



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

*«Lebe und liebe mich»  
«Vive et me ama»*

Die Philosophie des Hauses Delamotte verbindet Modernität und Tradition. Mit grosser Sorgfalt kreiert ein kompetentes, engagiertes Team einen Champagner, der mit Leichtigkeit und göttlichen Perlen ein vollendeter Botschafter des Genusses und der Kultur ist.

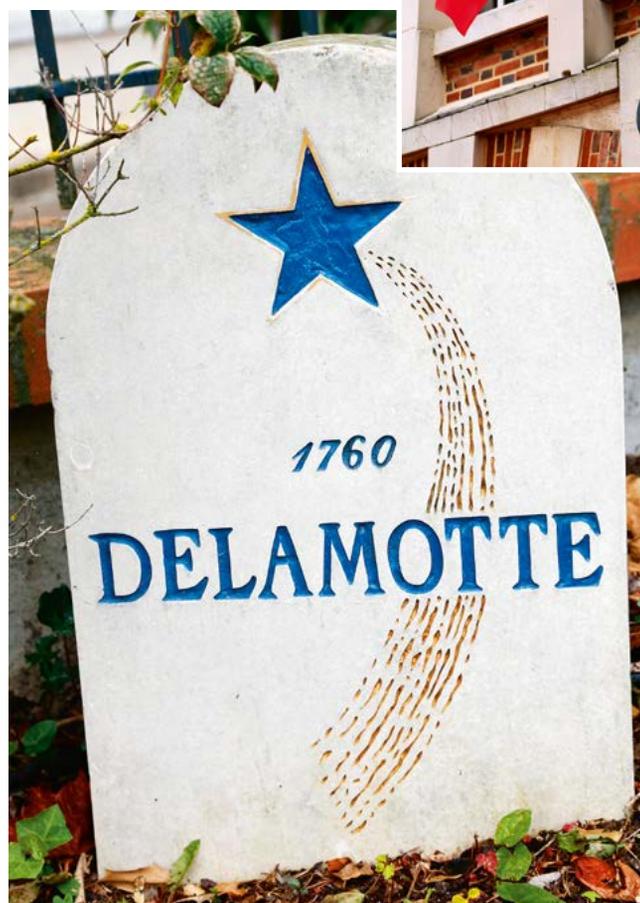


# DELAMOTTE

*Crème de la Crème der Champagner.*

Das Haus Delamotte blickt auf eine 200 Jahre alte Erfolgsgeschichte zurück. 1760 wurde es von François Delamotte als fünftältestes Champagnerhaus gegründet. Das schöne Herrenhaus in Le Mesnil-sur-Oger im Herzen des Chardonnay-Gebietes der Champagne ist bis heute der Firmensitz von Delamotte. 1828 wird das Haus von dem Chevalier Nicolas Louis Delamotte übernommen. 1988 fusionierte Delamotte mit dem prestigeträchtigen Haus Salon. Seit 1989 gehören Delamotte und Salon zu der Firmengruppe Laurent-Perrier.

Le Mesnil-sur-Oger ist das Herz der Côte des Blancs. Hier werden ausnahmslos höchstklassifizierte Weine gekeltert. Es entstehen die Könige der Könige der Champagner. In dieser Gegend wachsen die unvergleichlichen Chardonnay-Trauben, die dem Champagner seine frische und lebhafte Note geben. **Ein grosser Champagner ist immer auch ein grosser Wein. Das ist das anspruchsvolle Prinzip, dem das Haus Delamotte seit seiner Gründung treu geblieben ist.**





*Die exklusiven Champagner aus den Häusern Delamotte und Salon: Brut, Blanc des Blancs und Jahrgangschampagner sind die Krönung besonderer Augenblicke.*

**Delamotte Brut** Besteht aus 55% Chardonnay-, 35% Pinot-Noir- und 10% Pinot-Meunier-Trauben, die ihm seine kraftvolle Note, seine angenehme Frische, seine weiche Fülle und seinen klaren und fruchtigen Abgang verleihen. In der Nase entfalten sich die Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Zitronenschalen und Mousse in der Nase. Seine cremige Frische wird durch seine zarte Perlung hervorgehoben. Ein Champagner voller Weichheit und Vergnügen, der in keinem Keller fehlen sollte.

