

Winzer-Champagner im Hotel Am Hirschhorn

- viele nur bei uns erhältlich- www.champagner-emotion.de

Alle unsere Champagner-Winzer sind kleine, renommierte Champagnergüter. Wir haben die Winzer vorab sorgfältig ausgesucht und direkt in der Champagne besucht.

Champagne Huré Frères

Ludes, Montagne de Reims Die Brüder Pierre und Francois Huré führen heute das Weingut.

Beide geben dem Champagner ihre Leidenschaft an Qualität mit. Die Philosophie der Brüder ist, das Naturprodukt so wenig wie möglich zu beeinflussen. Es sind 10ha Rebfläche in Ludes und Nachbardörfern im Anbau.

Aufsteiger des Jahres 2017, Eichelmann: 4,5-Sterne

Invitation Brut

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 50% Reserveweine.
3 Jahre Hefelager, 6g/l. Dosage. Frisch, ein Korb von gelben Früchten, klar, macht Lust auf mehr. Perfekter Aperitifchampagner

Restaurant

take away

0,75ltr. 69,-- 49,--

Mémoire Extra Brut

Sehr außergewöhnlicher Champagner aus 100% Reserveweinen

Solera 1982-2017 im großen Holzfass gereift

50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay

3 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage

Überraschend frisch, lebendig, weiße Früchte und frisches Brioche

0,75ltr. 98,-- 78,--

2016 Inattendue Blanc de Blancs Brut

100% Chardonnay aus Ludes, 4 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage
fruchtbetont, mit floraler Note, cremig, sehr elegant

0,75ltr. 79,-- 59,--

2016 Instantanée Extra Brut

35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Meunier

6 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, ein Champagner der jedes Jahr hergestellt wird, um den Charakter des Jahres zu spiegeln, cremig, elegant

0,75ltr. 79,-- 59,--

Insouciance Rosé Brut

40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay,

mit 30% Rotwein der gleichen Rebsorten, 18 Monate Hefelager

6g/l Dosage, der perfekte Rosé-Champagner zu allen Gelegenheiten

rote Früchte, Frische, Charakter,

0,75ltr. 74,-- 54,--

4 Eléments Meunier Extra Brut – 2014/2016

100% Meunier, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)

3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert

roter Apfel, leicht rauchig im Abgang, tief, lagerfähig

0,75ltr. 99,-- 85,--

4 Eléments Pinot Noir Extra Brut 2013/2014/2016

100% Pinot Noir, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)

3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert

würzig, rote Beeren, leicht nussig im Abgang

0,75ltr. 99,-- 85,--

4 Eléments Chardonnay Extra Brut 2014

100% Chardonnay, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)

3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert

Mineralik, Grapefruit, Heu, Tiefe, Spannung

0,75ltr. 99,-- 85,--

Champagne Lacourte-Godbillon

Écueil, Montagne de Reims

2012 Chaillots (C.) Premier Cru Extra Brut

100% Pinot Noir blanc de noirs, 1 Parzelle, 50 Jahre alte Reben

4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, limitert auf 1337 Flaschen

300l Eichenfass aus Ecueil, keine Malolaktik, nie gepumpt und unfiltriert

feines Pflaumenaroma, griffig und gut eingebundenes Holz,

0,75ltr. 99,--

Champagne Nicolas Maillart

Écueil, Montagne de Reims. In neunter Generation führt Nicolas Maillart heute den Betrieb. nur Premier Cru und Grand Cru Lagen, 75% Pinot noir im Anbau, das sich auch in den Champagnern widerspiegelt. Die Champagner werden je nach Sorte im Edelstahl- und/oder Holzfass ausgebaut.

