

Champagnertipps von Etienne La Cave

«Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, ausser wenn ich Durst habe.»

Madame Lily Bollinger, 1961

Champagne «R» de Ruinart, Reims

Frische, Rundheit, Persistenz

Mehrheitlich Pinot noir, viel Chardonnay und ein paar Prozent Pinot Meunier. Etwa ein Viertel Reservewein. Stahltankausbau. Dosage rund 9 Gramm pro Liter.

Champagne Cuvée Rosé Laurent Perrier, Tours-sur-Marne

Frucht, Finesse und Eleganz

Ein maischevergorener Rosé-Grundwein aus Pinot noir. Trauben von zehn Lagen werden einzeln angebaut. Mindestens fünf Jahre Hefelagerung. Seit 1968 produziert.



Champagne Billeart-Salmon Brut Réserve, Mareuil-sur-Aÿ

Finesse, Gleichgewicht, Ausgewogenheit

Cuvée aus etwa je einem Drittel Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier, seit 1945 unverändert. Vergärung mit safteigenen Hefen. Drei verschiedene Jahrgänge.

Champagne Special Club 2008 Pierre Gimonnet & Fils, Cuis

Feinheit, Mineralität, Eleganz

28 Hektaren Chardonnay-Lagen. Jahrgangsabfüllung Blanc de Blancs Special Club stammt aus Trauben alter Anlagen. 7 Jahre Hefelagerung. 5 Gramm Dosage.



Champagne Blanc de Blancs 2012 Mandois, Pierry

Subtilität, Cremigkeit, Länge

Jahrgangsabfüllung Blanc de Blancs. Selektion von Chardonnay-Trauben aus 35 Hektaren verteilt auf 12 Dörfer. 5 Jahre Hefelagerung. 8 Gramm Dosage.

Champagne Mailly Brut 2007, Mailly-Champagne

Reichhaltigkeit, Frische, Dichte

Drei Viertel Pinot noir, ein Viertel Chardonnay. Teilweise Fassausbau. Wird mit zum Teil mit über zehnjährigen Reserveweißen assembliert. 3 Jahre Hefelagerung. 6 Gramm Dosage.