



## *Champagne (Frankreich): Bernard Remy*

1  
Juni 2017: Im Rebberg bei  
Rudy Remy von Champagne  
Bernard Remy.

2  
Essen wie Gott in Frankreich:  
Le Parc Les Crayères in Reims.

Rudy Remy, der den Betrieb seit 2008 leitet, begrüsst uns in aufgeräumter Stimmung und erzählt voller Freude, wie ausserordentlich erfolgreich sie in letzter Zeit gearbeitet haben. Er sagt: «Heuer mussten wir aufgrund der enormen Nachfrage die Bestellungen kürzen, denn wir möchten unseren Champagner auf keinen Fall zu jung auf den Markt bringen. Für eure Spezialfüllung ist eine Reife von drei Jahren das Minimum, obwohl wir sie gemäss Gesetz bereits nach 15 Monaten verkaufen dürften. Diese zusätzliche Lagerung verleiht unserem Champagner den geschmeidigen, abgerundeten Charakter, den die Kunden so schätzen. Würden wir ihn früher vermarkten, wäre er wesentlich rauer.»

Der Kontrast zwischen dem kleinen Familienbetrieb der Remy's und den renommierten Häusern in Reims mit ihrem internationalen Glamour könnte nicht grösser sein. Hat man bei gewissen «grandes marques» eher den Eindruck in einer Hermès-Boutique zu stehen, spürt man bei den Remy's die Verbundenheit zur Scholle. So ist ein Besuch bei ihnen immer auch mit einem Gang durch die Rebberge verbunden. Rudy sagt: «Zweifelsfrei erzeugen die grossen Häuser exzellente Champagner. Aber gerade in Bezug auf die Basisqualität brauchen wir uns überhaupt nicht zu verstecken, wie ich bei Vergleichsdegustationen schon oft festgestellt habe. Ich weiss nämlich genau, was für Trauben wir verarbeiten und wie die Reifung erfolgt. Bei den namhaften Produzenten kommt es hingegen häufiger vor, dass sie für die Basisqualität einen bereits fertigen Champagner kau-



3



4

## selection | schwander

3

**Basilika Saint-Remi in Reims:** weniger bekannt als die Kathedrale, aber ebenfalls eine Reise wert!

4

**Die Familie Remy lässt ihre Champagner deutlich länger reifen als üblich. Im Keller mit Rudy Remy (links).**

fen und mit ihrem Etikett versehen.» Dass Remy seinen Champagner gleichwohl deutlich preiswerter verkaufen muss, liegt auf der Hand. Schliesslich sind seine Erzeugnisse nur einem kleinen Kreis von Kennern bekannt.

Wir verkosten mit ihm das gesamte Sortiment, vom normalen Brut bis hin zu seiner Cuvée de Prestige. Ausgezeichnet ist der füllige «Blanc de Noirs», von dem wir erneut eine Partie importieren. Er wurde vollumfänglich aus Remys besten Pinot Noir-Trauben erzeugt, die schnell und ohne Schalenkontakt gepresst werden. Äusserst schmackhaft ist einmal mehr unsere Spezialfüllung, die etwas länger als die Basisqualität auf der Hefe lagert und dadurch besonders geschmeidig ist.



**Champagne Bernard Remy  
«Selection Schwander» brut  
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay**

In der Nase diskretes, sehr finessenreiches Aroma; fruchtbetonter, äusserst verführerischer Auftakt am Gaumen, elegant und reintönig, mit cremiger, sehr feiner Perlage. Ein exzellenter Champagner zu einem besonders attraktiven Preis.

**Fr. 29.80 (ab Februar 18 Fr. 35.—)**



**Champagne Bernard Remy  
«Blanc de Noirs» brut  
100 % Pinot Noir**

Mitteltiefes Gelb; reichhaltiges, nobles Bouquet; fülliger, herrlich frischer, reintöniger Geschmack, komplex und nuanciert, sehr lang anhaltend. Ein grossartiger Champagner für den anspruchsvollen Geniesser!

**Fr. 35.60 (ab Februar 18 Fr. 40.—)**