



SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 127 Jahren.

AUSGABE 10 — OKTOBER 2020

GUIGAL

Eine Familie,
ein Weinimperium

WALLIS

17 Güter, 250 Weine

GALLO AUF PLATZ 1

Die 25 Giganten
der Weinbranche

**SHERPA-WEINE
AUS SALGESCH**



Champagner im Casino

2012 gilt unter Champagnerkennern als sehr gutes Jahr. Allerdings reicht die Qualität der 2012er nicht ganz an jene der Jahrgänge 2008 oder 2002 heran. Dafür machen diese Champagner jung getrunken ausgesprochen viel Freude. Man muss sich also nicht zu sehr in Geduld üben bis zum Entkorken einer Flasche, was ein Lunch im Casino Bern deutlich zeigte (www.greenhat-events.ch). Eine weitere Erkenntnis dieser Verkostung: Champagner-Degustationen erweisen sich immer als erfrischend, nie als ermüdend.

Text: André Kunz



BLANC DE BLANCS MESNIL EXPÉRIENCE GRAND CRU

André Jacquart
100 % Chardonnay
Dosage 4 Gramm
Jahrgang 2012 als Basis,
aber nicht 100 %
Mineralisches, frisches,
feinfruchtiges Bouquet,
junge Birnen, Flieder, Kreide,
Hefe. Eleganter, seidener,
feingliedriger Gaumen, sehr
gute Mineralik, gut ein-
gebundene Säure, zarte
Frucht, feine Aromatik,
duftiger Abgang.
18/20 trinken

2012 BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU

Lilbert Fils
100 % Chardonnay
Dosage 5 bis 6 Gramm
Frisches, feingliedriges,
elegantes Bouquet,
weisse Johannisbeeren,
Minze, Kreide, Biscuitteig.
Frischer, dichter, kräftiger,
fruchtiger Gaumen, feine,
süsse Frucht, sehr gute
Säure, feine Aromatik,
dichte, feine Struktur, feine
Mousse, langer, frischer,
feinfruchtiger Abgang.
18/20 trinken –2036

2012 MINÉRAL EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Champagne Agrapart
100 % Chardonnay
Dosage 5 Gramm
Kräftiges, komplexes,
frisches, fein mineralisches
Bouquet, fein Hefe, Schiefer,
Biscuitteig, getrocknete
Äpfel, fein Blüten, Zart-
bitterschokolade. Elegan-
ter, feinfruchtiger, frischer
Gaumen, feine Frucht,
gut eingebundene Säure,
kräftige, feine Mousse,
kräftige, feine Aromatik,
langer, frischer Abgang.
18/20 trinken –2042

2012 BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CRAMANT LES ROBARTS GRAND CRU

Champagne Suenen
100 % Chardonnay
Dosage 1 Gramm
Duftiges, seidenes, zart
mineralisches Bouquet,
gelbe Früchte, Linden-
blüten, Kreide, zart Kamille.
Feinfruchtiger, elegan-
ter Gaumen, zart cremige
Struktur, frische Frucht,
gute Säure, kräftige
Aromatik, sehr feine

Mousse, langer, duf-
tiger Abgang.
18/20 trinken –2035

2012 BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Champagne Robert Moncuit
100 % Chardonnay
Dosage 1 Gramm
Feines, leichtes, zartes
Bouquet, junge Melonen,
Himbeerblüten, Kreide.
Feingliedriger, zarter Gau-
men, feine Frucht, mitt-
lere Mousse, feine, reife
Säure, duftige Aromatik,
langer, leichter Abgang.
Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2034

2012 BRUT VOLUPTÉ PREMIER CRU

Champagne René Geoffroy
100 % Chardonnay
Dosage 3 Gramm
Kräftiges, volles, fein exo-
tisches Bouquet, Mango,
Naturejoghurt, Schiefer, fein
Hefe. Dichtverborener, sei-
dener Gaumen, feine Frucht,
sehr gut eingebundene
Säure, kräftige, feine
Mousse, vielfältige Aromatik,
langer, dichter, feiner
Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 trinken –2038

2012 CUVÉE DU GOULTÉ BLANC DE NOIRS

Marie-Noëlle Ledru
100 % Pinot noir
Dosage 5 Gramm
Kräftiges, frisches, zart
mineralisches Bouquet,
geraspelte Äpfel, Kreide,
Flieder, Zitronenmelisse,
Biscuitteig. Frischer, fein
aromatischer Gaumen, feine
Mousse, gute Säure, vielfäl-
tige Aromatik, feine Frucht,
langer, frischer Abgang.
18/20 trinken –2034

2012 VINTAGE BRUT

Champagne Veuve Clicquot
Ponsardin
51 % Pinot noir,
34 % Chardonnay,
15 % Pinot meunier
Dosage 8 Gramm
Feingliedriges, minera-
lisches, seidenes Bouquet,
Schiefer, verschiedene
Blüten. Birnen. Seidener, fei-
ner, duftiger Gaumen, zarte
Frucht, feine Mousse, leichte
Aromatik, feiner Abgang.
17/20 trinken –2032

2012 LE CRAN LUDES PREMIER CRU

Bérèche & Fils
50 % Pinot noir,



Sechsmal 19 Punkte:
Die hoch bewerteten
Champagner des Jahr-
gangs 2012 machen
jung getrunken bereits
viel Freude.

