

# Mit Dosage Zero kommt man der Natur des Champagners am nächsten: Raritäten von C.H. Piconnet

## Der Champagner-Sonntag in Gregors Weinbar

Für viele ist richtig trockener Champagner der einzig wahre. Bei der Dosage Zero erlebt man den reinen puren Geschmack, stört und verändert kein Zuckerzusatz. Man erkennt die Herkunft, das Terroir, Boden, Klima. „Wir lassen der Natur freien Lauf“ sagt dazu Clément Piconnet. Das ist Understatement, denn man muss gerade beim Dosage Zero/Brut Nature großes Fingerspitzengefühl und Geschmackstalent mitbringen, um alles in der Balance zu halten.

Clément und Agathe Piconnet brachten einige ihrer Champagner mit nach Frankfurt, um sie in Gregors Weinbar im Westend präsentieren zu können. Puristisch trocken ohne Dosage, präzise und doch mit einer Prise Charme. Die Champagner von Piconnet sind der richtige Stoff für Kenner und Freunde von handwerklich erzeugtem charaktervollem Champagner.



Luigi, Gregor, Clement, Agathe

Der 3 Cépages Brut Nature 2021 aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Chardonnay ist in seinem kantigen Naturell extrem, aber als knackiger Aperitif genau richtig und erfrischend. Wie grandios

ein Champagner ohne jegliche Dosage schmecken kann, zeigt aber vor allem der Pinot Blanc Brut Nature 2020 von Piconnet. Er hat so viel an Statur und Aroma zu bieten, dass man ihn auf Weltklasse-Niveau einordnen kann. Natur pur, saftig, feinperlig, voll und lang am Gaumen stehend, mit großem Nachhall. Der 2020 war nach Einschätzung von Clément Piconnet ein herausragend großer Jahrgang für den Pinot Blanc. Er hat kein Holz erlebt und wurde ausschließlich im Stahl ausgebaut. Mit 900 Flaschen ist er zudem eine ganz besondere Rarität.



Unbedingt nachschenken

Beim Bretonne Brut Nature 2021 aus Hundertprozent Pinot Noir fliegen gedanklich die Herbstblätter mit. Ein Duft von Herbstlaub, Kastanie sowie Quitte und Mirabelle steigt auf. Cremig, aber nicht füllig und gefällig. Crispy, animierend salzig. Allerfeinster Champagner, individuell und weltweit nur sehr selten in der Gastronomie zu bekommen.

Ein Rosé Champagner ohne Dosage ist äußerst selten. Der von

Piconnet ist nicht nur eine rare Perle, sondern auch besonders gut. Vielschichtig, intensiv und frisch zugleich, würzig. Ein Champagner zum Reinbeißen. Der Les Vignes de Charles Brut Nature 2017 aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Chardonnay ist ein Solist und ein guter Essensbegleiter.



Gregors  
Wein  
&  
Champagner  
bar  
hat  
mit  
Luigi  
Fabbr  
i  
einen  
Koch  
gewin  
nen  
könn  
en,  
der  
tägli  
ch  
viele  
schön

e Gerichte servieren kann, nicht nur zu Events wie der Champagner-Verkostung, denn inzwischen gibt es eine schöne kleine Speisekarte. Luigi Fabbr, der zuletzt ganz in der Nähe das großartige Restaurant Fabbri-ca führte, wuchs als Sohn der Emilia-Romagna mit Pasta auf und ist auch hierbei ein Meister seines Fachs, wie allein seine wunderbare Lasagne zeigt. Zur Champagner-Verkostung gab es unter anderem Garnelenpralinen mit Tomatenconfit und Krustentiermayonnaise, Cappellacci

gefüllt mit Kürbis nebst Parmigiano Reggiano und Aceto Balsamico sowie Kalbsbäckchen mit Polenta und glasierten Zwiebeln – ein Gang schöner als der andere. Nicht zu vergessen die wunderbare Eiscrème aus gerösteten Pistazien, einer von Luigis Evergreens.

Die Champagner von Piconnet aus der weniger bekannten Region Côtes des Bar sind jetzt auch im exquisiten Sortiment von Gregor Bernd zu finden (80 – 133 €).

*Ludwig Fienhold*

Gregors Wein & Champagnerbar, Frankfurt,  
Bockenheimer Landstraße 47.

**Tel. 069 50 92 74 55.**

[www.gregors-wein.de](http://www.gregors-wein.de)



FOTOS: BARBARA FIENHOLD



Weiter nachschenken