**Delamotte Blanc de Blancs** Wird mit Trauben aus den drei grossen Weinlagern der Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize bereitet und reift über 48 Monate auf der Hefe. Es ist ein vollmundiger Champagner, der durch seine Feinheit und mineralische Rundheit überrascht. Im Gaumen entdeckt man Noten von Blumenduft, von Rosen, Zitrusfrüchten und Engelwurz mit einer Spur Ingwer.

**Jahrgangschampagner Delamotte Blanc de Blancs** Die Frische und Lebhaftigkeit des Chardonnay verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter und sein ausserordentliches Reifepotential. Der Blanc de Blancs entfaltet Aromen von saftig grünen Äpfeln, weissen Blüten, Hagedorn und Akazie. Seine Geschmacksaromen von exotischen Früchten vermischen sich mit Noten von Brioche, für die das Haus Delamotte bekannt ist. Die Kombination aus Frische und Vollmundigkeit verleiht diesem Champagner seinen geheimnisvollen und rätselhaften Charakter, der dem Gaumen des Geniessers ein langanhaltendes Finale beschert.



Degustation mit Audrey Campos im eleganten Ambiente von DELAMOTTE



# Salon – die edle Seele des Champagners

*«Ein grosser Champagner kann altern und reifen.» Eugène-Aimé Salon*

Eugène-Aimé Salon, ein Grandseigneur, dessen Bühne Paris, mit dem Moulin-Rouge und den grossen Salons seiner Zeit war, liebte das gute Leben und die schönen Dinge des Lebens über alles. Dazu gehörte selbstverständlich auch der Champagner. Als Stammgast im Moulin-Rouge machte er es sich zum Ziel, einen Champagner zu kreieren, der der Leichtigkeit, der Eleganz und Lebenslust dieses Etablissements entsprach. Er hatte den Traum, einen Champagner zu schaffen, der reifen konnte, und der nur ihm allein gehörte. So kaufte er das Haus Salon und startete mit seinem Schwager die Champagnerproduktion. An der Côte des Blancs in bester Lage in Mesnil-sur-Oger, Haus an Haus mit Delamotte. Im Gegensatz zu seinen Nachbarn kreierte er Blanc-de-Blancs-Champagner aus reinem Chardonnay. Sein Champagner ist einzigartig, weil er auch heute noch aus einer einzigen Rebsorte gekeltert wird. Einzigartig, weil nur eine einzige

Lage verarbeitet wird. Einzigartig, weil ausschliesslich Jahrgangschampagner gekeltert werden. Und einzigartig, weil seit der Gründung des Hauses Salon 1905 bis heute nur 37 Jahrgangschampagner produziert wurden. Für solch grosse Champagner wie Salon muss eine Ernte die optimale Balance zwischen Zucker und Säure aufweisen, und das ist selten. Eine besondere Trouvaille ist der Champagner Salon 2002. Ein aussergewöhnliches Jahr, und der erste Jahrgangschampagner des Hauses Salon im 21. Jahrhundert. Die vermessene Kraft verleiht ihm die Balance eines Tänzers. Seine Farbe zeigt zarte Goldschimmer, in der Nase ist er lebendig und elegant, im Gaumen explodieren die Aromen, die an honigsüsse Orangen, kandierte Zitrusfrüchte und frisch aus dem Ofen kommende Madeleines erinnern. Man empfindet beim Genuss dieses Champagners gleichzeitig Frische und Wärme und seine komplexen Aromen sind bestens ausbalanciert.



*Die Schätze von Salon schlummern  
in geheimnisvoll anmutenden  
Gewölben ihrer Vollendung entgegen.  
Der Champagner Salon 2002,  
eine exklusive Rarität, reifte 10 Jahre  
in den grandiosen Kellergewölben,  
bevor er auf den Markt kam.  
Einige Jahrgänge, zum Beispiel  
2008, wurden exklusiv ausschliesslich  
in Magnum-Flaschen abgefüllt.  
Begehrte Trouvaillen in der Welt  
der Connaissseure*





# DIE MARNE

Sie hat weder Dichter noch Musiker inspiriert, vielleicht weil ihre Ufer wenig Spektakuläres und Inspirierendes bieten, und doch zählt dieser französische Fluss zu den wichtigsten Wasserläufen Europas.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, TEXT: BÉATRICE VAN STRIEN

**T**raurige Publizität hat die Marne durch die Schlachten erlangt, die im 19. und besonders im 20. Jahrhundert an ihren Ufern getobt haben. Eine weitaus erfreulichere Art von Berühmtheit verdankt der Fluss den Rebgärten, die sich an den Hügeln rechts und links der Marne erstrecken. Hier wachsen die Trauben für den berühmtesten Schaumwein der Welt: den Champagner.

