

# vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN



BEILAGE  
VINHO VERDE

## Champagner

Tausend und mehr Perlen zum Glück

**BEST-OF 2009**  
Die ultimative Selektion  
der VINUM-Redaktion

**CORTON**  
Burgunder Kultwein  
zum Anfassen

**WEINLESE**  
Der Jahrgang 2009  
macht Winzer glücklich

### Champagner

#### René Geoffroy

##### Extra Brut 2000

Schon die Nase kündigt den eigenwilligen Winzer-Champagner an; dieser Eindruck bestätigt sich im Mund, ein Wein wie aus einem Stück Stein gemischt, kernig, kantig, von schon fast eisiger Frische, in der Rückaromatik dominieren Kräuterteintöne, wie sie sich auch in der Nase entwickeln. Für Liebhaber von Champagnern mit ausgeprägtem Charakter.  
CH: o D: o

#### Taittinger

##### Brut Millésimé 2004

Alles ist Harmonie in diesem Wein: die Frische, die Eleganz, die Delikatesse, die cremige Perlage, das beeindruckend fruchtige Finale, das lange anhält; die Dosage ist spürbar, doch auch sie passt zum Stil des Weins. Für den gehobenen Aperitif oder ein leichtes Essen.  
CH: o D: o

#### 17

#### De Sousa

##### Caudalies 2002

Ungemein vielschichtig, Gewürze, Rauch und Mineralien, hat Persönlichkeit, vereint Rasse, Eleganz und Kraft, zeigt eindrucksvolle Länge, endet auf leichter Bitternote, was nur zu seiner charaktervollen, schon fast majestätischen Art beiträgt. Für Liebhaber von Weinen mit Charakter.  
CH: o D: o

#### Gosset

##### Grand Millésimé 2000

Ungemein fruchtig gleichzeitig von grosser Komplexität, Waldbeeren, Kirsche, Pflaumen; saftig und frisch im Mund, intensiv, rassist, lang, dabei nicht schwerfällig, sondern elegant; hervorragender Wein mit Biss, macht jetzt Freude, kann noch reifen.  
CH: o D: o



De Sousa, Caudalies 2002: ungemein vielschichtig, hat Persönlichkeit.

#### Moët & Chandon

##### Grand Vintage 2003

Unglaublich komplexe Nase, Gewürznoten, Rauch; extrem ausgewogen im Mund, perfekte Balance zwischen Fruchtausdruck, Frische, Süßkomplex, angenehme Bitternote im Finale; inspiriert, beeindruckender Wein aus diesem Riesenbetrieb, mit einem ungewöhnlich hohen Anteil an Pinot Meunier.  
CH: o D: o

#### Veuve Clicquot Ponsardin

##### Magnum Vintage 1995

Verführerische Nase, in der die blumigen und mineralischen Komponenten überwiegen; elegant und luftig im Mund, fruchtig, hat Frische bewahrt, von besonderer Ausgewogenheit und Raffinesse; sehr schöner Wein, den man besser jetzt genießt.  
CH: o D: o

#### 17.5

#### Egly Ouriet

##### Brut 1999

Inspirierte, vielschichtige Nase, Rauch, Beeren, Vanille, Gewürze, von spürbarer Rasse und beeindruckender Mineralität, gleichzeitig fruchtig mit einem Finale, in dem sich die mineralischen und die Beerenkomponenten die Waage halten. Jetzt perfekt, doch kann auch noch reifen.  
CH: o D: o

#### Philipponnat

##### Clos des Goisses 2000

Goldene Farbe; eigenständiges, gar eigenwillige Nase, Kräuternote, Gewürze; unglaublich wichtig, kräftig, kernig, mineralisch, von intensiver Länge, endet auf balsamischen und Kräuternote, hat Biss. Mehr Wein als Champagner, und gerade darum schätzen wir ihn. Kann noch drei bis fünf Jahre reifen. Einer der schönsten Clos des Goisses, die wir bis jetzt verkostet haben.  
CH: o D: o

#### Pol Roger

##### Vintage 2000

Ungemein verführerische Nase, kultiviert ebenfalls den »englisch taste«, doch weniger ausgeprägt als Piper, zeigt grössere Delikatesse, mit Noten von Vanille, Nüssen, Blumen; cremig und reif im Mund, verführerisch, endet mit genau der herrlich dekadenten Aromatik, die als Markenzeichen des Hauses gilt, wirkt gleichzeitig aufpoliert, zeitgemäss interpretiert, besitzt Würze mit Eklat und Frische. Genial.  
CH: o D: o

