

Das Spitzen-dutzend

Die VINUM-Klassierung der grössten Marken Ranglisten sind gute Leitplanken, mehr nicht. Sie reflektieren und helfen mit, uns besser zu orientieren. Hier unsere Rangierung der zwölf wichtigsten Häuser, basierend auf der Qualität der Brut in erster und der Spitzen-Cuvées in zweiter Linie. Billecart-Salmon fehlt in dieser Liste, weil wir deren Weine in den letzten Jahren nur inoffiziell verkosten konnten.

1. *ex aequo*
Jacquesson
Krug
3. *ex aequo*
Bollinger
Deutz
Pol Roger
6. *ex aequo*
Charles Heidsieck
Louis Roederer
Taittinger
9. *ex aequo*
Gosset
Henriot
11. *ex aequo*
Ruinart
Veuve Clicquot

La première douzaine Classement VINUM des plus grandes marques

Tout classement ne saurait être présenté qu'à titre indicatif, pour aider le client perdu dans le dédale de marques sur le marché. Nous présentons ici notre classement des douze meilleurs Maisons, basé d'abord sur la qualité de leur brut et ensuite sur celle de leurs meilleures cuvées. Billecart-Salmon ne figure pas au palmarès, parce que nous n'avons pas bénéficié d'une dégustation officielle depuis plusieurs années.

A ranking can only ever be a useful guide. This list reflects what is available and can help to steer the consumer through the abundant and often confusing offer in Champagne. Here we present our ranking of the twelve most important Houses, based on the quality of their brut non-vintage in the first instance, and of their top cuvées in the second. Billecart-Salmon does not figure on this list, since over the past few years we have not been privileged to have an official tasting.

VINUM EXTRA CHAMPAGNE 2010

La bulle de l'année Fizz of the Year Champagne Jacquesson Millésime 2002

Admettons-le, nous avons un faible pour les vins de cette Maison. Admettons aussi que Jacquesson ne fait pas du champagne pour tous les goûts. Les vins (écrivons plutôt **LES VINS** – mieux encore, **LES VINS**) de cette Maison ont un caractère prononcé : ce ne sont pas des princesses élégantes et délicates, mais plutôt des mousquetaires gascons pleins de panache, avec parfois même de la rudesse. Allons donc ! Il y a une grande exception, et la voici : le millésime 2002. Jamais auparavant nous n'avions dégusté un Jacquesson qui, avec une telle désinvolture, réussit à allier complexité et épanouissement. L'élégance d'un Krug, la complexité d'un Bollinger, la délicatesse d'un Deutz – Jacquesson a réussi la quadrature du cercle et produit le champagne le plus époustoufflant de cette grande dégustation.

All right, all right, we admit that we have a weakness for the wines from this House. And we admit that Jacquesson do not make champagne to suit everybody. The wines (that should really be THE WINES, written in block capitals and, preferably, in boldface capitals – they are big) of this House have a pronounced character: not elegant and delicate princesses, but swashbuckling musketeers, and with some hard edges. Hold it! Here comes the great exception: the 2002 vintage. Never before have we tasted a Jacquesson which so effortlessly manages to combine complexity and approachability. Elegant as a Krug, complex as a Bollinger, delicate as a Deutz – Jacquesson have squared the circle and produced the most stunning champagne sampled at our grand tasting.

Nos commentaires *Our tasting note*

Extraordinaire finesse, jusqu'à la délicatesse ; des notes de fleurs blanches et une pointe de zeste d'agrumes, une mousse crémeuse, une structure tendue et une finale d'une immense longueur, toute en fraîcheur sur des notes de pamplemousse. Un vin incroyable : le fruit, la finesse et race s'allient dans l'un des plus grands champagnes de cette Maison que nous ayons jamais dégustés.

A wine of extraordinary finesse, nay delicatessen. Blossom and a touch of citrus fruits, creamy mousse, beautifully firm structure, lingering, fresh grapefruit finish: an incredible wine in which vibrant fruit, finesse, and raciness combine to produce one of the greatest champagnes from this House we have ever tasted.

Petite maison installé en Montagne de Reims, propriétaire de vignobles. Au cours des 15 dernières années, la Maison s'est hissée au tout premier rang de la champagne. Des vins remarquables avec beaucoup de caractère et une grande longévité – des vins pour les connaisseurs. *A small house in the Montagne de Reims region with their own vines; has moved up, over the past 15 years, to become the absolute top. First-class wines, with plenty of character and great longevity – wines for connoisseurs.*

Nez complexe de petits fruits rouges et d'épices ; attaque puissante et compacte, bouche racée, pamplemousse et beaux amers en finale. Un vin majestueux, plein de caractère, pour les connaisseurs. Se déguste avec un cigare doux et sur une pintade fermière.

Complex nose of soft fruit and spices; strong, compact attack; great elegance on the palate; finish of grapefruit with noble bitter notes. A majestic, character-filled wine for connoisseurs, to be enjoyed with a mild cigar or a free-range guinea fowl.