Die Marne entspringt in Balesmes-sur-Marne auf dem Plateau de Langres in der Region Champagne-Ardenne. Aus der Kalksteinformation, 420 Meter über dem Meer, sprudeln auch die Quellen der Flüsse Seine, Aube und der Maas. Erst nordwärts, dann in südwestlicher Richtung fliesst die Marne rund 520 Kilometer lang in engen Kurven durch sechs Departemente, um sich kurz vor Paris mit der Seine zu vereinigen. Flüsse waren seit jeher die einfachsten Transportwege. Deshalb entstanden in ihrer mittelbaren Umgebung oft Handelszentren und Militäranlagen. Unter den Kelten hiess die Marne «Matrona», getauft nach ihrer gleichnamigen Flussgöttin. Für die Römer bildeten die Matrona und die Sequana, die heutige Seine, die Grenze zwischen den Belgiern und den Galliern. Anders als an deutschen Flüssen lassen sich entlang der Marne kaum bauliche Zeugen früherer Kulturen bewundern. Von allem, was die Römer im

«campus», wie sie diese grosse Landwirtschaftsregion nannten, hinterliessen, blieb nur der Weinbau erhalten. Dass der ländliche campus zur noblen Champagne und dessen Weine zu den berühmtesten Schaumweinen der Welt mutieren würden, hätte sich Gaius Julius Cäsar wohl nicht träumen lassen.

Wie so oft haben auch die Klöster im Mittelalter für eine Blütezeit im Weinbau gesorgt. Der Legende nach war es der Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon, Kellermeister der Abtei Hautvillers, der den Champagner erfunden hat. Entdeckt wäre hier wohl das zutreffendere Wort, denn es war die Natur selber, die den jungen Wein zum Schäumen brachte. Bei Temperaturen unter 10 Grad Celsius im Winter unterbrachen die Hefezellen ihre Gärungstätigkeit, bevor der Zucker im Most vollständig in Alkohol umgewandelt war. Im Frühling, bei milden Temperaturen nahmen sie ihre Tätigkeit wieder auf, und der Wein in Fässern und Flaschen begann zu schäumen. Nebenprodukte dieses Gärungsprozesses sind Wärme und Kohlensäure. In geschlossenen Flaschen baute sich ein derart starker Druck auf, dass den Mönchen schon mal die eine oder andere Flasche um die Ohren flog. Dom Pérignons Verdienst lag darin, dass er das Phänomen erkannte und Techniken entwickelte, um den beliebten «vin fou» regelmässig und in kalkulierbaren Mengen herstellen zu können.

Es gelang ihm, die zweite Gärung bewusst herbeizuführen und zu kontrollieren. Er benutzte Flaschen aus verstärktem Glas, deren Korken er zudem mit einer Kordel am Flaschenhals fixierte. Ausserdem stellte er fest, dass Weine, die aus verschiedenen Traubensorten gemischt wurden, besser schmeckten als reinsortige, und gilt damit als Erfinder der Cuvée. Schliesslich entdeckte er, wie sich aus blauen Trauben weisse Weine keltern liessen. Werden die Beerenschalen mit ihren Farbpigmenten unmittelbar nach der Pressung vom Saft getrennt, tritt keine Farbe in den Most über. So bleibt auch der Champagner, gekeltert aus blauen Pinot-noir- und Pinot-meunier-Trauben, weiss. Bleiben die Schalen einige Stunden in Kontakt mit dem Saft, färbt er sich hellrot. Es entsteht ein Rosé-Champagner.

1927 wurde im Nordosten Frankreichs ein exakt definiertes Gebiet von 34.000 Hektaren zur «Champagne» und damit zur Anbauzone für den gleichnamigen Schaumwein deklariert. Da trotz grösserer Absatzschwankungen die Nachfrage nach dem edlen Schäumler über die Jahre stetig gewachsen ist – werden heute jährlich etwa 400 Millionen Flaschen abgefüllt. Erst kürzlich wurde die Anbauzone um weitere 38 Dörfer erweitert. In der ganzen Champagne herrscht ein kontinentales Klima mit geringem Niederschlag, mit kalten Wintern und mit Sommern, die vor allem im Juli und August recht heiss werden können.

