

PRESTIGE

VOLUME 47 | SUMMER 2018

SWITZERLAND



www.rundschau Medien.ch | CHF 10.-



9 771662 125004

PRETTY IN PINK



Auf der Suche nach der perfekten Assemblage ...

200 Jahre Veuve Clicquot Rosé d'Assemblage – zu verdanken haben wir das trendige Kultgetränk einer der zahlreichen starken Frauen, die die Geschichte des prickelnden Lebenselixiers so nachhaltig geprägt haben – der Grande Dame der Champagne: Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin.

Z



Dr. Thomas Häuer | Veuve Clicquot

war wurden bei Clicquot bereits Mitte der 1770er Jahre die ersten roséfarbenen Schaumweine produziert – und da lag Madame Ponsardin noch in der Wiege. Die verdankten ihren schillernden Farbton allerdings Holunderbeeren. Das war der resoluten Witwe, die nach dem frühen Tod ihres Gatten 1805 mit gerade mal 27 Jahren und als erste Frau überhaupt die Leitung eines Champagnerhauses übernommen hatte, allerdings ein Dorn im Auge. Schliesslich sollten die Weine ihrer Überzeugung nach nicht nur dem Auge, sondern auch dem Gaumen schmeicheln: Kurzerhand brach sie deshalb mit allen Traditionen und kreierte

1810 nicht nur den ersten Jahrgangschampagner und erfand das Rüttelpult, sondern schuf vor genau 200 Jahren auch eine ganz neue Methode zur Herstellung von Rosé-Champagner, die bis heute als Standard gilt.

So wird bei Veuve Clicquot die Basis-Cuvée des legendären Yellow Label Brut dafür vor der zweiten Gärung mit rund 12–13 Prozent hochwertiger Pinot Noirs aus Toplagen wie Bouzy, Ambonnay und Verzy vermischt, die speziell für diesen Zweck ausgebaut werden und den Wein in eine leuchtende, kupferfarbene Robe hüllen. Voilà – fertig ist der Rosé! Oder genauer gesagt der «Rosé d'Assemblage». Es gibt nämlich noch ein zweites, allerdings weit weniger verbreitetes Herstellungsverfahren – die Mazeration für den «Rosé de saignée». Dabei werden die Grundweine beim Vergären einige Stunden auf der Maische belassen, wobei ein klein wenig des in den Traubenschalen enthaltenen Farbstoffs in den Most übergeht.

Rosé-Champagner erfordert Fingerspitzengefühl

Doch was simpel klingt, erfordert in Wahrheit ungeheures Fingerspitzengefühl. Tatsächlich dauert es mehrere Monate und erfordert Hunderte von

Verkostungsrunden, bis Kellermeister Dominique Demarville, der die Position des «Chef de Cave» bei Veuve Clicquot seit 2009 innehat, gemeinsam mit seinem 10-köpfigen Tasting-Panel eine perfekt ausbalancierte Rosé-Cuvée gefunden hat. Deshalb ist Rosé tendenziell auch stets ein wenig teurer als normaler Brut-Champagner. Denn es geht nicht nur darum, Jahr für Jahr den richtigen Farbton zu treffen, sondern dem Wein jene Eleganz und Fülle zu verleihen, jene verführerischen Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen, gerösteten Mandeln und Biskuit herauszukitzeln, die so typisch sind für den opulenten Stil des Hauses.

Was Rosé-Champagner deshalb von «normalen» Champagner-Cuvées oder Blanc de Blancs unterscheidet, ist deshalb auch vor allem sein voller, «weiner» Charakter, der ihn zum idealen Essensbegleiter macht, wie beispielsweise zu Sushi, Hummer, Thunfisch oder Räucherlachs. «Vintage Rosé» oder auch exklusive «Prestige Cuvées» wie «Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé» können aber auch bei Ente oder rotem Fleisch problemlos mithalten. Das Champagnerhaus arbeitet deshalb seit einigen Jahren unter anderem eng mit Spitzenkoch Joël Robuchon zusammen, um immer wieder neue und kreative Food-Pairings zu entwickeln. ■