





Champagne: Delavenne Grand Cru

1 Besuch bei Jean-Christophe Delavenne.
2 Abtei Hautvillers.

Manchmal sind es gerade die kleinen Champagnerhäuser, bei denen sich grosse Entdeckungen machen lassen. So erging es uns bei unserem kürzlichen Besuch bei **Jean-Christophe Delavenne in einer der besten Champagner-Weinbaugemeinden,** im Grand-Cru-Dorf Bouzy. Der sympathische Winzer führt den Familienbetrieb in vierter Generation und verfolgt eine kompromisslose Qualitätsphilosophie. **Von zwölf Hektar Rebfläche sind zehn als Grand Cru, also in der höchsten Qualitätsstufe, klassiert.** Für seine eigenen Champagner behält er nur die besten Trauben; den Rest verkauft er.

Spannend sind Jean-Christophes Ausführungen über die Lithotherapie: Bei dieser ungewöhnlichen Methode werden Mineralien und Edelsteine in Wasser eingelegt, das er anschliessend im Rebberg zerstäubt, um nach seiner Überzeugung die Vitalität und Widerstandskraft der Reben zu stärken. Ob die Mineralien tatsächlich wirken, vermögen wir nicht zu beurteilen. Was wir hingegen mit Gewissheit sagen können: Delavennes Champagner schmecken vorzüglich! Die mehrjährige Lagerung in kühlen Kreidekellern sorgt für eine subtile Mousse und eine beeindruckende aromatische Vielschichtigkeit.

Der **‹Dom Basle› – benannt nach dem heiligen Basolus,** der im 6. Jahrhundert in **Verzy, unweit von Bouzy,** lebte – **vereint die reife Art des Pinot Noir mit der Raffinesse des Chardonnay.** Er begeistert mit seiner attraktiven Fruchtigkeit und einem bemerkenswert feinen, nuancierten, angenehm trockenen Geschmack. Ein charaktervoller Spitzenchampagner, der uns auf Anhieb überzeugt hat! In Anlehnung an die Lithotherapie schmückten wir das Etikett mit einer der schönsten **Lithographien Toulouse-Lautrecs.** *Santé!*



Champagne Delavenne Grand Cru
Cuvée ‹Dom Basle› brut
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Fr. 43.90 (statt Fr. 49.90)