

## ■ ■ Crémants aus Westfrankreich

# Bordeaux, Loire, Burgund

Teil zwei des grossen Crémant-Guides ist den Schäumern aus Bordeaux, dem Burgund und der Loire gewidmet. Weil Letztere zusätzlich zur AOP Crémant de Loire mit Saumur und Vouvray zwei historische Schaumwein-Crus besitzt, haben wir auch diese miteinbezogen. **Degustation und Text: Rolf Bichsel**

**W**iederholen wir hier für jene, die den ersten Teil unserer Übersicht über Crémants in VINUM 5/2017 verpasst haben, zusammenfassend, was der Name Crémant impliziert: Er gilt für Schaumweine aus kontrollierter Herkunft, die mittels der «Methode traditionnelle», das heisst im Flaschengärverfahren, produziert werden. Die Trauben der zugelassenen Sorten werden nach bestimmten Vorschriften geerntet, vergären zu (weissen) Grundweinen, die nach Assemblage in der Flasche erneut fermentieren. Vor dem Verkauf werden sie degorgiert und dosiert, das heisst, mit wenig ausgleichendem Reinzucker versehen, was die Kombination von Säure und Kohlensäure ausgleichen soll. Die Qualität der eingebrachten Trauben, deren genaue Reife, deren Säure und nicht zu hoher Zuckergehalt sind entscheidend für das Gelingen, aber auch die Präzision in der Verarbeitung sowohl der Grundweine als auch der Flaschengärung. Crémants sind Produkte, die höchsten technischen Ansprüchen genügen müssen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie Notizen zu Crémants aus Bordeaux, der Loire und dem Burgund sowie der beiden historischen Schaumwein-Crus der Loire, Saumur und Vouvray. Dass Bordeaux, die Rotwein-Region, auch interessante trockene und edelsüsse Weisse produziert, scheint sich langsam herumzusprechen. Dass hier ebenfalls Schaumweine abgefüllt werden, ist weniger bekannt. Selbst in Bordeaux ist es mitunter schwierig, einen guten regionalen Crémant aufzutreiben. Das mag auch die kleine Anzahl der eingereichten Muster erklären. Immerhin befindet sich darunter der Crémant mit dem besten Preis-Spass-Verhältnis. Die Crémant de Bourgogne hingegen werden immer beliebter und fehlen in keinem Bistro oder Speisetempel der Region. Ähnliches gilt auch für die Loire. Wenn es einen moralischen Sieger dieser Verkostung gibt, ist es diese vielfältige Weinregion!



### Zahlen und Fakten

Zur Erinnerung: Heute werden in Frankreich Trauben für Crémants auf rund 8500 ha angebaut. Sie decken seit kurzem acht Regionen ab: Elsass (die grösste), Jura, Savoien (die jüngste), die im Rhône-tal, Limoux im Languedoc, Bordeaux, Loire, Burgund. Abgefüllt werden jährlich rund 80 Millionen Flaschen, mit steigender Tendenz, denn der Absatz nimmt Jahr für Jahr um rund fünf Prozent zu. Gemeinsam ist allen französischen Crémants, dass sie gemäss der sogenannten «Méthode traditionnelle» ähnlich wie ein Champagner produziert werden. Das heisst mittels zweiter Gärung auf der Flasche. Zudem müssen die verwendeten Trauben aus einem klar abgesteckten AOC-Gebiet stammen.

### Die Regionen

In Bordeaux werden seit 1990 Crémants produziert, bis heute auf rund 200 ha. Crémant de Bourgogne aus den Sorten Chardonnay, Aligoté und Pinot Noir stammt von rund 2000 ha. In der Loire wird die Ernte von rund 1700 ha zu Crémant verarbeitet. Zugelassene Sorten sind Chenin, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc und Sauvignon. 320 Produzenten bringen jährlich rund 14 Millionen Flaschen auf den Markt. Die Kalk- und Schieferböden von Saumur bieten ausgezeichnete Bedingungen für die Schaumweinproduktion. Die AOC Saumur Brut, 1957 zugelassen, gilt heute für rund 1400 ha. In Vouvray, AOC seit 1936, ergeben rund 60 Prozent der Produktion von 2000 Hektar Rebfläche Schaumweine.

