

# Champagne Taittinger Les Folies de la Marquetterie

Wine Spectator: 92 Punkte-November 2017



Artikelnummer	007008
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir: 55%, Chardonnay: 45%

## Beschreibung:

Farbe und Perlung: glänzendes Goldgelb mit hellgoldenen Reflexen und feinen Perlenschnüren aus kleinsten, gleichmäßig aufsteigenden Kohlensäurebläschen. Duft: im Bouquet intensive fruchtige Aromen von reifem Steinobst (gelber Pfirsich, Aprikosen), elegant unterlegt mit duftigen Noten von frischer Brioche und einem Hauch Eichenholzvanille. Geschmack: am Gaumen kraftvoll, geschmeidig, mit charmanter Fülle und zartcremigem Mousseux, aromatisch intensiv und perfekt ausgewogen mit saftig gereifter Pfirsichfrucht, Noten von frisch gebackenem Hefezopf (mit Mandeln und kandierten Zitrusfrüchten) und feinmineralischem Finale, hochelegant mit langem Nachhall

## Serviervorschlag:

höchst stilvoller Begleiter eines kompletten Menüs, von feinen Käse-Blätterteigpastetchen, Krabben- Beignets, gratinierten Austern oder Räucherlachs zum Auftakt über einen Hauptgang mit Seeteufel à la crème, Jacobsmuscheln, Geflügel und zartem Kalbfleisch bis zum Käse, z.B. gereiftem Parmesan, Comté, Neufchâtel, Chaource... oder man konzentriert sich auf das Wesentliche und genießt seinen 'Folies' einfach so, als kleinen persönlichen Luxusmoment

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	10.5
Säuregehalt	4.2
Serviertemperatur	10.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Taittingers Les Folies de la Marquetterie ist ein Einzellagenchampagner, ausschließlich aus den weißen und roten Tauben bereitet, die im gleichnamigen Weinberg 'Les Folies' rund um das Schlösschen La Marquetterie wachsen. Nach einer rigorosen Grünlese im Sommer zur konsequenten Ertragsbegrenzung und Qualitätssteigerung des Leseguts werden Chardonnay und Pinot noir im Herbst vergleichsweise früh eingebracht, damit sie ihre (gewünschte) hohe Säure bei niedrigem Alkoholgehalt bewahren. Alle Trauben werden behutsam von Hand gelesen, umgehend im Ganzen gepresst und nur die Moste der ersten Pressung für Les Folies de la Marquetterie verwendet. Diese Moste werden nun zügig vergoren und die gewonnenen Grundweine den Winter über meist in

Edelstahl tanks, einige Partien aber auch ins Eichenholzfass gelegt, um hier etwas zur Ruhe zu kommen, bevor man im Januar des folgenden Jahres alle Partien verkostet und daraus die Weine der Grundweincuvée wählt.

Generell werden diesen jungen Jahrgangsweinen auch einige Reserveweine aus früheren Jahren zugegeben, um dem Champagner noch mehr aromatische Tiefe und Struktur zu verleihen und damit seinen unverkennbaren Charakter zu unterstreichen. Die so komponierte Cuvée wird nun mit einer Fülldosage, dem 'liqueur de tirage' zur Zweitgärung auf die Flaschen gefüllt. Das in der Dosage enthaltene Gemisch aus Hefe und Zucker lässt die Weine erneut gären. Weil die dabei frei werdende Kohlensäure nicht aus der verschlossenen Flasche entweichen kann, löst sie sich im Wein auf und bildet die feinen Kohlensäurebläschen, die Perlage. Die Hefezellen sinken nach getaner Arbeit zu Boden, wo sie ein feines Geläger bilden. Mindestens drei Jahre reift Les Folies de la Marquetterie auf diesem Hefesatz und entfaltet dabei seine charakteristische Kraft und geschmeidige Fülle mit den intensiven Aromen von elegant gereifter Frucht und duftiger Brioche.

Durch das regelmäßige Drehen und allmähliche Über-Kopf-Stellen der Flaschen, lässt unterdessen der Kellermeister den Hefesatz nach und nach in den Flaschenhals rutschen. Nach Ende der Reifezeit wird dann der Flaschenhals kurz eingefroren und die Flasche aufgestellt, sodass der Druck den Hefepfropfen herausschießen lässt. Die Fehlmenge wird mit der Versanddosage, dem 'liqueur d'expédition' aufgefüllt. Diese zweite Dosage aus Wein und Zucker bestimmt zugleich den Süßegrad des fertigen Champagners. 'Les Folies de la Marquetterie' darf als Brut-Champagner maximal 12 g/l Restzucker enthalten.

#### Boden

Auflagen aus Sand und Ton über einem Untergrund aus Kreide und Kreidekalk mit guter Wasser- und Wärmespeicherkapazität

#### Weinnotiz

'Les Folies' ist der älteste Weinberg der Familie Taittinger. Die Reben wachsen rund um das Schlösschen La Marquetterie in der Gemeinde Pierry, nur wenige Kilometer südlich von Epernay. Während der Sitz des Familienunternehmens ebenso wie die Kellerei mit den tiefen Kreidestollen in Reims liegen, ist La Marquetterie eine Art Residenz, auf der die Familie besondere Gäste aus aller Welt empfängt. Das pittoreske Herrenhaus wurde im Jahr 1734 in Pierry erbaut. Zur selben Zeit lebte hier auch der Benediktinermönch Jean Oudart (1654-1742). Bruder Oudart stammte selbst aus einer Winzerfamilie und verwaltete nun die Güter seines Klosters. Mit großem Erfolg, wie es scheint, denn die üppigen Ländereien erstreckten sich bald über Pierry hinaus bis nach Chouilly, Avize, Cramant und Epernay.

Neben seinem verbrieften wirtschaftlichen Talent wird Oudart auch einiger Erfindergeist bei der Entwicklung der Champagnermethode zugeschrieben. Was genau der Mönch hier entdeckt haben soll, bleibt allerdings unklar. Belegt ist, dass die Gemeinde Pierry damals der Abtei Saint-Pierre d'Hautvilliers unterstellt war, in der zeitgleich der berühmte Dom Pérignon als Cellerar tätig war. Dass Dom Pérignon die Champagnermethode maßgeblich weiterentwickelte, insbesondere durch den Verschnitt der Weine,

steht heute außer Zweifel. Ebenfalls belegt ist, dass der Champagner damals eine erste Blütezeit erlebte und dass es Weinlieferungen aus Oudarts Kloster in Pierry an die Abtei in Haut-Villiers gab.

Bruder Oudart, der durch seine Herkunft und wohl auch arbeitsbedingt sicher einige Weinbaukenntnis besaß, wird die Einführung des 'liqueur de tirage', der Fülldosage zugeschrieben. Auch Reben soll er gepflanzt haben. An den Hängen von Pierry, einer Lage, die jedoch so steil und mühsam zu bewirtschaften war, dass man den Weinberg 'les folies' (dt. Verrücktheiten, Wahnsinn) nannte. Weniger mühsam, dafür sehr originell war die Anordnung der dunklen Pinot noir- und hellen Chardonnay-Pflanzungen, die den Weinberg zur Lesezeit wie ein großes Schachbrett aussehen ließen ein hübsches Bild, das man zugleich als Ursprung des Châteaunamens 'La Marquetterie' (dt. Einlegearbeit) annimmt.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570000101
EAN-Code Karton	3016570060167