
von Déthune



„Sir Winston Churchill“
von Pol Roger



„Cristal“
von Roederer



„Eclipse 1999“ von Henriot

CHAMPAGNER HOUSE

SWITZERLAND

Was sind denn nun die spezifischen Eigenschaften eines Prestige-Champagners? Dazu gibt das Datenblatt Auskunft, die sogenannte „Fiche technique“, welche für jeden exquisiten Prestige-Champagner verfügbar sein sollte. Konkret werden detailliert die vegetativen Besonderheiten des verwendeten Jahrganges oder der Jahrgänge beschrieben. Daraus erkennen wir, dass ein Prestige ein Millésime sein kann oder von Trauben aus unterschiedlichen, ausgezeichneten Jahren hergestellt wurde. Weiter beschreibt das Datenblatt Vinifikation, Traubensorten, Lagen, Reifezeit auf der Hefe, Dosage und die Aromatik. Und meistens wird auch der Hintergrund der Namensgebung erklärt.

Als Beispiel nachfolgend die Fiche der Cuvée „Hemera 2005“, dem aktuellen Jahrgang.



CUVÉE HEMERA 2005

Virtuoso & Luminous

A definite jewel in the Henriot portfolio, its name is a tribute to the Greek Goddess of day and light, HEMERA. The fruit of a unique vintage, together with a blend of six iconic Grands Crus Champagnes, this Champagne - more than any other - epitomises Henriot's luminous style.



THE 2005 VINTAGE

A rude winter followed by a mild spring and a month of dry, cool and sunny weather during harvesting, created the perfect conditions to make wines of truly great quality.

THE ART OF BLENDING

The quest for absolute harmony and the virtue of time.

HEMERA Champagne is only made in exceptional years from an exclusive blend of Grands Crus chardonnay and pinot noir in equal measure, sourced from Henriot's villages of choice in Champagne:

- Chardonnay from the Côte des Blancs, from Chouilly, Avize and Mesnil-sur-Oger
- Pinot Noir from the north of the Montagne de Reims, from Maily Champagne, Verzy and Verzenay

Given the quintessential character of these 6 prestigious vineyards, HEMERA 2005 reveals intense balance and freshness characteristic of the entire Henriot range.

THE SENSES

The perfect balance of luminous style; freshness and aromatic breadth in complete harmony.

Yellow and gold-tinged in appearance. A constant stream of bubbles forms a lovely string of gossamer bubbles.

Full-flavoured fruitiness, offering notes of apricot, stewed citrus fruits and pate de fruit, leads on the bouquet. Delicate roasted notes are peppered with a toasty and acacia honey-like quality. On the palate, pinot noir picks up the mantle, offering exquisite velvety structure, and masterful, delicate intensity. Delicate fruit flavours come to the fore, with notes of fresh and slightly candied citrus fruit. The aromatic intensity continues on the palate with subtle, honeyed, and delicately toasted notes, which bring rare value and presence to this Champagne.

The resolutely low dosage plays its part in retaining and enhancing the natural beauty of its primary ingredients.

RECOMMENDATIONS

Best served at 9-10°C

Hemera 2005 is an exceptional Champagne with unique ageing potential. Can be enjoyed immediately as an aperitif or to celebrate something really special, or can also be kept for a further 5-10 years in the safety of a dark cellar to allow the Champagne to further flourish over time.

PACKAGING

75cl bottle, with and without gift box.

TOP TIPS FROM CHIEF WINEMAKER LAURENT FRESNET

"This Champagne bears the finesse and liveliness of spring. The mineral freshness of the finest chardonnay heightens the delicious accents of the very best pinot noir. Finally, the elegant patina of time transforms this cuvée into a rich Champagne blessed with magnificent expression."



100% Grands Crus
50% Chardonnay
50% Pinot noir

Minimum aged for 12 years
on the lees
Dosage at 5g/l

Henriot gibt für die Haltbarkeit des „Hemera“ fünf bis zwölf Jahre an. Das ist nach Verkostung und unserem Dafürhalten sehr konservativ anberaumt. Vielmehr wird er sich gut und gerne bis zu 20 Jahre halten. Dunkle, kühle und waagrechte Lagerung vorausgesetzt. Der perfekte Tropfen also, um ihn im Hinblick auf ein spezielles Ereignis in den kommenden zwei Jahrzehnten einzukellern.

*Unsere Empfehlungen für Prestige- und
weitere Champagner, die prickelnde
Freude bereiten*

Champagne Henriot Cuvée „Hemera 2005“
virtuos und strahlend – wie bereits vorgängig beschrieben



75 cl CHF 238.50
nur limitiert verfügbar

Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1999 „Eclipse“ *Magnum-Flasche in der Geschenkbox*

Am 11. August 1999 verschwand die Mittagssonne der Champagne vollständig hinter dem Mond. Es präsentierte sich eine totale Sonnenfinsternis. Ein spektakuläres Naturschauspiel. Zufall oder Konsequenz? 1999 reifte zu einem aussergewöhnlich guten Jahrgang. Henriot entschloss sich sodann, die Prestige Cuvée des Enchanteleurs 1999 als limitierte Edition "Eclipse" herauszugeben. Eine Magnum-Flasche mit Spezialetikette und in wunderschöner Präsentationsbox. Eine Geschenkidee, so exklusiv und einzigartig wie der Inhalt.