Eichelmann: 4-Sterne

	<u>Restaurant</u>	<u>take away</u>	
Platine Premier Cru Brut			
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, Edelstahlausbau			
40% Reserveweine, 2 Jahre Hefelager, Dosage 8g/l			
frisch und konzentriert, reife weiße Früchte und etwas Haselnuss am Gaumen,	0,75ltr.	69,--	49,--
gepaart mit finessenreicher Mineralität, <i>Apéertif par excellence</i>	Magnum 1,5ltr.	145,--	125,--
	Doppelmagnum 3ltr.	309,--	229,--
Brut Rosé Grand Cru			
hauptsächlich Pinot Noir – 52 Stunden Maischestandzeit,			
etwas Chardonnay aus dem Edelstahl 2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage	0,75ltr.	74,--	59,--
reife rote Früchte, leichte erdige Töne, herrliche Finesse und Kraft			
2018 Jolivettes Grand Cru			
100% Pinot Noir blanc de noirs aus Bouzy, 30 Jahre alten Reben			
1g/l Dosage, 4 Jahre Hefelager, 100% Holzfassausbau,			
feingliedrig, filigran und elegant	0,75ltr.	95,--	79,--
2012/2018 Les Chaillots Gillis Premier Cru			
100% Chardonnay, 0g/l Dosage			
aus den Parzellen „Chaillot“ und „Gillis“ aus über 50 Jahre alten Reben,			
100% Holzfassausbau, 6 Jahre Hefelager, unfiltriert	0,75ltr.	109,--	89,--
fein-mineralisch, filigran und doch kraftvoll, ein Essensbegleiter			
2012 Les Francs de Pied Premier Cru			
100% Pinot Noir blanc de noirs, aus Écueil, 40 Jahre alte Reben			
0g/l Dosage, 6 Jahre Hefelager, im Holzfass vergoren, unfiltriert abgefüllt			
herrliche Eleganz, Tiefe und Komplexität	0,75ltr.	169,--	149,--

Champagne Maurice Vesselle

Bouzy, Montagne de Reims

seit 1970 produziert Maurice Vesselle seinen eigenen Champagner, heute führen seine Söhne Didier und Thierry das Haus. Sie bewirtschaften 8,3ha Weinberge in Bouzy und Tours-sur-Marne, ausschließlich in Grand Cru Lagen. Die Weine werden ausschließlich im Edelstahl ausgebaut und die malolaktische Gärung verhindert. Eichelmann: 3,5-Sterne

Cuvée Réservee Extra Brut Grand Cru

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 40% Reserveweine
rote Beeren, feine Würze, Rosinen, cremig, Brioche

Restaurant take away

0,75ltr. 67,-- 47,--

2012 Millesimé Extra Brut

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
8 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage
Ein kräftiger Jahrgangschampagner mit klassischer Eleganz

0,75.ltr. 79,-- 59,--

Rosé Brut Grand Cru

100% Pinot Noir
3 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage
Saignée Methode, "der charaktervolle Rosé" kaum verspielt,
kräftige Beerenaromen, zupackend, frisch

0,75ltr. 75,-- 55,--

Champagne Roger Coulon

Vrigny, Montagne de Reims Seit 1806 im Familienbesitz. Heute hat Eric Coulon 10,5 ha Reben in Vrigny und 7 Nachbargemeinden im Ertrag. Alle Weine werden spontan vergoren und im Stahltank oder in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Seine Champagner sind klar strukturiert, besitzen Charakter, Individualität, Ausdruck, Nachhaltigkeit und einen unwiderstehlich ehrlichen Charme. Eichelmann: 4,5 Sterne

Brut Millésime 2009/ 2010 Blanc de Noirs

50% Pinot Noir, 50% Meunier, von über 60 Jahre alten wurzelechten Reben
6 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Edelstahlausbau, ohne Holz,
frisch, mineralisch, zupackend, gelbe Früchte, frisches Brioche

0,75ltr. 79,--

Champagne Janisson-Baradon

Epernay, Vallée de la Marne

Das Traditionshaus wurde 1922 von Georg Baradon und Maurice Janisson gegründet. Heute führen es die Enkel Cyril und Maxence Janisson mit Leidenschaft weiter. Die beiden sind innovativ und vereinen Tradition mit Moderne, so dass authentische, charaktervolle und ausdrucksstarke Champagner in den Verkauf kommen.