## Resultate, Analysen, Statements



**«Hier ein gut gehütetes Geheimnis: Der nächste Weinboom nach der Rosé-Sucht wird weltweit dem Schaumwein gelten! Wer diesem Boom vorausseilen will, sollte sich für die erstklassigen Crémants aus Frankreich interessieren! Mehr Schaum fürs Geld kriegt er nirgendwo sonst!»**

Manchmal ist es schon zum Verzweifeln mit meinen Landsleuten, den weinseligen Franzosen. Sie produzieren weiter die besten und preiswertesten Weine der Welt, sind technisch auf der Höhe, stellen sich in Frage, verzichten mehr und mehr auf idiotische Kellerromantik und haben sogar ihre Überheblichkeit abgelegt, die ja eigentlich nur ihre Unsicherheit und ihre Selbstzweifel versteckte. Das Einzige, was ihnen fehlt zum Erfolg, ist eine gehörige Portion aufgefrishtes Image. Dazu brauchte es nicht mehr als ein wenig gutes, intelligentes Marketing. Doch im Land, das die Marke erfunden hat und erfolgreichem Weinmarketing bereits seit einem halben Jahrtausend seine Position als Weinland verdankt, ist solches heute verpönt. Marketing ist ein Schimpfwort. «Mein bestes Marketing ist die Qualität und der Terroircharakter meiner Weine», singen französische Winzer im Chor. Und vergessen dabei, dass Qualität eine Voraussetzung ist und Terroircharakter eine grosse, diffuse Unbekannte und beide nichts nützen, wenn niemand davon weiss. Würde das lahme Lied stimmen, müsste ich in einer Zürcher In-Fressstätte an einem lauen Sommerabend nicht miserablen Prosecco für

# 115

VERKOSTETE WEINE

# 1

MIT 19 PUNKTEN

# 41

MIT 16.5 PUNKTEN  
UND MEHR

# 54

MIT 16 PUNKTEN  
UND MEHR

# 44

WEITERE WEINE BIS  
14.5 PUNKTE FINDEN SIE  
AUF [WWW.VINUM.INFO](http://WWW.VINUM.INFO)

8.90 Franken das Glas im Gaumen verblassen lassen (das geht nicht gegen meine Freunde in Cogneliano-Valdobbiadene, die leiden am meisten darunter und tun genau das Richtige: gezieltes Marketing, um der Welt zu erklären, was ein «echter» Prosecco Superiore ist), sondern könnte ein Glas Crémant geniessen. Ich würde sogar mit Freude die entsprechende Summe für ein Glas Crémant ausgeben, wohl wissend, dass die Flasche den Einkäufer, dem ich auch was gönnen mag, keine 10 Euro gekostet hat.

Eine Verkostung wie die von VINUM durchgeführte, auch wenn sie die umwerfende Qualität der französischen Crémants klar belegt, ist da leider nur ein Tropfen Schaum auf den heissen Stein. Vielleicht hilft es, wenn Konsumenten geschlossen gegen die Billigschaumwelle vorgehen, auf der auch etwa mieser Sekt ohne Herkunft, Billigchampagner vom Grossverteiler und andere Schaumschläger mitreiten. Wenn diese ihrem Fachhändler, ihrem Lieblingsgastwirt die Bude einrennen und davor campen, bis dieser wenigstens einen Crémant anbietet.

Das grösste Marketing-Defizit kennt, so denke ich, die Loire. Selbst ich, der ich diese Gegend seit über 30 Jahren kreuz und quer durchstreife und mehr Schaumweine genieße als alle anderen Weintypen, war überrascht von der immensen Vielfalt, der Qualität, der Originalität der Loire-Schaumweine, ob Crémant, Saumur Brut oder Vouvray. Wäre ich Weinhandler, ich würde mich glatt auf diese Gegend spezialisieren!

Weniger überraschend ist das Abschneiden der Crémant de Bourgogne. Mit dem Satz «lieber ein guter Crémant de Bourgogne als ein mieser Champagner» bombardiere ich Freunde und Bekannte seit Jahren. Was nicht heissen will, dass es sich dabei um einen Champagner-Ersatz handelt! Champagner ist Champagner und Crémant ist Crémant. Das ist ja grade das Spannende an der Sache.