Superbe nez avec notes minérales et épicées, après aération, une pointe de zeste d'agrumes ; mélange subtil et unique d'élégance et de race, de complexité et de vinosité, d'amplitude et de fraîcheur, suivi d'une longue finale rafraîchissante sur le pamplemousse. Magnifique ! L'un des meilleurs bruts jamais dégustés.

Superb nose with mineral components and spice notes; after aeration, a touch of citrus; a unique, sophisticated blend of elegance and raciness, of complexity and vinosity, of fullness and freshness, followed by a long refreshing grapefruit finish. Simply brilliant, and one of the best bruts ever.

Extraordinaire finesse, jusqu'à la délicatesse ; des notes de fleurs blanches et une pointe de zeste d'agrumes, une mousse crémeuse, une structure magnifiquement tendue et une finale d'une immense longueur, tout en fraîcheur sur des notes de pamplemousse. Un vin incroyable : le fruit, la finesse et race s'allient dans l'un des plus grands champagnes de cette Maison que nous ayons jamais dégustés.

A wine of extraordinary finesse, nay delicatessen. Blossom and a touch of citrus fruits, creamy mousse, beautifully firm structure, lingering, fresh grapefruit finish: an incredible wine in which vibrant fruit, finesse, and raciness combine to produce one of the greatest champagnes from this House ever tasted.

Jacquesson

Kleines Handelshaus an der Montagne de Reims mit eigenen Reben, das in den letzten 15 Jahren in die absolute Spitze vorgestossen ist. Erstklassige, besonders charaktervolle, langlebige Weine für Kenner.

17.5

Avize Grand Cru Dégorgement Tardif 1995 Blanc de Blancs Grand Cru

Komplexe Aromatik von Beeren und Gewürzen; kräftiger, kompakter Ansatz, grosse Rasse im Mund, anhaltendes Grapefruitfinale mit nobler Bitternote; majestätischer, charaktervoller Wein für Kenner: zu einer milden Zigarre oder einem Perlhuhn vom Bauernhof. **Preis:** über 100 Euro

18

Cuvée 734

Superbe Nase mit mineralischen Komponenten und Noten von Gewürzen, nach Belüftung ein Hauch von Zitrusfrüchten; die ausgeklügelte Mischung aus Eleganz und Rasse, aus Komplexität und Weingkeit, aus Fülle und Frische, wie sie nur dieser Wein besitzt, mit langem, erfrischendem Grapefruitfinale; einfach herrlich und einer der besten Brut überhaupt. **Preis:** 30 bis 49 Euro

20

Millésime 2002

Von enormer Finesse, ja Delikatesse, Blüten und ein Hauch von Zitrusfrüchten; cremige Perlage, kristallklarer Bau, ellenlanges, frisches Finale von Grapefruit; unglaublicher Wein von schierer Fruchtigkeit; Finesse und Rasse verbinden sich zu einem der grössten je verkosteten Champagner aus diesem Haus. **Preis:** 50 bis 99 Euro



vinum extra champagner 2010

Champagner 2010 vinum extra champagner 2010

Die Grössten, die Besten, die Schönsten

Die kreativen Champagnermacher werden immer mehr. Sie sind nicht mehr nur bei den grossen Marken zu finden, sondern auch in Genossenschaften, kleinen Handelshäusern oder Winzerbetrieben. Wir präsentieren Ihnen hier und auf den folgenden Seiten die beste Champagner-Cuvée, die dynamischste Marke, die spannendsten Erzeuger sowie das Topdutzend der grossen Häuser.

Schäumer des Jahres

Champagne Jacquesson

Millésime 2002

Ja, zugegeben, wir haben eine Schwäche für die Weine dieses Hauses. Ja, zugegeben, Jacquesson macht nicht Champagner für jedermann. Die Weine (WEINE, würden wir am liebsten schreiben, gross und am besten noch fettgedruckt) dieses Hauses haben ausgeprägten Charakter. Es sind keine feingliedrigen Rokoko-Prinzessinnen, sondern barocke Haudgen mit Ecken und Kanten.

Doch stopp! Der 2002 ist da die grosse Ausnahme. Noch nie haben wir einen Jacquesson verkostet, der auf solch nonchalante Art Komplexität mit Zugänglichkeit verbindet. So elegant wie ein Krug, so komplex wie ein Bollinger, so delikat wie ein Deutz – die Quadratur des Kreises und der unverfälschte Wein unserer grossen Verkostung.



Unser Kommentar

Von enormer Finesse, ja Delikatesse, Blüten und ein Hauch von Zitrusfrüchten; cremige Perlage, kristallklarer Bau, ellenlanges, frisches Finale von Grapefruit;

unglaublicher Wein von schierer Fruchtigkeit; Finesse und Rasse verbinden sich zu einem der grössten je verkosteten Champagner aus diesem Haus.