Eichelmann: 3,5 Sterne aufsteigend

Grande Réserve Brut

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 30% Reserveweine
5 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, klar, und konzentriert im Bouquet,
volles Mundgefühl, Frucht und Substanz, mit bestechender Eleganz

Restaurant

take-away

0,75ltr. 69,-- 49,--

Grande Réserve Brut nature

die gleiche Assemblage und Vinifikation wie der Brut, aber ohne Dosage
daher mineralischer und frischer, konzentriert, feine Würze,
weiße und gelbe Früchte

0,75ltr. 72,-- 52,--

Cuvée 7 C Extra Brut

Alle 7 zugelassenen Rebsorten zu ungefähr gleichen Teilen: Pinot Blanc, Arbanne,
Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay
Intensiv und spannend, packende Mineralität, feine florale Aromen gepaart mit
kräutrigen Noten und feinem Brioche, cremiges Mundgefühl,

0,75ltr. 89,-- 69,--

„Tue Boeuf“ Millesime 2012 Extra Brut

100% Pinot Noir, 1 Parzelle, Barriqueausbau
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
gute Konzentration, Trockenfrüchte, gute Stuktur und Länge

0,75ltr. 95,-- 75,--

„Toulette“ Millesime 2008 Extra Brut

100% Chardonnay, 1 Parzelle, 70 Jahre alte Reben, Barriqueausbau
7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
voll und komplex, klar und lang, enorme Nachhaltigkeit, perfekt

0,75ltr. 95,- - 75,--

„Conges“ Millesime 2012 Extra Brut

100% Meunier, 1 Parzelle, Barriqueausbau
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
fruchtig, rauchig, dezente Würze, voll und nachhaltig

0,75ltr. 95,-- 75,--

Champagne Yves Ruffin - certifié Agriculture Biologique -

Avenay Val d'Or, Vallée de la Marne

Yves Ruffin war ein Pionier des biologischen Weinbaus in der Champagne, bereits 1971 war er zertifiziert.
Seit 2007 führt Sylvie Ruffin, die Witwe seines Sohnes, das nur 3ha große Champagnergut nach seiner Philosophie
weiter. Alle Weine werden mit ihren eigenen Hefen vergoren und in großen Holzfässern oder auch Barriquefässern
ausgebaut, darunter auch Akazienholzfässer. Alle Champagner durchlaufen die Malolaktische Gärung.

Eichelmann: 3,5 Sterne

Brut Premier Cru

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Reserveweine
4 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage, im Eichenfass ausgebaut
konzentriert, reife Frucht, harmonische Fülle und feine Frische

Restaurant

take-away

0,75ltr. 77,-- 57,--
Magnum 1,5ltr. auf Anfrage

Extra Brut Premier Cru

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
5 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, im Akazienholz ausgebaut
rauchige Noten, gelbe Früchte, leicht nussig im Abgang
kraftvoll mit guter Struktur

0,75ltr. 79,-- 59,--

Champagne Rene Geoffroy

Ay, Vallée de la Marne

Die Familie Geoffroy baut seit dem 17. Jahrhundert Wein an und produziert seit 1950 Champagner. Der Familiensitz befand sich bis 2008 in Cumière, wo sich auch die Weinberge in Premier Cru Lagen befinden. 2008 verlegte Jean Baptiste Geoffroy den Betrieb nach Ay. Geoffroy Champagner stehen für höchste Individualität und Charakter. Es gibt keinen Standard Champagner – jedes Jahr bringt neue Ideen und Herausforderungen. **Gehört zu den erfolgreichsten Winzern. Eichelmann: 4,5 Sterne**

