

Champagner Grand Siècle: Reife Leistung

Perlen für Feintrinker

Großes aus der Magnumflasche

Von Ludwig Fienhold

Champagner weckt nicht nur die Lebensgeister, sondern auch Erwartungen. Die einen schätzen cremige Champagner mit buttriger Brioche note, andere bevorzugen schlanke Charaktere mit frischen Zitrusaromen. Beim Grand Siècle, einer Prestigemarke von Laurent-Perrier, weiß man vor allem, dass er sich durch seinen Preis gleich im



Champagner Grand Siècle

Premiumsegment einordnet. Über Struktur und Geschmack ist außerhalb der Fachwelt wenig bekannt. Eine Höchstnote von 100 möglichen Punkten durch den Kritiker James Suckling für den Grand Siècle No 26 hat für Aufsehen gesorgt. Bei einer Verkostung im Frankfurter Hof, die im ehemaligen Restaurant Francais stattfand, das jetzt eine schicke Eventlocation geworden ist, konnte man sich ein Bild von verschiedenen Qualitäten aus dem Haus Laurent-Perrier machen. Der Grand Siècle und seine aufwendige und kunstfertige Assemblage standen dabei neben einem herausragenden Rosé im Mittelpunkt.



Mit
der
Reife
wird
man
immer
jünger,
meint
e der
Dicht
er
Herma
nn
Hesse
. Er
dacht
e

dabei zwar an den Menschen, auf den Champagner trifft dies aber auch zu. Gerade durch die Reife gewinnen die Champagner Grand Ciècle an Frische und Vitalität. Beim **Grand SiècleNo 26**, der 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 großartiger Champagner für Feintrinker.



Referentin Elena Hart von der Sommelier Union

Die Prestige Cuvée Grand Siècle basiert auf einer Assemblage verschiedener Jahrgänge, deren Zusammenspiel sehr viel Fingerspitzengefühl, handwerkliches Können und Erfahrung erfordert. 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 Grands Crus Lagen. Bei der No 25 mit den gleichen Rebsorten wurden nur die Jahrgänge geringfügig geändert. Die Stilistik ist ähnlich, das Geschmacksbild unterscheidet sich aber in spürbaren Nuancen. Die besonders gehypte No 26 ist feinsinniger, die No 25 ist druckvoller, wirkt noch trockener, bei gleicher Eleganz.



Greta Brodrück von Laurent-Perrier

Champagner aus Magnumflaschen vermag noch komplexer zu sein und verstärkt die guten vorhandenen Charakteristika mit schöner Deutlichkeit. Der Grand Siècle No 23 schmeckt schön würzig und belebend salzig, die No 24, die erst noch auf den Markt kommt, ist sehr expressiv und begeistert mit einer Aromenfülle, die von Zitrusfrüchten, Mandarinen und gerösteten Nüssen dominiert wird. Eine feine Perlage lässt den Geschmack sehr dicht und lange erleben. Die beiden Cuvées in der Magnumflasche wirken noch harmonischer und tiefgründiger. Kein Protzchampagner, der sich mit Getöse breit macht, sondern eine Delikatesse für den stillen Genießer.



Selbst bei so vielen Spitzen Champagner bildet der **Rosé Alexandra** von Laurent-Perrier einen krönenden Abschluss (bei der Verkostung aus der Magnumflasche).

Es gibt einige herausragende Rosé in der Topliga, Alexandra spielt ganz weit oben mit, wobei wir derzeit keinen besseren kennen. Der Rosé 2012 reifte 15 Jahre auf der Hefe und ist unglaublich delikates. Diese hochpreisige Rarität aus Pinot Noir und Chardonnay entfaltet ein subtiles Potpourri aus

Walderdbeeren, Himbeeren und Orangenzeste. Die Grande Cuvée Alexandra Millésimé kann nur erzeugt werden, wenn Pinot Noir und Chardonnay zur gleichen Zeit reif werden. Seit der Einführung 1987 gab es nur zehn dieser außergewöhnlichen Jahre.

Fotos: Barbara Fienhold



