

Der LeCru – ChampagnerVerein «Frühjahr 2019»

Ihr persönliches Saison-Paket im

Champagner - Alba



Die Blaue Stunde . . .

Ein Aufruf zu mehr Hedonismus im Alltag

Nicht auf besondere Anlässe warten, sondern sie einfach kreieren. Der *Aperitif* ist ein flüssiggewordener Akt des Widerstandes gegen die Lustfeindlichkeit unserer Zeit.

In Zeiten, wenn nunmehr jede Bäckerei hierzulande glutenfreies Brot anbieten muss, um jenen genussgelangweilten Detox-Konsumenten seine unbegründeten Allergieängste zu nehmen (nichts gegen echte Zöliakie!) und in denen Lebensmittel nur mehr konsumiert werden, wenn sie einen zusätzlichen, gesundheitlichen Nutzen aufweisen können, wird jene Tätigkeit zu einem flüssigen Akt des Widerstandes gegen die Lustfeindlichkeit dieser Zeit: der Aperitif.

In den romanischen Ländern ist dieser genussvolle, umarmende Flirt zwischen Feierabend und dem Abendessen nicht nur die *stilvollste* und *zivilisierteste* Art des Alkoholgenusses, sondern zugleich ein gesellschaftlicher Akt: Man trifft sich in der Gruppe am Nachmittag, um zwanglos zu plaudern und den neuesten Tratsch loszuwerden.

»DIE STILVOLLSTE UND ZIVILISIERTESTE ART DES ALKOHOLGENUSSES «

Sinn hinter dem Aperitif ist es ja nicht, einen interessanten Rausch zu erwischen, sondern es ist die gesellschaftliche Komponente, die hier die große Rolle spielt. Man spricht sich die Sorgen der Arbeit vom Leib – und sorgt dafür, dass man sie nicht mit nach Hause nimmt. So gesehen ist der Aperitif nicht nur gesellschaftlicher Akt, sondern auch noch gesundheitliche Prävention.

Der Ursprung des Wortes geht aufs Lateinische zurück und lässt sich frei mit »etwas öffnen« beschreiben. Der Aperitif eröffnet also nicht nur

das Menü oder den Abend. Er öffnet vielmehr den Geist, das Herz und den Magen für alle Genüsse, die uns tagtäglich erwarten.

» ALSO, WIR LIEBEN CHAMPAGNER. «

Champagner ist das ideale Getränk, um die Wirkung des Aperitifs voll auszukosten, denn er regt nicht nur den Appetit an, sondern gleichzeitig auch die Gedanken: er belebt und vernebelt gleichzeitig, die Prioritäten verschieben sich, man ist irgendwie eins drüber, aufgedreht und originell, nicht dumpf oder gemütlich; es drückt einen nicht in den Sitz, man wird aus ihm emporgeschleudert, Champagner drängt einen zur Tat.

Eine Einladung zum Aperitif unter Nachbarn, die sich bis dahin nicht kannten, kann Dinge bewirken, die man vorher nicht geahnt hätte. Jeder bringt eine Kleinigkeit mit, es gibt etwas zu trinken, man schwätzt, diskutiert und lernt sich dabei kennen. Und wenn alles gesagt ist, geht man wieder seiner Wege. Ein Treffen ohne Zwang. Kein aufwendiges Diner, sondern nette leckere Kleinigkeiten. Ein Glas Champagner und schon fällt das gegenseitige Kennenlernen leicht.

Dieses Paket möchte nicht nur über Champagner weiterbilden. Es versteht sich auch als Inspiration und Aufruf zu mehr Hedonismus im Alltag. Machen Sie es uns nach: Laden Sie ein paar Freunde ein, lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren, öffnen Sie die eine oder andere Flasche, Champagner als Geste der Großzügigkeit. Und fühlen Sie sich dabei als Verfechter des Genusses. Ganz im Stillen.