	<u>Restaurant</u>	<u>take away</u>
Expression Brut 35% Meunier, 35% Pinot noir, 30% Chardonnay, 5 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage sehr feingliedrig, filigran, wahnsinnig klar, deutliche Salzigkeit mit harmonischer Säure und Mineralität	0,75ltr.	69,-- 49,--
Pureté Premier Cru Brut Nature 60% Meunier, 30% Pinot noir, 10% Chardonnay 4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Stahltankausbau die Fruchtigkeit und Eleganz des Meunier rundet diesen Champagner, ein feines, weiches, elegantes und ausdrucksstarken Geschmackserlebnis	0,75ltr.	69,-- 49,--
Empreinte Premier Cru Brut 2013 70% Pinot noir, 30% Chardonnay 6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage, Gärung im Holzfass, keine malolaktische Gärung, Aromen von roten Beeren, Frische, langes Finale	0,75ltr.	75,-- 55,--
Empreinte Premier Cru Brut 2015 100% Pinot Noir, 6 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, keine malolaktische Gärung, eine Selektion von 3 Pinot Weinbergen in Cumière, kleines Blumenbouquet mit feinen Aromen von roten Beeren, wunderbar ausbalanciert und animierend	0,75ltr.	75,-- 55,--
2014 Volupté Premier Cru Brut 100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Spontangärung im Holzfass, unfiltriert abgefüllt, keine malolaktische Gärung 2 Parzellen, alte Reben, delikate Mineralität, tolle Nase von exotischen Früchten, frisches Getreide, herrlich	0,75ltr.	79,-- 59,--
2005 Millesime Premier Cru Extra Brut 53% Chardonnay, 30% Pinot noir, 17% Meunier 10 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau Konzentriert, keine malolaktische Gärung, unfiltriert, absolute Natur und Herzblut des Winzers in der Flasche einfach ein großartiger Champagner, Geschmackserlebnis pur !	0,75ltr.	119,--
2009 Terre Millesime Premier Cru Extra Brut 80% Pinot noir, 10% Chardonnay, 10% Meunier 10 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau unfiltriert, cremig mit packender Mineralität. Aromen von roter- und schwarzer Johannisbeere, Vanille, Zimt und Birne, im Finale feiner Butters toast bis hin zu Schokolade	0,75ltr.	129,--
Blanc de Rose Extra Brut 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir – die Herstellung ist eine absolute Neuheit in der Champagne : die Trauben beider Rebsorten werden zusammen auf der Maische vergoren, es ist quasi ein « saignée » aus weißen und roten Trauben, was es zuvor noch nicht gab. Der Champagner ist herrlich harmonisch, mit Duft nach Rose und Veilchen, am Gaumen auch etwas Zitrus und abgenehme Bitternoten. packende Mineralität und Frische runden das Erlebnis ab	0,75ltr.	89,--
Les Houtrants complantés Brut Nature – 1002 Flaschen nummeriert 5 Rebsorten, alle in einem Weinberg gewachsen, zusammen geerntet und spontan vergoren: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier und Arbanne, Jahrgänge 2008-2013 unfiltriert abgefüllt, so naturnah wie möglich belassen, nur 1. Saft der Pressung, hochspannend und komplex, einfach outstanding und außergewöhnlich	0,75ltr.	199,--
Rosé de Saignée Premier Cru Brut 100% Pinot Noir, aus 25 Jahren alten Reben, Mazeration für ca. 48 Stunden in offenen Holzfässern, keine malolaktische Gärung, sehr komplex und kräftig, kein Spaß Rosé aber macht als Essensbegleiter viel Spaß!	0,75ltr.	79,-- 59,--

Champagne Laherte Frères

Chavot, Vallée de la Marne

Bereits 1889 gründete Jean-Baptiste Laherte seine eigene Marke. alle Weinberge werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. 70% der Grundweine werden im Holz ausgebaut und die Reserveweine auch in alten Barriques gelagert.

Champagne Laherte gehört zu den renomiertesten Winzer in der Champagne. Eichelmann: 4 Sterne aufsteigend

Ultradition Extra Brut

60% Meunier, 30% Chardonnay und 10% Pinot Noir
4,5g/l Dosage, 40% Reserveweine aus dem Holzfass
Elegant, frisch, fruchtig, buttrig mit vollem Körper

Restaurant

0,75ltr. 69,--

Shop

49,--

Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay, 0g/l Dosage, 50% Reserveweine aus dem Holzfass
perfekt ausbalanciert und harmonisch, dezente Fruchtigkeit
nach Äpfel und kandierten Zitrusfrüchten

0,75ltr. 76,--

56,--

Rosé de Meunier Extra Brut

100% Meunier, 2,5g/l Dosage, 50% Reserveweine aus dem Holzfass
30% Rosé de maceration, 10% Rotwein, 60% Blanc de Noir,
ausgewogene Fruchtigkeit, Struktur und Frische
ein Korb voller Beeren gepaart mit Cremigkeit und Charakter

0,75ltr. 78,--

58,--

Petit Meslier Extra Brut

100% Petit Meslier, junge Reben, 2g/l Dosage
einer der ganz wenig reinrebsortig ausgebauten Meslier Champagner
keine Malolaktik, 40% Reserveweine aus dem Holzfass
Aromen von weißen Früchten, Blüten, frisch, mineralisch