Die kurvenreiche Marne kann nur ab Epernay von grösseren Schiffen befahren werden. Am Oberlauf, zwischen den Städten Vitry-le-François und Dizy, muss der Schiffsverkehr über den Marne-Seitenkanal geführt werden. Viele dieser Kanalsysteme verbinden die Marne mit dem Rhein, der Maas, der Mosel, der Aisne und der Saône. So ist ein 228 Kilometer langer Kanal zwischen der Champagne und dem Burgund eine wichtige Handelsverbindung zwischen dem Marne- und dem Saônetal.

An den Ufern des beschaulichen, auf weiten Strecken ländlich geprägten Flusses liegen 28 Städtchen. Im Département Haute-Marne ist Langres, mit Befestigungen, die im Kern aus der Römerzeit stammen, sehenswert. In den Wäldern um das Städtchen Chaumont, einst Sitz der Grafen der Champagne, wurden Fundamente eines römisch-gallischen Tempels und römische Münzen gefunden. Das Département Marne entstand nach der Französischen Revolution. Die Provinz Champagne wurde in vier Departements aufgeteilt, dazumal mit dem Ziel, dass kein Bewohner für die Hin- und Rückreise in eine der Verwaltungsstädte mehr als zwei Tagesritte benötigen müsse.



Einen Besuch wert ist Châlons-en-Champagne. Obschon der historische Kern der geschichtsträchtigen Stadt im Zweiten Weltkrieg vollkommen zerstört wurde, machen eindrucksvolle Kirchen, Gebäude aus verschiedenen Epochen und interessante Museen einen Besuch lohnenswert.

Für Weintouristen ist Epernay ein Muss. Dieser Ort ist – wie das 27 Kilometer entfernte Reims – Sitz berühmter Champagnerhäuser. Im fünften Jahrhundert gegründet, war die Stadt im Lauf ihrer langen Geschichte Schauplatz unzähliger Konflikte und Kriegshandlungen. Im Ersten Weltkrieg wurde sie zu zwei Dritteln zerstört. «Epernay ist die Stadt des Champagnerweins, nicht mehr und nicht weniger», schrieb Victor Hugo 1842 ein wenig abschätzend.

Das erste Champagnerhaus von Reims wurde 1730 gegründet. Heute arbeiten mehr als die Hälfte der Einwohner in der Champagnerindustrie. Jährlich besuchen etwa 600.000 Weinpilger Epernay, wo in der «Avenue de Champagne» Häuser wie Laurent-Perrier, Moët & Chandon, Mercier und De Castellane residieren. Es ist unbedingt erforderlich, sich in diesen exklusiven Champagnerhäusern zu einem Kellerbesuch anzumelden. Ihre Kreidekeller sind Sehenswürdigkeiten. Hier lagert und reift der Champagner. Die endlos erscheinenden Kellerlabyrinth erstrecken sich

auf verschiedenen Ebenen 20 bis 40 Meter tief über insgesamt 110 Kilometer.

Zwischen Epernay und Dormans weitet sich das Marnetal. Beidseits des Flusses erstrecken sich Weinberge so weit das Auge reicht, laden malerische Dörfer und romantische Seitentäler zum Verweilen. Am Fuss des Montagne de Reims liegen Hautvillers, mit seiner Abtei und dem Keller des Benediktinermönchs Dom Pérignon, und Grands-Crus-Dörfer wie Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ. Vom linken Ufer grüsst Boursault mit dem Schloss von Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, der berühmtesten aller Champagnerwitwen.

Nach Verlassen des Marnetals windet sich der Fluss an Château Thierry vorbei durch den südlichen Zipfel des Département Aisne, hinüber ins Département Seine et Marne. Dort, in der Marneschlaufe, liegt Meaux, die Stadt, die allen Feinschmeckern dank ihrer wunderbar cremigen Brieckäse und ihres Senfs ein Begriff ist. Die Moutarde de Meaux ist Frankreichs Senf Number One.

Im Département Seine-Saint-Denis trifft die Marne auf die «banlieue» von Paris. Keine Spur mehr von ländlichem Charme. Das bleibt so, bis sich der Fluss im bei Charenton-le-Pont in der Seine verliert.