



[#ChampagneDay 2024](#)

Chocolat et Champagne: Verkostung bei Léonie Corentin Chocolatier in Hamburg am 24. Oktober 2024

Champagne-Auswahl und -Beschreibungen in der Reihenfolge der Verkostung

Chocolat No. 1:

Zitrone Lavendel

Dazu suchen wir einen von mittellangem Hefelager geprägten, aber frischen Champagne mit weichem Mundgefühl mit zurückhaltenden, zitrischen Aromen aus. Das passt sehr gut zur Kühle der Zitrone am Gaumen und dem sommerlich leichten Lavendel Nachhall, den der Wein deutlich verlängert. Dieser Champagne erfrischt Mund und Gaumen und hält sich aromatisch zurück.

Lebendiger Champagne: Vif

[Champagne Domaine des Arondes Les Sentiers](#) von Marie-Marjorie Laurent-Gabriel in Avenay-Val-d'Or.

Rebsorten: Cuvée mit 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 5% Meunier.

Pinot Noir & Meunier aus Avenay-Val-d'Or (Premiers Crus), Chardonnay aus Avize & Oger (Grands Crus).

50% Reserveweine aus einer Perpetuum Reserve, gestartet 1996.

50% Grundweine aus dem Jahrgang 2017.

Abgefüllt Juli 2018, Hefelager bis Mai 2024, also knapp 6 Jahre. Frisch degorgiert.

Dosage: Brut 7g/l

Keine malolaktische Gärung.

Charakter: Warmherzig, lebensbejahend, Lebendig.

Geschmack: Cremig, frisch, saftig, wenig, leicht hefig, aber auch schön frisch und animierend durch gute Säure. Wunderbar ausbalanciert.

Endverbraucher-Bruttopreis: [Champagne-Characters](#) 41,50€



Chocolat No. 2:

Cassis Zitrone Verbene

Zu dieser dunkelbeerigen Geschmacksexplosions-Halbkugel mit einem erfrischendem Kräutertouch haben wir einen Rosé-Champagne von Castelnau ausgesucht, der ein großes Spektrum an roten und schwarzfruchtigen Beerenaromen aufweist. Dieser Wein erhält durch sein mittellanges Hefelager von 3 Jahren etwas mehr Komplexität und Länge. Das nimmt ein wenig das Schmelzverhalten der beiden Schokoladen auf und verlängert den Nachhall der Cassis-Aromen.

Fruchtiger Champagne: Fruité

[Champagne Castelnau Le Rosé](#)

Rebsorten: Cuvée mit 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 50% Meunier.

15% der Pinot Noir und Meunier Trauben wurden rot vinifiziert: als Assemblage- oder Färbewein. Die Cuvée enthält 25% Reserveweine älterer Jahrgänge.

Rosé d'Assemblage

Dosage: Brut 8 g/l

Charakter: Fruchtig, saftig, schmeichelnd, frisch.

Geschmack: Weich, wenig, deutliche Noten von roten, aber besonders schwarzen Beeren und ein wenig Grapefruit.

Endverbraucher-Bruttopreis: [Vinolisa](#) 46€



Chocolat No. 3:

Kardamom

Die weihnachtliche und gewürzige Aromatik dieser Praline inspirierte uns zu einem sehr reifen und fein moussierenden Wein von Champagne Alfred Gratien aus dem Jahrgang 2007. Die Grundweine dieses Jahrgangs-Champagne werden vor der Assemblage in kleinen Eichenfässern (228 Liter) ausgebaut und gereift. Sein sehr langes Hefelager von rund zwölf Jahren (2008-2020 geschätzt) greift großartig die Röstaromen auf und hebt die Aromen des Kardamom noch hervor.

Intensiver Champagne: Intense

[Champagne Alfred Gratien Millésimé 2007](#)

Rebsorten: 60 % Chardonnay, 15% Pinot Noir und 25% Meunier.

Die Kraft dieses Jahrgangs zeigt sich in der Vollmundigkeit des Weines. Dieser Jahrgang bestätigt die Kontinuität und die Tradition des Hauses Alfred Gratien.

Erste Gärung in Eichenfässern, dann lange Jahre auf der Hefe unter Naturkork gereift.

Charakter: Intensive goldgelbe Reife, feinperlig, lang anhaltendes Bukett mit Aromen von Brot, gerösteten Mandeln, kristallisierter Orange und gedünsteter Birne.

Geschmack: Am Gaumen weich und lebendig, anschließend cremig und mineralisch, im Abgang feine Zitrusnoten und ein elegantes Gleichgewicht von Süße und Säure.

Endverbraucher-Bruttopreis: [Freixenet-Onlineshop](#) 75€

Markenneutrale Informationen und rechtfreie Fotos zu den Weinen, der Region und der geschützten Ursprungsbezeichnung Champagne:

Christian Josephi

Direktor des Bureau du Champagne für Deutschland & Österreich

Gerokstraße 4

70188 Stuttgart

+49 711 664759720

info@champagne.de

www.champagne.de und www.champagne.at

Happy #ChampagneDay 2024 und
sehr herzlichen Dank an Léonie Corentin Chocolatier!