0,75ltr. 79,--

Les Longues Voyes Extra Brut

Blanc de Noirs Premier Cru, Montagne de Reims
100% Pinot Noir, 4g/l Dosage, im Holzfass ausgebaut mit Malolaktik
cremig und kräftig ohne die Frische zu vermissen,
leichte Fruchtigkeit von Birnen, gepaart mit gerösteten Mandeln

0,75ltr. 95,--

75,--

Empreintes Extra Brut

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, davon 1/3 Chardonnay Muscaté
4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Barriqueausbau, keine Malolaktik
mineralisch, konzentriert, Frucht, Schmelz, frisches Getreide
einfach alles, was einen super Champagner auszeichnet, begeisternd,

0,75ltr. 95,--

75,--

Champagne Corbon

Avize, Côte des Blancs

Die Familie Corbon baut seit vier Generationen Wein in Avize an, seit den sechziger Jahren produziert sie ihren eigenen Champagner. Heute führt Agnès Corbon das Haus. Die Anbaufläche beträgt lediglich 3ha. Bei der Champagner-produktion wird auf Natürlichkeit gesetzt: nicht filtriert, nicht geschönt und ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Die alten Jahrgänge werden immer wieder frisch degorgiert. Klein-aber fein

Eichelmann: 4 Sterne

Restaurant

take away

Absolument Brut Zero Dosage

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage,
Zitrusfrüchte, Brioche und ein Hauch Exotik
Griffig, frisch und kompromisslos

0,75ltr. 69,--

49,--

2007 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

100% Chardonnay, 100% Edelstahlausbau
10 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage,
zarte Zitrusfrüchte, Nüsse, Äpfel und feines Brioche,
herrlich feine Perlage, frisch und komplex

0,75ltr. 85,--

65,--

2012 Pur Avize Grand Cru

100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les maladrives du Nord »
10 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage
feine Mineralik, herrlich elegante Aromen von gelben Früchten

0,75ltr. 92,--

72,--

2014 Pur Avize Grand Cru

100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les marladies du Nord »

8 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage

erfrischende Mineralik, Grapefruitaromen, dezentes Brioche

0,75ltr. 92,-- 72,--

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Cuis, Côte des Blancs

Seit 1750 baut die Familie Gimonnet Wein in Cuis an, seit den 1930er Jahren produzieren sie Champagner.

Die Weinberge liegen in Premier Cru (Cuis, Vertus) und Grand Cru Lagen (Chouilly, Cramant, Oger).

Reiner Stahltankausbau und sogar die Reserveweine werden in Flaschen gelagert! Die Brüder sind absolute Gegner von Holzeinsatz bei der Champagnerproduktion.

Gehört zu den Besten Erzeugern an der Côtes des Blancs **Eichelmann: 5-Sterne**

Cuis Premier Cru Brut

100% Chardonnay aus Cuis, 30% Reserveweine

2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage

frisch und authentisch – der Stil von Gimonnet

leicht floral, etwas Zitrus und Exotik

Restaurant **take away**

0,75ltr. 69,-- 49,--

Oger Grand Cru Brut

100% Chardonnay, eine Einzellage in Oger mit dem ganz seltenen Graphitboden

18 Monate Hefelager, 5g/l Dosage

sehr mineralisch, Zitrusfürchte und Kräuter, ein knackiger Typ

0,75ltr. 79,-- 59,--

2017 Fleuron Millesime Premier Cru Brut

100% Chardonnay, aus allen 5 Crus des Weingutes

7 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage

reintönige Frucht prägt das Bouquet, frisch, kraftvoll

feine Länge und mineralische Note

0,75ltr. 85,-- 65,--

2015/2017 Oenophile Millesime Brut Nature

100% Chardonnay, Cramant, Chouilly, Oger

5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage

ein herrlicher Champagner, konzentriert im Bouquet, faszinierend klar

reintönig, eindringlich, mit gelben Früchten, Mineralität und Länge

0,75ltr. 89,-- 69,--

2014/2015 Chouilly Millesime Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay, 100% Chouilly

5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3003 Flaschen

zeigt das Terroir von Chouilly, ein Blumenkorb, bestücke mit

etwas Brioche und getrockneten Zitrusfrüchten

0,75ltr. 115,-- 95,--

2012/2015 Cramant Millesime Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay, 100% Cramant

