

Wir bedanken uns herzlich bei:

**Champagne M. Brugnol, Ecueil**  
Voilà, Martine Wegmann, Köln

**Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly**  
Mack & Schühle AG, Owen/Teck

**Champagne Jacquart, Reims**  
Jacquart Deutschland GmbH, Wiesbaden

**Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne**  
Laurent-Perrier Deutschland, Wiesbaden

**Champagne Moët & Chandon, Epernay**  
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

**Champagne Pommery, Reims**  
Vranken-Pommery Deutschland GmbH, Kinkel-Limbach

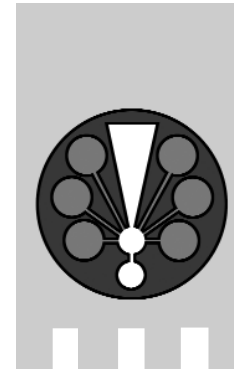
**Champagne Taittinger, Reims**  
Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG, Bonn

**Champagne Lanson, Reims**  
Borco-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg

**Champagne Bollinger, Aÿ**  
WeinArt GmbH & Co. KG, Geisenheim

**Champagne Duval-Leroy, Vertus**  
Duval-Leroy GmbH, Hamburg

**Champagne Veuve Clicquot, Reims**  
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München



ORDRE DES COTEAUX  
DE CHAMPAGNE  
1656 1956

Grand Chapitre d'Allemagne 2009

red dot design museum  
auf Zeche Zollverein  
Essen

Freitag, 23. Oktober 2009



Hennessy  
FINE  
de  
COGNAC

ROZÈS  
PORTO

SCHOTT  
ZWIESEL

## Menu aux Champagnes

### Apéritif

Champagne M. Brugnion Rosé

\*

Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1996

\*

Champagne Jacquart Mosaïque Brut

\*

Champagne Laurent-Perrier Brut

\*

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2000

\*

Champagne Pommery Rosé Apanage

Millefeuille von Jakobsmuschel, Tunfisch und bretonischem Algensalat  
mit Gillardeaux-Auster und gebratener Garnele

**Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999**

\*

Warm geräucherter Ruhraal mit Bohnen, Speck und Birne

**Champagne Lanson Noble Cuvée 1995**

\*

Moorhuhn auf Pastinakenpüree im Sellerieblatt in Champagne-Sauce  
mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmaringlace

**Champagne Bollinger R.D. 1997**

\*

Chaource mit Fruchtebrot

**Champagne Duval-Leroy Rosé Brut**

\*

Mousse von Earl Grey im Baumkuchenmantel  
mit Ingweräpfelchen und Apfelsorbet

**Champagne Veuve Clicquot Vintage Rich Réserve 2002**

\*

Feingebäck und Pralinen

\*\*\*

Cognac Hennessy Fine de Cognac

Cognac Davidoff Classic

Portwein Rozès

Davidoff Cigar Corner

S. Pellegrino & Acqua Panna

## Apéritif

### Champagne-Beschreibungen

#### M. Brugnion Rosé

Dieser Champagne Rosé erhält in der Assemblage seiner Cuvée 15 % Rotwein. Die blauen Champagne-Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier dominieren, 20 % Chardonnay sorgen für Komplexität. Seine Farbe entwickelt sich im Reifeprozess von hellrosa zu Lachsfarben. Der Rotwein hebt den Geschmack des Pinot Noir hervor, der diesem Wein Aromen von roten Früchten, wie Himbeere und schwarze Johannisbeere, verleiht. Am Gaumen erscheint der Rosé Champagne frisch, fruchtig und vollmundig. M. Brugnion Rosé ist ein perfekter Apéritif-Champagne und strahlender Begleiter von Desserts.

#### Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1996

Diese Prestige-Cuvée vereint Pinot Noir aus fünf Grand Cru-Lagen und Chardonnay aus Montgueux sowie den Grands Crus Chouilly, Cramant und Mesnil. In der Nase ist dieser Champagne konzentriert, klar im Bouquet und herrlich eindringlich. Reife süße Früchte, ein Anflug von Honig, rauchige Noten und ein wenig Haselnüsse kommen zum Vorschein. Im Mund faszinierend harmonisch und elegant, dabei konzentriert, dominant, enorm lang und nachhaltig im Geschmack. 1996 war für Champagne ein außergewöhnlicher Jahrgang, der viel Interesse weckt. Dieser Wein mit weiterhin großem Alterungspotenzial ist gekennzeichnet durch die Ausgeglichenheit erstaunlicher Reife und gut strukturierter Säure.