### Die Verkostung

Die Verkostung von Schaumweinen ist eine besonders anstrengende Übung. Rolf Bichsel verkostete alle hier präsentierten Schaumweine in unserem Büro in Bordeaux in kleinen Sitzungen von maximal zwölf Weinen, die bei exakt acht Grad ausgeschenkt wurden. Wir vermischten dabei ganz bewusst die Appellationen, was den Quervergleich besonders spannend machte. Ausgeschrieben wurde die Verkostung durch die offiziellen Stellen der Regionen. Wer keine Weine einreichte, tat dies folglich aus freien Stücken.

# Die besten Weine. Zum besten Preis.



WINEWORLD

**GUTSCHEIN  
CHF 20.-**  
auf das gesamte Sortiment  
Gutscheincode:  
09vinum17

<p><b>-33%</b></p> <p><b>SESSANTANNI 2013</b> San Marzano</p> <p>75 cl <b>CHF 19.90</b> statt 29.90</p>	<p><b>-29%</b></p> <p><b>MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2013</b> Fattoria Le Pupille</p> <p>75 cl <b>CHF 17.50</b> statt 24.50</p>	<p><b>-30%</b></p> <p><b>CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2012</b> Castello Fonterutoli</p> <p>75 cl <b>CHF 29.50</b> statt 42.-</p>	<p><b>-21%</b></p> <p><b>DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON 2011</b> Concha y Toro</p> <p>75 cl <b>CHF 59.50</b> statt 75.-</p>	<p><b>-15%</b></p> <p><b>PALEO 2013</b> Le Macchiole</p> <p>75 cl <b>CHF 64.-</b> statt 75.-</p>	<p><b>-26%</b></p> <p><b>BRICCO MANZONI 2011</b> Rocche dei Manzoni</p> <p>75 cl <b>CHF 25.50</b> statt 34.50</p>
---	---	---	---	--	---

<p><b>-26%</b></p> <p><b>HACIENDA MONASTERIO 2013</b> Hacienda Monasterio</p> <p>75 cl <b>CHF 35.-</b> statt 47.-</p>	<p><b>-33%</b></p> <p><b>POGGIO VALENTE 2010</b> Fattoria Le Pupille</p> <p>75 cl <b>CHF 19.90</b> statt 29.50</p>	<p><b>-27%</b></p> <p><b>SAN LEONARDO 2011</b> Tenuta San Leonardo</p> <p>75 cl <b>CHF 39.90</b> statt 55.-</p>	<p><b>-31%</b></p> <p><b>SCHWARZ ROT 2015</b> Johann Schwarz</p> <p>75 cl <b>CHF 39.90</b> statt 58.-</p>	<p><b>-30%</b></p> <p><b>BARRUA 2010</b> Agricola Punica</p> <p>75 cl <b>CHF 26.90</b> statt 38.50</p>	<p><b>-16%</b></p> <p><b>ALEXANDER vs THE HAM FACTORY 2013</b> Casa Rojo</p> <p>75 cl <b>CHF 26.90</b> statt 32.-</p>
---	--	---	---	--	---



**Kostenlose 24h-Lieferung**  
in der ganzen Schweiz ab CHF 300.-



**Keine Vorauszahlung**  
Zahlung gegen Rechnung

Aktionen gültig bis 31.10.2017 und solange Vorrat | Gutschein gültig bis 31.10.2017. Pro Person einmalig einlösbar | Preise inkl. 8% MwSt.

**JETZT PROFITIEREN!**  
[www.wineworld.ch/vinum](http://www.wineworld.ch/vinum)

WINEWORLD.CH AG | GRUNDSTRASSE 10B | 8712 STÄFA | TEL. 044 68717 55 | INFO@WINEWORLD.CH

## 16 bis 19 Punkte

LOIRE



**Bouvet-Ladubay, Saumur  
Saumur Brut AOC Bouvet  
Ogmios Vintage (Magnum) 2007  
19 Punkte | 2017 bis 2020**

Der hohe (hohe?) Preis für einen kleinen (kleinen?) Saumur mag abschreckend wirken. Renommieren ist nicht drin mit dieser Magnum. Doch wer den Wein erst im Mund hat, möchte nie mehr etwas anderes geniessen. Alles ist da, was einen grossen, unvergleichlichen Schaumwein ausmacht: Persönlichkeit, Eleganz, Komplexität, Finesse, Reife, Schliff, Klasse... Dass der Wein jeden Tag noch ein bisschen besser schmeckt, zeugt von seinem immensen Potenzial. Der einzige Vorwurf, der wirklich statthaft ist: Es gibt davon keine 4000 Abfüllungen, weniger als 4000 Eintrittskarten in den Schaumweinhimmel.  
[www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)