A votre santé

Ihr Le Cru – Comptoir de Champagne



«Cuvée Camille» Grand Cru Brut

Champagne Vazart- Coquart

Es wird wieder nachgeschenkt! Viel Champagner für kleines Geld also. Jean- Pierre Vazart ist einer jener kleinen Erzeuger, die sich glücklich schätzen können: Nicht nur darf er etwas mehr als 11,5 Hektar exklusiver Grand Cru Lagen sein Eigen nennen. Seine Weinberge liegen auch noch allesamt im Dorf *Chouilly* unweit von Epernay, dem Tor der Côte de Blancs.

Seine Reben (bis zu 60 Jahre alt!) wurzeln tief in den mächtigen und gleichzeitig leichten Kreideböden, die den Geschmack der Champagner aus dieser Region so beeinflussen: rasante Frische und kreative Mineralität, die an nacktes Gestein erinnert.

Jean- Pierre Vazart's «Cuvée Camille» ist der Einstieg in sein Sortiment, sein wichtigster Champagner also. Stimmt die Qualität bei den Einstiegschampagnern, dann kann man das restliche Sortiment getrost verkosten. Und wie die Qualität hier stimmt! Wer auf den Geschmack kommt, kann sich auch an den weiteren, großteilig reinsortigen Blanc de Blancs Champagner des Hauses durchkosten.

Cuvée Camille ist zu einem Großteil vom Chardonnay geprägt, der kleine Anteil Pinot Noir (ca. 20%) sorgt für das wohltuend- weiche Mundgefühl. Ein großer Teil der Trauben stammt aus dem Jahrgang 2015, zu dem Jean- Pierre noch etwa 20% Reserveweine aus älteren Jahrgängen zugibt, die für zusätzliche, geschmackliche Tiefe sorgt.

Im Duft ein Hauch gerösteter Haselnüsse, im Mund keine saure Aggressivität, sondern saftige Harmonie und wohltuende Balance. Dabei ist er keineswegs mollig oder rund, denn eine limettige Frische kontrastiert und belebt den Wein. Vom Grundcharakter bleibt er geradlinig, dazu Kreide und eine seriöse Säure – Champagner als mundfüllend ausbalanciertes Vergnügen.

Ein idealtypischer Aperitif- Champagner aus großer Lage für kleines Geld? Hier ist er! Camille muss eine große Unterhalterin gewesen sein. Denn dieser Champagner lädt förmlich dazu ein, in großer Gruppe genossen zu werden und verspricht, mit seiner guten Balance viele Menschen auf einmal glücklich zu machen – nun denn: Nachschenken, bitte!

Alkohol:	12 % Vol
Trinkbar ab:	Sofort
Optimale Reife	bis 2020
Dosage	6 gr /L
Anbau	Konventionell
Ausbau	Edelstahltanks
Boden	pure Kreide
Vergärung	Reinzuchthefer
Degorgement	01/2018

41,00 Euro

0,75L 52,00 Euro / Liter

Inkl. MwSt.



«Grand Rosé» Brut Grand Cru Non Vintage

Champagne Paul Bara

Chantale Bara ist so etwas wie unser Liebling und treue Weggefährtin des Le Cru: seit mehr als 10 Jahren arbeiten wir mit der charismatischen *Vigneronne* (Winzerin) zusammen, uns verbindet also vielmehr eine Freundschaft über großartige Champagnerqualitäten als ein reines Geschäftsverhältnis. Ihr Vater und Namensgeber Paul Bara hat das Weingut in den 1950ern von seinem Vater übernommen, seit 1986 überzeugt uns Chantale mit Qualität und Charme.

Sie besitzt 9,5 Hektar Weinberge in *Bouzy*, einer Grand Cru zertifizierten Weinbaugemeinde im Süden der *Montagne de Reims*. Wie überall, wo Kalkböden (siehe Burgund) vorkommen, fühlt sich auch hier der Pinot Noir heimisch und so kommt es, dass viele seiner Champagner als Prototyp guter Pinot Noir- Champagner gelten. Die Weinberge sind allesamt südlich exponiert, bekommen also besonders viel Licht und Wärme ab und ergeben meistens einen kräftigen Champagnerstil. Chantale ist sich dessen bewusst und legt viel Wert auf den optimalen Lesezeitpunkt, um die beeindruckende Frische in Ihren Champagnern zu wahren.