#### Jacquart Mosaïque Brut

Diese Cuvée besteht zu 50 % aus Chardonnay, 35 % Pinot Noir und 15 % Pinot Meunier. Im Glas präsentiert er sich mit einer goldgelben Farbe und einer feinen und anhaltenden Perlage. Schöne Frische und Frucht, die an die Weintraube erinnert, mit Noten weißer Früchte wie Birne und einem Aroma von frischer Brotkruste. Frisches, kräftiges und ausgewogenes Geschmacksbild mit trockener Geschmacksrichtung. Vortrefflicher Begleiter vom Apéritif bis zum Dessert, zu leichten Speisen wie Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel und feinem Käse.

## Apéritif

### Champagne-Beschreibungen

#### Laurent-Perrier Brut

Komposition der Cuvée aus mehr als 55 Lagen: 45 % Chardonnay – ein ungewöhnlich hoher Anteil, doppelt so viel wie der Durchschnitt in der Champagne, 40 % Pinot Noir und 15 % Pinot Meunier. Blassgoldene Farbe. Feines und beständiges Perlen. Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Der Ansatz ist frisch und gleichzeitig geschmeidig. Der Wein ist vollmundig und ausdrucksvoll, entwickelt sich langsam weiter zu fruchtigen Aromen. Gute Ausgewogenheit und nachhaltiger Abgang. Perfekt zum Apéritif und mit feinem Fisch, delikatem Meeresfrüchten sowie Kalbfleisch und Geflügel.

#### Moët & Chandon Grand Vintage 2000

Die Cuvée besteht aus 50 % Chardonnay, 34 % Pinot Noir und 16 % Pinot Meunier. Dies ist der siebenundsechzigste Jahrgangs-Champagne aus dem Hause Moët & Chandon. Sein goldgelber Farbton wird durch ein irisierendes Sprudeln belebt. Das vielschichtige Bouquet enthüllt sich Schritt für Schritt, wie vom Frühling hinein in den Sommer. Der erste Hauch leicht gerösteter Mandeln und Haselnüsse wird durch spritzige Noten (Grapefruit und Mandarine) aufgehellt. Dazu kommen ein Hauch von fruchtig-süßen (Rhabarber) und würzigen Akzenten (Minze, grüner Kaffee). Sein fruchtiger Geschmack gipfelt in einem intensiven Bouquet tropischer Früchte (Pfirsich und Mango) und seidig weicher Aromen (Jasmin und Weißdorn). Die anfängliche Kraft – direkt, eindrucksvoll, rau, doch in keiner Weise brutal – geht nach und nach in eine warme, reichhaltige, cremige Fülle über, in der ein Hauch von Saft und Lakritze mitschwingt.

#### Pommery Rosé Apanage

Rosé Apanage zeigt sich in der für Pommery Rosé Champagne charakteristischen Farbe: einem Blassrosa. Diese faszinierende Nuance entsteht aus der Vermählung einer kleinen rot-vinifizierten Menge Pinot Noir mit klassisch gekelterten Crus aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Dabei dominiert der Chardonnay-Anteil mit 42 %. Große Frische und wundervolle Eleganz kennzeichnen die Aromen von kleinen roten Beeren, wie Johannisbeeren, Himbeeren und Waldbeeren, die sich mit Granny-Apfelnoten verbinden. Die feinen Geschmacksnoten entfalten sich in der Gesamtheit ihrer Aromen mit der typischen Harmonie eines Rosé Champagne. Der Genuss ist voller Leichtigkeit und nachhaltiger Lieblichkeit, die schließlich in einem unvergesslichen Finale mit wundervoller Frische gipfelt.

## Menu aux Champagnes

### Champagne-Beschreibungen

#### Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999

Diese Prestige-Cuvée, Comtes de Champagne getauft, besteht nur aus Chardonnay-Trauben der renommiertesten Crus der Côte des Blancs. Ausschließlich Weine aus der ersten Pressung werden für diesen außergewöhnlichen Champagne verwendet, der Finesse garantiert. Der Millesime 1999 besitzt eine durchsichtige Robe, zartes Strohgelb mit besonders feiner Perlage. Das Bouquet ist fein und spielt mit blumigen Noten, zeigt leichte Anklänge von Holz, gefolgt von delikaten Noten wie Brioche und Vanille. Der erste Eindruck im Mund ist cremig, zart, frisch und es entwickeln sich zarte Noten von rosa Grapefruit und weißem Pfirsich. Der lange und reichhaltige Abgang ist ausgeglichen und harmonisch. Dieser festliche und feierliche Champagne mit großem Alterungspotenzial begleitet hervorragend Meeresfrüchte und Krustentiere.