5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3013 Flaschen

Cramant schmeckt nach Südsee, exotische Früchte

mineralische Meeresbrise, elegant und tief

0,75ltr. 125,-- 105,--

2008 Millesime Collection brut

1,5ltr. Magnum

auf Anfrage

Champagne J.L. Vergnon

Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs

Seit zwei Jahrhunderten in Familienbesitz, 5 ha Chardonnay Grand Cru Lagen in Le Mesnil

und den umliegenden Dörfern im Anbau. Die Blanc de Blancs von Vergnon sind bekannt für ihre Typizität und

die Darstellung des Terroir der Côte des Blancs. Sie zeichnen sich durch ihre Mineralität und geringe Dosage sowie

ihrem unvergleichlichen klaren, ehrlichen, authentischen Geschmack aus.

Gehört zu den erfolgreichsten an der Côte des Blancs ! **Eichelmann: 4,5-Sterne**

Eloquence Extra Brut Grand Cru

100% Chardonnay aus Le Mesnil sur Oger, Avize und Oger

3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 80% Jhg. aus dem Stahltank,

20% Reserveweine aus dem Holzfass

herrlich lebhaft, konzentriert, reintönig, mineralisch und klar

belebend, begeisternd

Restaurant **take away**

0,75ltr. 74,-- 54,--

2011 MSNL Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay aus 2 Parzellen in Le Mesnil sur Oger
„Les Chetillons et Mousettes
7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 100% Edelstahl
Weinig mit weicher Textur, dazu herrliche Frische und Mineralität
klar, konzentriert und geradeaus

0,75ltr. 99,-- 89,--

2011 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature

100% Chardonnay aus Le Mesnil sur Oger - Parzelle „Les Hautes Mottes“
6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriquefässer
Präzise, klar mit cremigem Finale, definitiv ein Essensbegleiter

0,75ltr. 99,-- 89,--

2013 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature

100% Chardonnay aus der Einzelparzelle „Les Hautes Mottes“
8 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriqueausbau und 9 Monate Feinhefelager
vor der Tirage, reife exotische Früchte, etwas Tonkabohne und Nuss im Abgang
Reifepotential, lang und tief im Abgang

0,75ltr. 99,-- 89,--

Champagne Drappier

Urville, Côte des Bar

Ein Familien-Weingut seit 1808 als die Familie Drappier in dem kleinen Dorf Urville die aus dem 12. Jahrhundert stammenden Keller zu ihren Weinbergen dazu kaufte. Auch heute noch steht das Schaffen der ganzen Familie im Zeichen von natürlichem Qualitätsweinbau. Das schmeckt man, auch wenn das Haus heute eher zu den großen gehört.

Eichelmann: 4 Sterne

Restaurant

take away

Clarevallis Extra Brut

75% Pinot Noir, 10% Meunier, 10% Chardonnay, 5% Blanc Vrai (Pinot Blanc).
4g/l Dosage, aus biologischem Anbau, unfiltriert.
modern, frische Früchte im Bukett,
dezent es Brioche und eine herrlich erfrischende Mineralität

0,75ltr. 75,-- 55,--

Brut Nature « sans soufre »

100% Pinot Noir, 0g/l Dosage
siegelt perfekt das Terroir von Urville, der Côte des Bar wieder.
Unfiltriert und ganz ohne Einsatz von Schwefel,
klar, mineralisch mit einem unwiderstehlichen Charme im Finale,
Aromen von Limone und Haselnuss

0,75ltr. 80,-- 60,--

Grande Sèndrèe 2012

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5,5g/l Dosage
ein großer Wein mit Tiefe und Ausdruck.
Die Trauben wachsen auf einem außergewöhnlichen Terroir von reinem Kalkstein aus dem Kimmeridge, biologischer Anbau, nur dezente Erstpressung, weiche Säure durch malolaktische Gärung, unfiltriert. etwas Akazienhonig und Quitte. Feine Aromen von Walderdbeeren, Brioche und Mandarine.
Ein überaus warmer, tiefer und betörender Champagner. Wirklich Grande !

