



Champagne (Frankreich): Bernard Remy

1
Blick auf den Keller der Familie Remy im Dörfchen Allemant, südlich von Reims.

2
Rudy Remy (links).

Immer wieder ist es höchst erfreulich zu beobachten, welch grosse Resonanz der Champagner von Bernard Remy bei unseren Kunden findet. So erwies sich die Entscheidung, auf einen zwar unbekannteren, aber qualitativ hochwertigen Winzer-Champagner zu setzen, als richtig. Die Champagne wird heutzutage von einigen wenigen Luxusgüterkonzernen dominiert, die dank immensem Marketingaufwand selbst ihre einfachsten Erzeugnisse zu saftigen Preisen verkaufen können. Dabei decken sie nur eine kleine Menge ihres Bedarfs mit Trauben aus eigener Produktion. Den grössten Teil kaufen sie bei den Winzern hinzu, denen neunzig Prozent der Champagneranbaufläche gehören. Immer mehr Weinbauern haben sich in den letzten dreissig Jahren emanzipiert und stellen nun selbst Champagner her, die qualitativ hervorragend sein können und oft zu einem Bruchteil des Preises der <Grandes Marques> angeboten werden. Ein sehr gutes Beispiel für diese Entwicklung sind die Gewächse der Winzer Bernard und Rudy Remy.

Zur Herstellung von Champagner sind die beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier sowie die weisse Traubensorte Chardonnay zugelassen. Obwohl 70 Prozent der Anbaufläche mit roten Sorten bestockt sind, ist die Mehrheit der Champagner weiss. Weil sich die Farbe in den Schalen der Beeren befindet, wird diese erst bei längerem Kontakt mit dem Most extrahiert; werden die Trauben ohne Verzug gepresst, bleibt der Saft hell. Bekannt ist der <Blanc de Blancs>, ein Champagner der ausschliesslich aus der weissen Chardonnay-Traube besteht. In kleinen Mengen und wenn



3



4

selection | schwander

3

Vertus: Sehenswert ist die Kirche Saint-Martin mit den drei Krypten. Vertus ist auch eine wichtige Weinbaugemeinde in der Champagne.

4

Gilt zurzeit als bestes Restaurant der Champagne: L'Assiette Champenoise von Arnaud Lallement in Reims.

die Qualität der Trauben überdurchschnittlich ist, erzeugt die Familie Remy einen sogenannten «Blanc de Noirs», einen gänzlich aus roten Trauben gewonnenen Champagner. Bei Bernard Remy enthält er nur Pinot Noir. Er erklärt: «Wenn die Trauben kerngesund sind und der Herbst warm aber nicht heiss war, können wir Pinot Noir lesen, der so gut ist, dass wir ihn in Kleinstmengen separat kelnern. Das ergibt unseren «Blanc de Noirs», den man problemlos neben kostspieligen Champagnern servieren kann.»

Uns gefällt dieser Champagner ausserordentlich, verbindet er doch einen modernen, eleganten Stil mit der Nachhaltigkeit der Pinot-Traube, ohne allzu kräftig zu sein. Geschmacklich gleicht er dem «normalen» Bernard Remy, allerdings ist er fruchtbetonter und besitzt mehr Tiefgang als Remys reguläre Cuvée. Leider kann dieser «Blanc de Noirs» nur in den besten Jahren erzeugt werden, weshalb die verfügbaren Mengen immer bescheiden bleiben werden.



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

Feine, cremige Perlage; reizvolles, feines Bouquet; frischer, reintoniger Geschmack mit klarer, langanhaltender Frucht. Ein köstlicher Champagner für den Connaisseur. Eignet sich auch als Essensbegleiter.

Fr. 36.60 (ab September 18 Fr. 41.—)