Die fabelhafte Champagnerwelt der Lucie

Der neue Grand Siècle

von Laurent-Perrier

Und die Frage, ob Alexandra der beste Rosé Champagner von allen ist ?

Als wahre Perlen haben sich in der Welt des Champagners oft genug Frauen gezeigt, die clevere Lily Bollinger oder die listige Witwe Clicquot taten sich dabei besonders hervor. Beim 1812 gegründeten Familienunternehmen Laurent-Perrier stehen drei Frauen an der Spitze, seit gut einem Jahr ist Lucie Pereyre de Nonancourt dabei, deren Background Marketing und Psychologie ist, was durchaus helfen kann. In diesen Tagen ist sie als Botschafterin ihrer Nobelkellerei in Europa auf Reisen, natürlich nicht ohne Champagner. Der Grand Siècle und seine aufwendige und kunstfertige Assemblage stehen dabei neben einem herausragenden Rosé im Mittelpunkt.



Lucie Pereyre de Nonancourt

Lucie Pereyre de Nonancourt scheint dem Bilderbuch der französischen Lebenskultur entsprungen, sieht blendend aus und ist charmant und klug. Wer mit ihr dann noch einen fabelhaften Champagner trinken kann, wird aus dem Lächeln nicht herausfinden, auch wenn es nicht so gut gelingen mag wie ihr. Was ist für sie ein großer Champagner? „Frische und Tiefe, gepaart mit Historie“, kommt ganz unbekümmert schnell die Antwort. „Und er macht glücklich.“ Der Grand Siècle hat den Charakter ein Glücksmacher zu sein. Es gibt ihn in zwei Varianten, als Itération № 23 und № 25, ein komplizierter Vorgang, der in der Praxis vor allem eine Verfeinerung bedeutet. Die Assemblage der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir aus neun unterschiedlichen Grands Crus Lagen und drei verschiedenen Jahrgängen erfordert absolutes

Fingerspitzengefühl, handwerkliches Können und viel Erfahrung. Die Komposition der Jahrgänge ist für den langjährigen Kellermeister Michel Fauconnet stets eine extrem große Herausforderung, jeder Jahrgang steht für eine andere Prägung: Tiefe, Struktur, Vielschichtigkeiten, Aromenreichtum und vieles mehr. Der Grand Siécle № 23, der 12 Jahre auf der Hefe lag und viel an Kraft und Finesse aufnehmen konnte, hat alles von dem in einer Konzentration, die dennoch lässig herüberkommt. Der scheinbare Schlendergang ist ein choreografisch anspruchsvoller Tanz über die Zunge, der lange im Geschmacksgedächtnis bleibt. Kandierte Zitrusfrüchte, Biskuit, Hefegebäck und ganz feines Maracuja-Macaron, im Nachhall dezent rauchig und so salzig, dass er Lust aufs nächste Glas macht. Kein Protzchampagner, der sich mit Getöse breit macht, sondern eine Delikatesse für den stillen Genießer. Der Grand Siécle № 25 ist ähnlich und doch anders. Er lag satte 14 Jahre auf der Hefe, wirkt aber noch jung. In der Magnum, die zur Verkostung stand, wird er noch sehr sehr lange Freude machen, offenbart aber schon jetzt Größe.



Sommeliere Elena Hart vom Restaurant Ente

Das Restaurant „Ente“ im Nassauer Hof in Wiesbaden hat schon viele Champagner-Events erlebt, doch der Grand Siècle gilt auch dort als etwas ganz Besonderes. Und vielleicht noch mehr der unglaubliche Rosé *Alexandra* 2004 von Laurent-Perrier aus Pinot Noir und Chardonnay, eine hochpreisige Rarität. Diese flüssige Hymne an die Freude ist so feinsinnig und sinnlich, dass es ein Glas zu viel nicht zu geben scheint. Im Ausdruck konzentrierte Leichtlebigkeit, im Geschmack eine mitreißende Melange aus Walderdbeeren, Himbeeren und Orangenzeste, garniert mit ein wenig Mandelröstung. Für uns ist *Alexandra* der beste Rosé-Champagner überhaupt. Ist er 350 € wert? Die Frage stellt sich niemand, der von ihm fasziniert ist. Ist Frida Kahlos Bild „Diego und ich“ 30,7 Millionen Euro wert? Dann vielleicht doch lieber eine Kiste vom Rosé-Champagner.

Text/Fotos: Ludwig Fienhold



Thomas Schreiner von Laurent-Perrier & Lucie Pereyre de Nonancourt


Welcome
to CRESCO!
Frankfurts
neuer Genussraum
für levantinisch
inspirierte
Kulinarik.
Reservieren
unter:
cresco-frankfurt.de