0,75ltr. 99,-- 79,--

Champagne La Borderie

Bar-sur-Seine, Côte des Bar

Ein junges Geschwisterpaar übernahmen das Weingut der Eltern und vermarkten heute 1,5 der 11 Hektar selbst. Im Anbau befinden sich hauptsächlich Pinot Noir, dazu Chardonnay, Pinot blanc und Meunier. Die Geschwister setzten auf bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie Biodiversität.

Trois Contrée Brut

70% Pinot Noir – teilweise im Holzfass vinifiziert,
23% Chardonnay, 7% Pinot Blanc, Malolaktik im Edeltank,
30 Monate Hefelager, florale Nase, leichte Würze und Trockenfrüchte
am Gaumen, herrlicher Einstieg in « La Borderie »

Restaurant

take away

0,75ltr. 67,-- 47,--

Val Moré Millesime 2015 Extra Brut

100% Pinot Noir Blanc de Noirs, 95% im Edelstahl ausgebaut, 5% im Holz
4,5 Jahre Hefelager, rund mit leichter Salzigkeit
und feiner Mineralität, ein Essensbegleiter

0,75ltr. 75,-- 55,--

Champagne Marie-Courtin / Champagne Piollot

Polisot, Côte des Bar Die Familie Piollot betreibt seit 5 Generationen Weinbau, seit 1986 in Eigenvermarktung. Die Champagner der Marke Marie-Courtin stammen aus einer 2,5ha großen Einzellage und werden von Roland Piollots Frau, Dominique Moreau bewirtschaftet und nach dem Namen ihrer Großmutter benannt. Marie-Courtin ist bio-zertifiziert und betreibt organischen Weinbau, die Weinberge von Piollot (9ha) befinden sich in der Umstellungsphase.

Der Grundsatz bei beiden : 1. Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, keine Dosage = alles naturbelassen

Eichelmann: 4 Sterne

Cuvée Efflorescence Brut Nature (Marie Courtin)

100 % Pinot Noir, Jahrgang 2010

5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Barriqueausbau

konzentriert, herrlich klare Frucht und Fülle, Eleganz und Strahlkraft, für Freunde von nicht-dosierten Champagnern ein Gedicht....

Restaurant

take away

0,75ltr.

85,--

65,--

Cuvée Allégeance Rosé Brut Nature (Marie Courtin)

100% Pinot Noir de Macération, Jahrgang 2013

4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 48 Std. Maischestandzeit, Stahltank

ein Charakter-Wein, Aromen von Johannisbeeren, tief, lang

ein Ausnahme-Rosé für Kenner, zu Fleisch perfekt

0,75ltr.

95,--

75,--

Cuvée Colas Robin Brut Nature

100% Pinot Blanc, 5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Barriqueausbau

60 Jahre alte Reben, intensive Aromen von weißen Blüten

und gelben Früchten, klar, nachhaltig und unverschämt verführerisch

0,75ltr.

72,--

52,--

von namhaften Champagner-Kritikern als der Beste reine Pinot Blanc bezeichnet !

Champagne Serge Mathieu

Avirey-Lingey, Côte des Bar

Seit dem 18. Jahrhundert besitzt die Familie Weinberge in Avirey-Lingey. Serge Mathieu begann 1970 mit der Selbstvermarktung. Seit 1996 führen seine Tochter Isabell und Ihr Mann Michel Jacob das Weingut. Sie vertreten die Meinung: "Ein guter Champagner braucht kein Holz". Es sind 11 ha Rebfläche im Ertrag in biologischer Bewirtschaftung, aber nicht zertifiziert.

Tradition Brut

100% Pinot Noir, Blanc de Noirs

4 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage,

fülliger, klarer Champagner, viel gelbe Früchte, etwas rauchig

mit einer unverschämten Eleganz, der perfekte Rundum-Sorglos Aperitif

Restaurant

take away

0,75ltr.

67,--

47,--

Tradition Extra Brut

100% Pinot Noir, Blanc de Noirs

4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage,

knackig und geradlinig, ein herrlicher Aperitif

0,75ltr.

67,--

47,--

Brut Select

100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager 8g/l Dosage

aus den besten Parzellen gelesen, sehr konzentriert und komplex,

weiße und gelbe Früchte, würzig, lang

0,75ltr.

74,--

54,--

Brut Rosé

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

5 Jahre Hefelager, 9g/l Dosage

klassisch vinifiziert, aus Rot- und Weißweinen, Aromen

von reifen roten Früchten, gute Konzentration, klar, kraftvoll

0,75ltr.