**Domaine Huët, Vouvray  
Vouvray AOC Cuvée Huët Brut  
Réserve 2009**

17.5 Punkte | 2017 bis 2019

Interessante Aromatik reifer Trauben, voller, dichter Bau, Struktur und zarte Bitternote, kräftig, lang; auf Noten von Dörraprikose; einen besseren Schaumwein zu Käse wird man nur schwer auftreiben!

[www.domainehuet.com](http://www.domainehuet.com)

**Château d'Avrillé, St Jean des Mauvrets  
Crémant de Loire AOC Cuvée Platinum  
17 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante, komplexe Aromatik von Gebäck und exotischen Früchten, Kräutern und Gewürzen; von sehniger Eleganz, schlank und besonders lang, erfrischendes Finale, in dem man die Vielschichtigkeit der Nase wiederfindet; hat Klasse.

[www.chateau-avrille.com](http://www.chateau-avrille.com)

**Château Mulonnière, Beaulieu sur Layon  
Crémant de Loire AOC Divine Idylle  
17 Punkte | 2017 bis 2018**

Verführerische, komplexe Aromatik mit einem präzise definierten Hauch Eiche; von besonders charaktvoller, eigenständiger Art, die Art von Weinen, die verblüffen, weil sie nichts anderem gleichen, im Mund geschmeidig, transparent, raffiniert, von guter Länge; das alles elegant verpackt; erfreulich.

[www.chateaumulonniere.com](http://www.chateaumulonniere.com)



**Domaine de Nerleux, St-Cyr-en-Bourg  
Crémant de Loire AOC  
L'Art des Loups 2013  
17 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante, erfrischende Aromatik von Zitrusfrüchten mit einem Hauch Minze und Vanillegebäck, besitzt Eleganz und Luftigkeit, endet schlank, aber eindrucklich, cremig, luftig, subtil. Erfreulicher Wein mit Persönlichkeit, zum Apéro oder zu kreativer Küche.

[www.domaine-de-nerleux.com](http://www.domaine-de-nerleux.com)

**Vignoble Alain Robert, Chançay  
Vouvray Brut AOC Troglodyte 2014  
17 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante Aromatik von Kräutern, Äpfeln, Gebäck, knackig und fest gebaut, mit Temperament und Saft, von schöner, mineralischer Länge; besitzt Charakter.

[www.vignoblealainrobert.com](http://www.vignoblealainrobert.com)

**Bouvet-Ladubay, Saumur  
Saumur Brut AOC Bouvet Instinct  
Vintage 2010**

16.5 Punkte | 2017

Sehr würzig, mit Noten von Champignons, Eiche; im Mund von cremiger Art, ausgewogen, von guter Länge; interessante Cuvée für Leute, die echt aromatische Weine mögen.

[www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)

**Domaine de la Petite Roche, Trémont  
Crémant de Loire AOC Blanc 2013**

16.5 Punkte | 2017 bis 2018

Interessante, verführerische Aromatik von Kräutern und exotischen Früchten; eleganter Bau, cremig und luftig, doch auch mit Gehalt und schöner Länge; ausgezeichnet gemacht, zum Apéro oder leichten Mahl.

[www.domainepetiteroche.com](http://www.domainepetiteroche.com)

**Robert & Marcel, St-Cyr-en-Bourg  
Crémant de Loire AOC**

**De Chançay Excellence 2012**

16.5 Punkte | 2017 bis 2018

Interessante, feinwürzige Aromatik, eleganter, harmonischer Bau, Finale mit abgeklärten Reifenoten; hat Klasse und Charakter.

[www.robertetmarcel.com](http://www.robertetmarcel.com)



**Vignoble Alain Robert, Chançay  
Crémant de Loire AOC**

**Le Funambule 2013**

16.5 Punkte | 2017 bis 2018

Grüner Apfel und grüne Haselnüsse; säurebetonter, saftiger, sehniger Schaumwein mit Charakter. Zu deftigen Speisen. Darf etwas reifen.

