

Welcher Champagner passt zur Stimmung: Frischekick mit Zitrus oder Karamell mit Brioche?

Delamotte Jahrgangschampagner bieten viele Überraschungen

Wenn Champagner im Glas ist, perlt auch die Stimmung. Das nutzten schon die französischen Könige und tischten bei ihren Festgelagen gerne Edelperlen auf. Bei der Krönung von Louis XVI. im Jahr 1775 war auch der Champagner von François Delamotte dabei. Seine Familie gründete 1760 das Unternehmen, das heute zu den ältesten Champagnerhäusern zählt. Die Kellerei befindet sich in Le Mesnil-sur-Oger im Herzen der Côte des Blancs, vis-à-vis vom legendären *Salon*, dem kostspieligsten und feinsinnigsten aller Champagner. Aber: *Delamotte* ist ein eigenständiger Champagner und nicht etwa der kleine Bruder vom großen *Salon*.



Die Kellerei besitzt fünf Hektar eigene Weinberge und wird zusätzlich von vielen Winzern beliefert, mit denen das Haus seit Jahrzehnten in den Gemeinden Oger und Avize zusammenarbeitet, die alle als Grand Cru klassifiziert sind. 1988 kam die prestigeträchtige Marke Salon dazu. Beide Champagner-Kellereien sind heute Teil der Laurent-Perrier-Familiengruppe.

Delamotte ist mit vier verschiedenen Qualitäten präsent, der Brut bietet als Einstiegschampagner bei einem Preis zwischen 33 und 35 € eine gute Zugänglichkeit. Gesteigert wird das Vergnügen mit dem Blanc de Blancs und noch mehr durch den

Blanc de Blancs Millésimé, der ungewöhnliche Rosé ist neu im Repertoire.



Der
**Blanc
de
Blancs**
wird
von
einer
beschwingten
Zitrusfrische
getragen
und
eignet
sich
bestens
als

Aperitif. Prägnante Mineralität, feiner Duft nach frischem Brot und Gebäck. Seine dichte Perlage verstärkt die Aromen und vermittelt ein gutes sauberes Mundgefühl. Mit einer Dosage von 7 g/l Restzucker ist er *Brut*, kurz vor *Extra Brut*. Interessantes Finale: Aus dem leeren Glas strömt ein Geruch aus Rosinen und Rum. Es gibt viele Speiseempfehlungen zu diesem und anderen Champagner: Zwei ganz einfach umzusetzende und überraschend passende sollte man aber unbedingt einmal probieren: Radieschen mit etwas Fleur de Sel oder Frankfurter Würstchen.



Die
Blanc
de
Blanc
s
Jahrg
angsc
hampa
gner
werde
n nur
in
herau
srage
nden
Jahre

n erzeugt. Der aktuelle Jahrgang 2014 reifte fünf Jahre auf der Hefe, um ihm mehr Körper und Komplexität zu geben. Er ist rund, cremig, mild, harmonisch. Ein sehr ausgeglichener charmanter Charakter. Besonders geeignet für jene, die keine Säure mögen und denen Champagner oft zu spitz und zu kantig erscheinen. Bei ähnlicher Handschrift, hat der **Jahrgangschampagner 2008** mit den Jahren ein anderes Wesen entwickelt. Anfangs begeisterte er durch Frische und Subtilität und zeigte eine enorme Saftigkeit, die den Trinkfluss animierend hielt. Doch gerade gute Champagner gewinnen mit den Jahren an Statur. Heute ist der 2008er ein würdevoll gereifter Champagner, der die Vorzüge des Alters offenbart. Jede Perle scheint voller Finesse. Er ist durchdrungen von zarten Karamelltönen, aparte Noten von Brioche und Nussbutter entweichen dem Glas und machen es sich im Mund gemütlich. Nichts für jene, die den Frischekick suchen, aber großartig für alle, die sich von sinnlichen Düften verführen lassen wollen. Wer auf eine Entdeckungsreise in die Seele des Champagner gehen will, wird vor allem bei gereiften weit tiefer eindringen können.



Der **Brut Rosé** von Delamotte ist ein ungewöhnlicher Vertreter dieser Spezies, was Duft, Geschmack und Farbe anbelangt. Er ist eine Assemblage aus Pinot Noir (80) und Chardonnay (20%). Feine Perlage, cremig, grazil, elegant. Die Farbe changiert von Kupfer ins Orange. Geschmacksnoten von Rhabarber, Mandarine, Orangenschale, Erdbeere, Roter Johannisbeere sowie Konditorei und ein Hauch von Rauch.

LF

Delamotte, Le Mesnil-sur-Oger, 7 Rue de la Brèche d'Oger,

www.champagne-delamotte.com

Preise der Champagner von Delamotte 33 bis 65 €.

Photocredit: Delamotte, Fienhold