50 % Chardonnay
Dosage 3,5 Gramm
Kräftiges, dichtes, feingliedriges, frisches, mineralisches Bouquet, getrocknete Äpfel, Hefe, Biscuitteig, Zitronenmelisse, Kreide. Eleganter, dichtverborener, frischer Gaumen, seidene Struktur, zarte Frucht, kräftige, feine Mousse, vielfältige Aromatik, langer, duftiger Abgang.
19/20 trinken –2042

2012 BLANC DE BLANCS VINTAGE BRUT

Champagne Delamotte
100 % Chardonnay
Dosage 6,5 Gramm
Seidenes, fein mineralisches, frisches Bouquet, zart Mirabellen, Rauch, Hefe, Biscuitteig. Seidener, feiner Gaumen, gute Frucht, feine Mousse, frische Säure, duftige Aromatik, langer, frischer Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2038

2012 CRISTAL BRUT MILLÉSIMÉ

Louis Roederer
60 % Pinot noir,
40 % Chardonnay
Dosage 7 Gramm
Mineralisches, seidenes, dichtes, komplexes Bouquet, Java-Äpfel, Biscuitteig, verschiedene Blüten, Schiefer. Dichter, vielschichtiger, eleganter, frischer Gaumen, feine Frucht, kräftige, sehr feine Mousse, sehr gut eingebundene Säure, kräftige, feine Aromatik, langer, dichter, frischer Abgang.
19/20 trinken –2045

2012 BELLE ÉPOQUE BRUT MILLÉSIMÉ

Champagne Perrier-Jouët
50 % Chardonnay,
45 % Pinot noir,
5 % Pinot meunier
Dosage 5 Gramm
Seidenes, feines, duftiges Bouquet, Flieder, Hefe, Kreide, junge Birnen. Aus-

gewogener, seidener, feiner Gaumen, feine Mousse, gute Frucht, elegante, weinige Struktur, gute Säure, langer, frischer Abgang.
18/20 trinken –2040

GRANDE CUVÉE, 168^{ÈME} ÉDITION

Champagne Krug
52 % Pinot noir,
35 % Chardonnay,
13 % Pinot meunier
Dosage 6 Gramm
Jahrgang 2012 als Basis, aber nicht 100 %
Kräftiges, volles, duftiges, komplexes Bouquet, Hefe, kandierte Zitrusfrüchte, Himbeerblüten, zart Schiefer. Dichtverborener, vielfältiger, kräftiger Gaumen, feine Frucht, sehr gute Mineralik, sehr gute, feine Mousse, frische, reife Säure, langer, duftiger Abgang.
19/20 trinken

2012 BRUT VINTAGE

Charles Heidsieck
60 % Pinot noir,
40 % Chardonnay
Dosage 8 Gramm
Klassisches, frisches, seidenes, dichtes, elegantes Bouquet, verschiedene Blüten, Hefe, Biscuitteig, Schiefer, Flieder. Eleganter, feiner, frischer Gaumen, kräftige, feine Mousse, sehr gut eingebundene Säure, vielfältige, feine Aromatik, dichte Struktur, sehr langer, frischer Abgang.
19/20 trinken –2045

2012 CRISTAL BRUT ROSÉ MILLÉSIMÉ

Louis Roederer
56 % Pinot noir,
44 % Chardonnay
Dosage 8 Gramm
Seidenes, dichtes, verschlossenes, mineralisches Bouquet, Himbeerblüten, feine Hefe, Kreide, Flieder, frisches Biscuit. Dichter, feinfuchtiger, vielschichtiger Gaumen, zarte, süsse Frucht, sehr gut

eingebundene Säure, vielfältige, kräftige Aromatik, sehr gute Mineralik, langer, dichter, frischer Abgang.
19/20 2023–2045

2012 L'APHRODISIAQUE PREMIER CRU

Champagne David Léclapart
80 % Pinot noir,
20 % Chardonnay
Dosage 0 Gramm
Kräftiges, mineralisches, komplexes Bouquet, Dörrbirnen, Schiefer, Biscuit frisch aus dem Ofen, Zartbitterschokolade. Aromatischer, kräftiger Gaumen, vielfältige, kräftige Aromatik, gut eingebundene Säure, sehr gute Mineralik, langer, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 2023–2045

2012 SAIGNÉE DE SORBÉE EXTRA BRUT

Champagne Vouette & Sorbée
100 % Pinot noir
Dosage 0 Gramm
Samtenes, kräftiges weiniges Bouquet, Himbeeren, Flieder, grosser Tavel-Rosé, verschiedene Blüten. Seidener, frischer, kräftiger Gaumen, sehr gute Säure, vielfältige Aromatik, feine Frucht, gute Mineralik, langer, frischer Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 2024–2042

2012 EFFLORESCENCE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

Champagne Marie-Courtin
100 % Pinot noir
Dosage 0 Gramm
Mineralisches, kräftiges, feinherbes Bouquet, Flieder, zart Kamille, Mandarinen, fein Zitrus, Schiefer. Ausgewogener, dichter, eleganter, frischer Gaumen, sehr gut eingebundene Säure, vielfältige, feine Aromatik, sehr gut eingebundene Säure, feine Mineralik, langer, dichter Abgang.
19/20 2024–2056