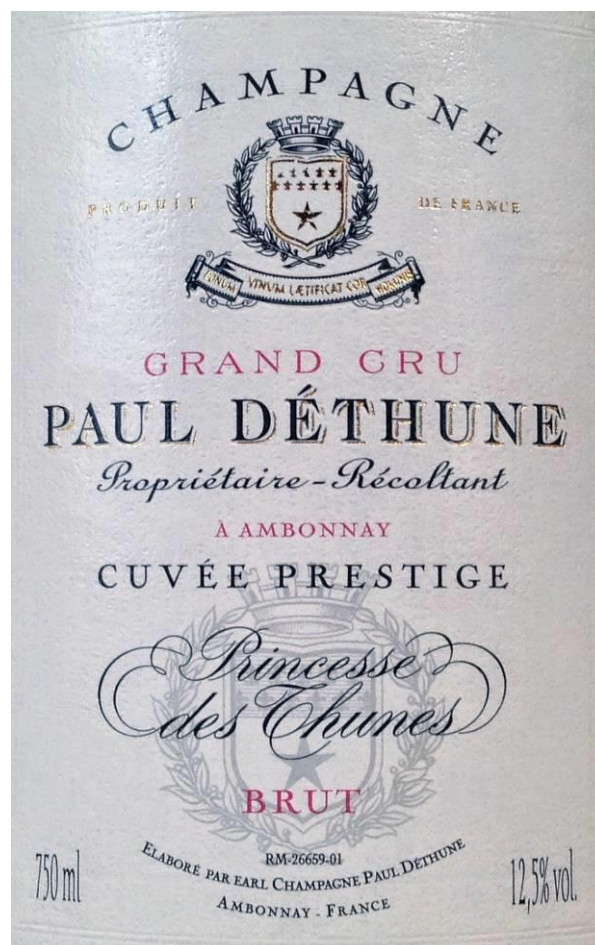


**Magnum-Flasche 150 cl
mit Spezialetikette und in Geschenkbox**

CHF 452.80
sehr limitiert verfügbar

Champagne Paul Déthune Cuvée Prestige „Princesse des Thunes“

Je zur Hälfte Pinot Noir und Chardonnay, davon 30% Reserveweine aus drei Jahrzehnten, welche im Eichenfass gelagert wurden. Kristalline, an altes Gold erinnernde Farbe und feine, dicht aufsteigende Perlage. Komplexe Nase, die Eleganz und Raffinesse verspricht, was sich umgehend in einer schönen Abfolge von warmem Gebäck und Trockenfrüchten sowie Grapefruit, Vanille und weissen Blüten manifestiert. Im Gaumen sodann perlende Frische in Verbindung mit beeindruckender Länge, die der langen Reifung zu verdanken ist. Lediglich 2'500 Flaschen pro Jahr, halt eben die Prinzessin des Hauses.



75 cl CHF 58.90

Pierre Gimonnet & Fils „Spécial Club“ 2010 und 2012

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.



2010:	75 cl	CHF 65.80
2012:	75 cl	CHF 66.80

**Pierre Gimonnet & Fils „OENOPHILE „ 2012 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

*Es müssen nicht immer Prestiges sein.
Hier unsere hervorragenden
Standard-Champagner*

**Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“
*Der wunderbare Basis-Champagner***

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.



37.5 cl CHF 19.75

75 cl CHF 38.90

150 cl CHF 78.50



Champagne Henriot „Brut Souverain“ *Der Haus-Champagner, der einfach immer passt*

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 (Trauben und Holunder), feinem Gebäck und Mandel. Im Gaumen dann ein üppiger Auftakt von Gewürzen (Vanille) und Obst (Sauerkirchen), welcher durch ein erfrischen-des 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 oder Kalb, Seeteufel, Lamm und süssen Verführungen.



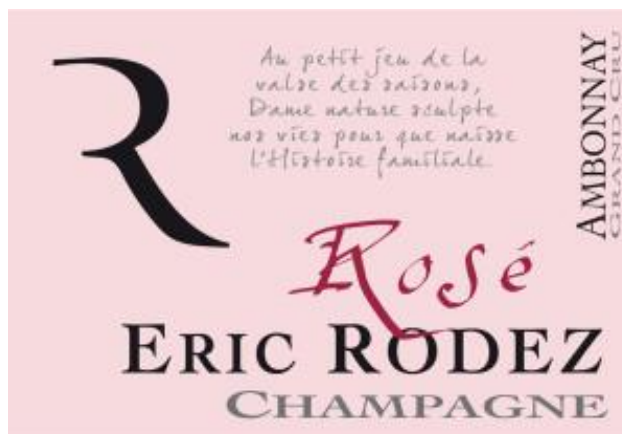
37.5 cl CHF 24.30

75 cl CHF 43.75

150 cl CHF 92.50

Champagne Eric Rodez Rosé *Ein Rosé zum Träumen*

Für uns zählt der Rosé de Saignée des Kultwinzers Eric Rodez zu den deli-katesten und nuancenreichsten überhaupt. 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 56.75

Und unser gesamtes Sortiment finden Sie unter dem Web-Link:

Meine Lieblings-Champagner



Ihre Bestellung erreicht uns unter dem E-Mail Link

Ich hätte gerne die folgenden Champagner

oder an

info@champagnerhouse.ch



A votre santé!
Ihre
Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Ankenbüel 1 · 8126 Zumikon · T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch · www.champagnerhouse.ch

Sollten Sie künftig keinen Newsletter mehr wünschen, verwenden Sie bitte den E-Mail Link: [Abmeldung Newsletter](#)