Ihr Rosé Champagner ist ein sonderbarer Fall: Normalerweise gibt es in der Rosé- Champagnerwelt entweder *Rosé d'Assemblage* (Weißwein und Rotwein verschnitten) oder *Rosé de Saignée* (kräftigerer Stil: Trauben werden gequetscht und die Farbstoffe extrahiert). Dieser hier ist ein Hybrid. Einem großen Teil Rosé de Saignée wird sowohl Weißwein als auch ein kleiner Teil hochwertiger Rotwein aus Bouzy zugegeben. Herauskommt das Beste aus beiden Welten: Die Frische und Leichtigkeit der einen - und die kräftigen, echten Tannine der andere Machweise.

Ein Paradebeispiel also eines kraftvollen und herrlich strukturierten Champagners mit rosa Färbung: zupackende Struktur, tiefe, dunkle Beeren-Frucht und feine Perlage bestechen am Gaumen und machen den Wein zu einem hervorragenden Begleiter sowohl für lange Stunden mit guten Freunden als auch für kräftigere Gerichte (denken Sie mal an ein Stück rosa gebratenes Rehfilet!)

Chantale Bara's Grand Rosé ist ein Abbild Ihrer Persönlichkeit: charmant zwar, aber immer eigenständig und mit viel, viel Charisma!

Alkohol: 12,5 % Vol
Trinkbar ab: Sofort
Optimale Reife bis 2022
Dosage 8 gr /L
Anbau Biologisch
Ausbau großes Holzfass
Boden Kalk
Vergärung Reinzuchthefer
Degorgement 11/2018

54,00 Euro

0,75L 69,33 Euro/Liter

Inkl. MwSt.

Warum ist das Degorgementdatum wichtig?

Die wichtigste Operation am Champagner

Der letzte Eingriff im Entstehen eines Champagners ist zugleich einer seiner wichtigsten. Das sogenannte Degorgieren beschreibt das Entfernen der Heferückstände, die sich aufgrund der Schaumweinherstellung in jeder Flasche finden.

Was ist das Degorgement?

Um Champagner herzustellen, wird ein bereits trockener Wein der Champagne mit Hefe und Zucker versetzt und in Flaschen vergoren, um die bei der Gärung entstehende Kohlensäure in der Flasche zu *fangen*. Während der Lagerung in Flaschen bildet sich das typische Aroma, die Hefe schützt den Champagner vor Oxidation. Die dabei entstehende Hefe muss nach einigen Jahren Lagerzeit wieder aus der Flasche – diesen Prozess nennt man Degorgieren.



1: Undegorgierte Flasche mit Hefe

Der Zeitpunkt ist entscheidend

Ab dem Zeitpunkt des Degorgement ist der Champagner Sauerstoff ausgesetzt und beginnt ähnlich wie ein Stillwein zu altern. Der Zeitpunkt des Degorgement ist also ein wichtiges Indiz für den Champagnergenießer um zu beurteilen, wie frisch oder gereift ein Champagner schmeckt. Wird diese wichtige Information dem Verbraucher vorenthalten kann dieser den Champagner nicht richtig beurteilen – eine Art Verbrauchertäuschung.

Status Quo – Was passiert derzeit?

Derzeit ist es dem Produzenten überlassen, ob er das Datum des Degorgement auf der Flasche vermerkt oder nicht. Viele kleine Winzerchampagner haben die Zeichen der Zeit erkannt und vermerken das Datum ganz freiwillig auf dem Etikett – die großen Häuser wollen das aber meist nicht, weil diese so mehr Freiheit im Verkauf haben und auch ältere Jahrgänge abverkaufen können.

Größtmöglicher Service bei Le Cru

Wir möchten auch auf unbequeme Zustände in der Champagne hinweisen, um Ihnen die größtmögliche Entscheidungsfreiheit zu lassen. Wir stehen in engem Kontakt mit unseren Winzern, importieren den Großteil unserer Champagner selbst und werden ab dem Jahr 2019 bei allen unseren Produzenten das Degorgierdatum ausweisen.

