

Weltbestener Champagner wurde in Hellingen vorgestellt

„Armand de Brignac“, prickelnde Novität aus Reims

R. Batya (Text und Fotos)

Vorgestern feierte die Champagner-Nobelmarke „Armand de Brignac“ ihren Einstand im Großherzogtum. Ab sofort ist die Hausmarke von Queen Elisabeth II. und Sängerin Beyoncé Knowles in Luxemburg lieferbar.

Zusammen mit Anne und Michel Toussaint, den Besitzern der Weingroßhandlung Othon Schmitt in Hellingen, sowie Gérald Loparco, dem Verantwortlichen für den Auslandsvertrieb der Marke, hatten wir das Vergnügen, zwei der aktuellen Cuvées zu verkosten.

Sowohl der Brut Gold als auch der Rosé bestehen aus einer Assemblage von Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier – den drei Rebsorten, die in der Champagne zugelassen sind – und einer Zusammenstellung verschiedener Jahresweine. Letztere stammen aus den Jahrgängen 2005, 2003 und 2002, und die Kellermeister von Champagne Cattier, die für die Herstellung der Oberklasse-Produkte Namens Armand de Brignac verantwortlich zeichnen, führen den Erfolg dieser Novität teilweise auf dieses, in Reims und Epervy doch eher ungewöhnliche Elaborierungsverfahren zurück.

Spezielle Zusammensetzung

Der Jahrgang 2005 macht in beiden Fällen den Großteil der Zusammensetzung aus, was die beim Probieren direkt erfassbare,

erstaunliche Frische dieser Champagner ausmacht.

Armand de Brignac Brut Gold setzt sich aus 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 20% Pinot Meunier zusammen. In der Nase dominiert der Chardonnay, ein prickelnd-fruchtiges Bukett von Agrumen, grüner Mandel nebst etwas Honig-Nuancen ist vernehmbar. Vielschichtige Aromen von weißem Steinobst und Agrumen sowie eine ausgeprägte Säure geben dem Wein Struktur und sorgen für die erstaunliche Länge.

Blancs und der Vallée de la Marne stammen, wurden nicht mehr als 42.000 Flaschen abgefüllt.

Gehobenes, elitäres Produkt

Beim Rosé, der aus 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 10% Pinot Meunier gewonnen wird, liegt die Produktion bei 10.000 Flaschen. Der helllachsfarbene Champagner gefällt in der Nase mit Noten von Himbeere, Bon-



V.l.: Michel und Anne Toussaint, Gérald Loparco

Bestimmend sind auch der etwas vegetabile Unterton sowie Akzente von Mandarinenschale im langen Nachhall.

Von diesem Champagner, dessen Trauben nur aus Grand- und Premier-Cru-Lagen aus der Montagne de Reims, der Côte des

bon Anglais und Brioche, er ist cremig-frisch, betont fruchtig und elegant, mit einer guten Länge.

Auffällig ist bei diesen Champagnern, die von der Qualität und Anmutung her mindestens mit Cristal Roederer oder Dom Peri-

gnon vergleichbar sind, der optische Auftritt. Die Flaschen sind vergoldet, respektiv altrosa glänzend, das Logo der Marke – ein Piek-Ass mit einem großen A – sowie der Name und die Beschreibung des Weines sind auf Zinntafelchen gedruckt, die per Hand auf die einzelne Flasche geklebt werden.

Vom *Fine Champagne Magazine* aus einem Reigen von 1.000 Champagnern zum Weltbesten ernannt, ist Armand de Brignac mit Sicherheit ein gehobenes, wenn nicht extrem elitäres Produkt.

Laut Gérald Loparco werden die Armand-de-Brignac-

Schaumweine, welche auf eine Zusammenarbeit zwischen Sovereign Brands USA und Champagne Cattier aus Chigny-les-Roses beruhen, in ungefähr hundert Ländern der Welt exportiert.

Die ersten Flaschen kamen 2006 auf den Markt, doch die Champagner-Manufaktur Cattier besteht als Familienunternehmen seit 1763. Erfahrung ist auch hier im Endeffekt Schlüssel zum Erfolg.

Zusätzliche Infos unter www.othon-schmitt.lu, www.armanddebrignac.com und www.cattier.com



gnon vergleichbar sind, der optische Auftritt. Die Flaschen sind vergoldet, respektiv altrosa glänzend, das Logo der Marke – ein Piek-Ass mit einem großen A – sowie der Name und die Beschreibung des Weines sind auf Zinntafelchen gedruckt, die per Hand auf die einzelne Flasche geklebt werden.

Vom *Fine Champagne Magazine* aus einem Reigen von 1.000 Champagnern zum Weltbesten ernannt, ist Armand de Brignac mit Sicherheit ein gehobenes, wenn nicht extrem elitäres Produkt.

Laut Gérald Loparco werden die Armand-de-Brignac-

Le clin d'œil gastronomique

Une pizza dans une ambiance de „Dolce Vita“

Dave Giannandrea

Francesco Spinelli qui exploite depuis une dizaine d'années le restaurant Mamma Mia à Dudelange vient d'ouvrir le **Fellini** près de Weiler-la-Tour sur le lieu dit „Le Millénaire“, entre Frisange et Alzingen. Le cadre est aménagé dans un style contemporain avec des couleurs foncées. La cuisine est italienne avec un grand choix en pâtes, pizzas et viandes. Ouvert sept jours sur sept, le Fellini dispose d'une grande terrasse et propose un coin enfants pour les plus petits. Menu du jour en semaine à midi.



Renseignements:

Il Fellini

5, route de Thionville
L-5771 Weiler-la-Tour
Tél.: 26 36 11 48
www.fellini.lu