#### 18

#### Bollinger

##### Grande Année 2000

So delikat wie diskret in der Nase, mit Noten von Vanille, Mirabelle, Blumen; komplex und frisch im Mund, feingliedrig, elegant, lang, herrlicher Jahrgang, rund und reif und doch von ausnehmender Leichtigkeit, nicht der Kraft verpflichtet, sondern dem Liebreiz.  
CH: o D: o

#### Dom Pérignon

##### Vintage 2000

Die Nase ist zurückhaltend, doch von ausgesprochen, aromatischer Komplexität, mit balsamischen Noten, Gewürzen, Leder, Rauch, Tabak; die Komplexität ist auch im Mund spürbar, der Wein vielschichtig, abgebaut, reif, gleichzeitig harmonisch, perfekt ausbalanciert. Der Ausdruck »einen Champagner komponieren« erhält hier seinen ganzen Sinn. Einzigartig.  
CH: o D: o

#### Jacquesson

##### Millésimé 2000

Zuerst zurückhaltend, Keller- und Ausbauanteile; erst nach Belüftung öffnet sich die superbe Nase eines reifen Champagners mit Noten von roten Äpfeln, Vanille, Zimt, Gebäck und Blüten; im Mund sehr weinig, reif und doch saftig, voller Charakter, mit frischem, langem Finale auf einer dezenten Bitterkomponente; ein »Mundwein« voller Persönlichkeit und die Art von Champagner, die man aus der Karaffe servieren sollte; wird allerdings nicht jedermann gefallen – wir lieben ihn heiss. Zu einem Stück Weichkäse und Nüssen.  
CH: o D: o

#### Krug

##### Brut 1998

Unglaublich vielschichtige Nase, wie sie zum Markenzeichen dieses Weines gehört; beginnt weich und harmonisch, breitet sich aus im Mund, endet lang und überraschend kernig, was exakt dem Jahrgang entspricht. Wirkt noch sehr jung, sollte besser noch etwas reifen. Grosser Wein.  
CH: o D: o

#### Louis Roederer

##### Cristal 2002

Aromatik von besonderer Komplexität, mit mineralischen, blumigen und fruchtigen Komponenten, Minze, Eisenkraut; raffiniert im Mund, luftig, elegant, frisch, ewig lang, geschmeidig, wenig von ausgesprochener Harmonie; sehr schöner, archetypischer Cristal von herausragender Komposition. Illustriert perfekt die Kunst der Raffinesse, des Wigglassens.  
CH: o D: o

### BLANC DE BLANCS

Ein Champagner Blanc de Blancs wird ganz aus der Sorte Chardonnay gekeltert. Er gerät in den meisten Fällen besonders luftig, frisch und gefällig. In diese Kategorie haben wir auch solche Champagner sortiert, die aus 100 Prozent Chardonnay bestehen, sich aber nicht ausdrücklich als Blancs de Blancs »outen«.

#### 15.5

#### Delamotte

##### Blanc de Blancs 1999

Komplexe Aromatik, ausgeprägte Reifnoten; reif und abgebaut auch im Mund, mit fruchtigem Finale.  
CH: o D: o

#### J.L. Vergnon

##### Blanc de Blancs 2004

Reif und röstig, Gebäck, Vanille; herb-säuerlich im Mund, von mittlerer Statur, geradlinig.  
CH: o D: o

#### Jean Pernet

##### Blanc de Blancs 2000

Reifer, weiniger, würziger Champagner, so aromatisch, dass man ihn als Apéro reichen darf, aber auch so vollmundig, dass er zum Essen schmeckt. Hat Persönlichkeit, jetzt perfekt.  
CH: o D: o

#### Mandois

##### Blanc de Blancs 2004

Verführerische, delikate Aromatik, blumig-fruchtige Komponenten; luftig und frisch, von mittlerer Länge, Finale von grünen Äpfeln, erfrischender Aperitif-Champagner.  
CH: o D: o

#### Nicolas Feuillatte

##### Blanc de Blancs 2000

Geradliniger, saurer, ausgezeichnet gearbeiteter Champagner.  
CH: o D: o

#### Pierre Gimmonet & Fils

##### Fleuron

##### Blanc de Blancs 2004

Blasses Gold; ausgesprochen mineralisch; viel luftige Eleganz und Finesse, schöne Bitternoten im langanhaltenden Finale; wirkt noch sehr jugendlich.  
CH: o D: o