Gereifte Champagner können ein tolles Geschmackserlebnis sein – wir möchten aber, dass Sie entscheiden können, ob Sie lieber frische oder gereifte Champagner bevorzugen.

Wie lange kann man Champagner lagern?

Eine häufig gestellte Frage, die viele Champagnergenießer umtreibt. Pauschal ist die Frage leider nicht zu beantworten, sondern hängt vielmehr von einigen Faktoren ab: Die Qualität des Grundweines etwa, oder die Zeit der Lagerung auf der Flasche.

Einfachere Qualitäten sollten nach 2 – 3 Jahren getrunken sein, Gute Jahrgangschampagner sind nach 3 –4 Jahren ein großer Genuss und können sich bis zu 10 Jahre *nach dem Degorgement* positiv entwickeln – vorausgesetzt die Lagerung erfolgt unter optimalen Bedingungen (siehe letzte Ausgabe).

Die Le Cru- Rezeptküche: Apero Style

Marinierter Bio- Saibling und Rote Rüben- Tartar mit Granny- Smith

Nichts gegen ein sorgsam zubereitetes Menü am Abend. Aber diese raffinierte Vorspeise möchte nicht mehr sein, als es ist: Ein ebenso einfaches wie imponierendes Gericht, welches in Minutenschnelle zubereitet ist (mal abgesehen vom Kräuteröl, welches man eh immer im Haus haben sollte), Eindruck bei den Gästen schindet, hervorragend schmeckt und vor allem unseren Rosé Champagner raffiniert begleitet. Die Rüben geben die Süße, der säuerliche Apfel und die grünen Kräuteraromen verbinden sowohl den kräftigen Fisch als auch die süßlichen Fruchtaromen zu etwas harmonisch Ganzem.



Zutaten

(Vorspeise für 4 oder 12 Brötchen)

1 Bio- Saibling im Ganzen, geräuchert

Kräuteröl

1 Zweig Rosmarin

Etwas Basilikum

Einige Zweige Thymian

Schalen von einer Bio- Zitrone

¼ lt kaltgepresstes Olivenöl

Tartar

500 gr Rote Rüben

1 säuerlicher Apfel

2 EL Kaltgepresstes Olivenöl

2 EL Fruchtessig (Weißer Balsamico)

1 TL Zitronensaft

½ TL Kren

Etwas Kerbel / Rauke / Dill

Salz

Petersilienpesto

1 Bund Petersilie

50 gr Sonnenblumenkerne

50 ml kaltgepresstes Olivenöl

Kräuter zum Dekorieren

Zubereitung

Für das Kräuteröl alle Zutaten zusammen ansetzen, langsam erwärmen, danach wieder abkühlen lassen und 2 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Den Saibling vorsichtig filetieren und einige Minuten in dem Kräuteröl marinieren.

Die Roten Rüben mit Haut in Salzwasser bissfest kochen und abkühlen lassen. Danach die Haut entfernen und in kleinere Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und sofort unter die Rote Rüben mischen. Olivenöl, Fruchtessig, Zitronensaft, den Kren und das Salz zu einer Vinaigrette verrühren und unter den Salat heben.

Für das Petersilienpesto alle Zutaten glatt in einem Mixer verarbeiten.

Zum Servieren als Vorspeise mit einem Pinsel einen geraden Strich Petersilienpesto streichen, darauf an einer Ecke das Tartar anrichten, mit etwas Kräutern garnieren und einige Stücke des marinierten Saiblingfilets anrichten.

Mit ein wenig geröstetem Schwarzbrot oder gebackenen Blinis lässt sich die Vorspeise ganz einfach in raffiniertes Fingerfood verwandeln. Einfach ein wenig Tatar auf das Brot geben, ein Stück Saibling drauf drapieren und mit einem Klecks Pesto und ein wenig Dill oder Kerbel bestreuen.