#### Lanson Noble Cuvée 1995

Diese Jahrgangs-Cuvée setzt sich aus 71 % Chardonnay und 29 % Pinot Noir zusammen. Im Glas zeigt sich eine schöne, hellgelbe Farbe, durchzogen von zarten Perlen. In der Nase vereinen sich Zitrusfruchtaromen und weiße Blüten mit einem Hauch von Mandarinen. Auf dem Gaumen erscheint eine komplexe Geschmackskomponente mit einem Anklang von Honig und elegantem, langem Abgang. Der Lanson Noble Cuvée ist ein himmlischer Champagne für die großen Momente des Lebens. Er ist eine hervorragende Ergänzung zu Austern, Fischmousse, Hummersalat mit Zitrusaroma und Ente mit Weinpfsich.

#### Bollinger R.D. 1997

Diese Cuvée vermählt 75 % Weine aus verschiedenen Grand Cru- und 25 % aus Premier Cru-Lagen: eine Assemblage aus 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay. Die Vergärung und der Ausbau finden ausschließlich in kleinen, mindestens fünf Jahre alten Holzfässern statt. Sie verstärken die aromatische Vielfalt und das Reifepotential, fügen jedoch keine dominanten Holzaromen oder Tannine hinzu. Der R.D. reift mindestens acht Jahre im Keller. Die heute servierten Flaschen wurden am 17. September 2008 degorgiert. Dieser Wein steht noch am Anfang seiner Entwicklung: ein aristokratischer und maskuliner Champagne. Derzeit finden sich in seinem Bouquet sehr feine Haselnussaromen, auch gebackenes Brot, Anklänge von Vanille, Walnuss und hellen Früchten. Der R.D. besticht durch sehr viel Frische und eine erstaunliche Länge am Gaumen.

## Menu aux Champagnes

### Champagne-Beschreibungen

#### Duval-Leroy Rosé Brut

Diese neue Cuvée ist eine Assemblage aus 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay. Die Pinot Noir Trauben wurden 30 Stunden auf der Maische belassen, damit der Wein seine Lachsfarbe aus den Beerenschalen erhalten kann. Aromen wilder Kirschen und Beeren dominieren das Bouquet und verströmen einen frisch-fruchtigen Duft. Die zarte Perlage und die fruchtigen Noten dieses kraftvollen Rosé erfreuen den Gaumen. Die feine Säurestruktur wird durch Noten von Ingwer und Feigen umspielt. Eleganz und Frische erhält dieser Wein durch seinen Chardonnay-Anteil. Diese kraftvolle und ausgewogene Persönlichkeit harmoniert sowohl mit exquisiten, charaktervollen Speisen als auch in der Kombination mit Rohmilchkäse ihrer Heimat.

#### Veuve Clicquot Vintage Rich Réserve 2002

Der Vintage Rich 2002 setzt sich aus 60 % Pinot Noir, 7 % Pinot Meunier und 33 % Chardonnay von 17 Grands und Premier Crus-Lagen zusammen. Dieser Champagne erstrahlt in blassem Gold mit silbernen Akzenten und perlt herrlich spritzig und lang anhaltend. Frischer Auftakt mit balsamischen Menthol- und Süßholz-Noten – auch Zitrus-Nuancen sind spürbar. Luftkontakt setzt fruchtige Aromen frei, wie Kirsche, Mirabelle und Grapefruit, gefolgt von einem Hauch weißer Blüten. Nach einigen Minuten erwachen typische Clicquot-Akzente wie Mandel und Haselnuss sowie Gebäcknuancen wie Weißbrot und Marzipan, abgerundet von süßen Gewürzen wie Vanille. Der Wein ist spritzig und kraftvoll, aber auch weich und samtig. Die erlesene Dosierung von 28 Gramm pro Liter sorgt für geschmeidige Eleganz. Der Nuancenreichtum des Bouquets wird von Gewürzaromen durchzogen. Der Ausklang ist lang anhaltend und frisch-seidig. Durch seine Frische ist er ein perfekter Begleiter für asiatische Gerichte (Fisch mit Frucht), während seine samtige Facette hervorragend zu Foie Gras passt.