

Champagner Grand Siècle: Ein Schluck Erotik

Ein Champagner, der berührt

Meisterstücke aus dem Keller von Laurent-Perrier

Es gibt Champagner, die sind laut, sprudeln rustikal und machen sich fläzend im Mund breit. Und dann gibt es die leisen, die lieber flüstern und sensuell wirken, wie der Grand Siècle, der emotional, ästhetisch und feinsinnig auftritt. Ein großer Schluck Erotik.



Greta Brodrück von Laurent-Perrier

Der **Grand Siècle**, eine Prestigemarke von **Laurent-Perrier**, ist immer ein Erlebnis, kann aber in bestimmten Jahren zu einem Weltereignis werden. Beim **Brut Millésimé 2012** ist das der Fall. Aus diesem Topjahrgang entstand nach zehn Jahren ein

perfekt gereifter und mitreißender Champagner mit Tiefe, enormer Frische, Saftigkeit und delikater Würze. Die Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir weist eine besonders feine Perlage auf und bleibt durch ein großes Finish lange im Geschmacksgedächtnis. Laurent-Perrier baut zu Hundertprozent im Stahltank aus und verzichtet auf jeglichen Holzeinfluss.



Der
Jahrg
ang
2007
ist
ähnli
ch
und
doch
ganz
ander
s. Er
ist
sehr
fein,
apart
und
ausdr
ucksv
oll,
sorgt
aber
durch
seine
stärk
ere
Miner
alitä
t mit
lebha

fter Salzigkeit für einen satten Trinkfluss. Nicht nur weil er aus der Magnum ausgeschenkt wurde, zeigte der **Brut Millésimé 2008** Größe. Elegant pikant, mit lebhaften Noten von Zitrus und Orangenzeste. Unverschämt frisch, mit kühler souveräner Stilistik. Ein großartiger Aperitif und Solist. Und: Wenn der Champagner nicht zum Essen passt, einfach das Essen weglassen.



Verfeinerung von Champagner. Mit der Reife wird man immer jünger, meinte der Dichter Hermann Hesse. Er dachte dabei zwar an den Menschen, auf den Champagner trifft dies aber auch zu. Gerade durch die Reife gewinnen die Champagner Grand Siècle an Frische und Vitalität. Beim **Grand Siècle Itération No 26**, der

Eine mit Aufwand, Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl erzeugte Spezialität von Grand Siècle nennt sich **Itération** und betont damit die Optimierung und

10 Jahre auf der Hefe reifte, ist dies exemplarisch. Seine elektrisierende Frische ist impulsiv, aber nicht laut und von sanfter Energie. Sehr viel Noblesse mit seidiger Struktur und konsistenter Perlage, dezentes Zitrusaroma, nussiger Touch. Ein Champagner für Feintrinker.

Basis der Itération sind stets drei verschiedene und herausragende Jahrgänge. Bei der Itération No 26 sind dies 2012, 2008 und 2007, wobei das Spitzenjahr 2012 den größten Teil stellt. Chardonnay und Pinot Noir kommen aus acht Grand Crus Lagen. Die Reifezeit beträgt zehn Jahre. Die Itération No 27 entspringt dem gleichen Qualitätsmuster, fällt jedoch etwas knackiger und vitaler aus.

Ludwig Fienhold

Die Verkostung von Laurent-Perrier fand in der Frankfurter Villa Merton statt. Die Jahrgangschampagner 2007, 2008 und 2012 wurde aus der Magnum ausgeschenkt. Moderiert wurde die Masterclass von der Sommelière Elena Hart.

Fotos: Barbara Fienhold



Javier Villacampa ist der neue Restaurant-Manager in der Villa Merton