72,--

52,--

Brut Millesime 2010

100% Pinot Noir,

6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage

typische Pinot Noir Aromen, gute Konzentration und Tiefe

spiegeln die intensive Arbeit im Weinberg wieder

große Eleganz im Mund und lang im Abgang

0,75ltr.

82,--

62,--

Brut Millesime 2008

1,5ltr.

169,--

Hard to get !!! Alles, ausser gewöhnlich

Sensation 1997 Brut

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Montegoux
17 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, kein Holzeinsatz
opulente Aromen von gelben Früchten, Anklang von confierter Ananas,
Brioche, dezente Honig- und Nougataromen
Champagne Vincent Couche, Buxeuil

0,75ltr. 149,--

1996 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

100% Chardonnay, im April 2016 degorgiert, d.h. 19 Jahre Hefelager !!!
Edelstahlausbau, elegant, reife gelbe Früchte, etwas Trockenobst
und frisches Getreide, hier zeigt sich die Qualität des Winzers!
Champagne Corbon, Avize

0,75ltr. 249,--

L'Heritage Brut

Vinifiziert wie Erics Großvater es in den 30er/40er Jahren tat
aus den ältesten Reben gekeltert, 15 Jahre Hefelager
ungeheuer cremig, voll und komplex
Champagne Roger Coulon, Veigny

0,75ltr. 95,--

2004 Spécial Club Millésime Brut Grand Cru

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, ausschließlich aus Ay,
10 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage
der Spécial Club wird nur in guten Jahren produziert und ist
der konzentrierteste und fülligste des Weingutes, feine Frische und Eleganz,
wunderschön klar, konzentriert und eindringlich
Champagne Henri Goutorbe, Ay

0,75ltr. 109,--

2002 Spécial Club Millésime Brut Grand Cru

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
10 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage
hier zeigt sich die Reife- und Lagerfähigkeit, die Flaschenreife rundet,
und vertieft die Aromatik, elegante Frucht, lang im Abgang
Champagne Henri Goutorbe, Ay

0,75ltr. 129,--

Champagne Tarlant

Rosé brut nature

44% Pinot Noir, 6% Meunier, 50% Chardonnay
Oeuilly, Vallée de la Marne

0,75ltr. 85,--

Champagne De Sousa

Cuvée de Caudalies, Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs

0,75ltr. 95,--

Champagne Agrapart et Fils

7 crus Brut, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Avize, Côte de Blancs

0,75ltr. 80,--

Champagne Agrapart et Fils

"Terroir", Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs

0,75ltr. 99,--

Champagner Häuser

Champagne Ayala Brut Majeur NM-Champagne Ayala, Ay, France	0,75ltr.	65,--
Champagne Laurent Perrier Brut NM-Champagne Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France	0,75ltr.	75,--
Champagne Gosset Rosé, brut, NM-Champagne Gosset, Ay, France	0,75ltr.	85,--
Champagne Philipponnat Royale Réserve, brut NM-Champagne Philipponnat, Mareuil-sur-Ay	0,75ltr.	75,--
Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Réserve, brut NM-Champagne Pol Roger, Epernay	0,75ltr.	75,--
Champagne Gremillet Grande Réserve, brut NM-Champagne Gremillet, Balnot sur Laignes, France	0,75ltr.	59,--
Champagne Louis Roederer Brut Premier NM-Champagne Roederer, Reims, France	0,75ltr.	79,--
Champagne Forget-Brimont Brut NM-Champagne Forget-Brimont, Ludes, France	0,75ltr.	59,--
Krug -Grande Cuvée Brut NM-Champagne Krug, Reims, France	0,75ltr.	209,--
1990 Lanson Brut Gold Label Champagne Lanson, Reims, France	0,75ltr.	179,--
1996 Bruno Paillard Brut NM-Champagne Bruno Paillard, Reims, France	0,75ltr.	199,--
2002 Palmes d'Or Brut CV-Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly, France	0,75ltr.	169,--
2002 Belle Epoque Sonder-Edition, Brut NM-Champagne Perrier-Jouët, Épernay, France	0,75ltr.	229,--
2004 Comtes de Champagne NM-Champagne Taittinger, Reims, France	0,75ltr.	199,--