[www.vignoblealainrobert.com](http://www.vignoblealainrobert.com)

**Bouvet-Ladubay, Saumur  
Saumur Brut AOC Bouvet Trésor Rosé  
16 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante, würzige Aromatik; bodenständiger, saftiger Schaumwein, den man zu Wurstwaren wählen wird.

[www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)

**Chapin & Landais, Saumur  
Saumur Brut AOC Brut Zero  
16 Punkte | 2017 bis 2018**

Zurückhaltende Aromatik mit interessanter Firne; erfrischend, geradlinig, komplex, mit Spannung und Länge, saftiges Grapefruit-Finale; der Beweis, dass es auch ohne hohe Dosagen geht. Zu Meeresfrüchten, Fisch.

Tel. +33 (0)2 41 83 83 80

## 16 bis 17.5 Punkte



**Château d'Avrillé, St Jean des Mauvrets**  
**Crémant de Loire AOC**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Interessante, verführerische Aromatik von exotischen Früchten mit einem Hauch Lakritze; ausgewogen im Mund, fruchtig, erfrischend, gefällig und geschmeidig und doch nicht vordergründig; erfreulich, zum Apéro oder zu moderner Küche.

[www.chateau-avrille.com](http://www.chateau-avrille.com)

**Château Pierre Bise, Beaulieu sur Layon**  
**Crémant de Loire AOC**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Eleganter Allrounder mit interessanter Aromatik von Gebäck und grünem Apfel; cremig im Mund, ausgewogen, wird auch Kennern Spass machen.

[www.chateaupierrebise.com](http://www.chateaupierrebise.com)

**Domaine de la Paleine, Le Puy Notre Dame**  
**Crémant de Loire AOC**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Hat Schmiss, zeigt knochige Frische und gute Länge auf Noten von Kräutern und frischem Apfel. Geht auch zu kräftigen Speisen.

[www.domaine-paleine.com](http://www.domaine-paleine.com)



**Domaine de Nerleux, St-Cyr-en-Bourg**  
**Crémant de Loire AOC**  
**La Folie des Loups Rosé**  
 16 Punkte | 2017 bis 2019

Fruchtig, kompakt, kräftig, saftig, von guter Länge mit Kräuter-Beeren-Finale; idealer Picknickwein.

[www.domaine-de-nerleux.com](http://www.domaine-de-nerleux.com)



**Domaine de Nerleux, St-Cyr-en-Bourg**  
**Crémant de Loire AOC La Folie des Loups**  
 16 Punkte | 2017 bis 2019

Die etwas reduktive Art gibt sich rasch, dann fruchtig mit Noten von Stachelbeere; erfrischend, saftig, kräftig sogar, knackig; erfreulich, zu deftigen Speisen.

[www.domaine-de-nerleux.com](http://www.domaine-de-nerleux.com)

**Domaine des Galloires, Orée-d'Anjou**  
**Crémant de Loire AOC Rosé Brut**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Von ähnlich mineralischer Art, mit hübscher Aromatik von roten Beeren, besonders im fruchtigen Finale. Zu sommerlichen Grillspeisen.

[www.galloires.com](http://www.galloires.com)

**Domaine Marc Brédif, Rochecorbon**  
**Vouvray Brut AOC Brédif**  
 16 Punkte | 2017 bis 2019

Von temperamentvoll knackiger Art, stubenrein und durch und durch trinkig, mineralisch-frisches Finale, ideal zu Wurstwaren.

[www.deladoucette.net](http://www.deladoucette.net)

**Domaines des Garennes, Montreuil-Bellay**  
**Saumur Brut AOC 2015**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Fruchtig, saftig, erfrischend, knackig; idealer Picknickwein zu Wurstwaren und anderen Leckereien.

[www.domaine-des-garennes.fr](http://www.domaine-des-garennes.fr)

**Domaines des Garennes, Montreuil-Bellay**  
**Crémant de Loire AOC Rosé 2015**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Fröhlicher, fruchtiger, erfrischender Rosé mit hübschem Erdbeer-Kräuter-Finale.

[www.domaine-des-garennes.fr](http://www.domaine-des-garennes.fr)

**Domaines des Garennes, Montreuil-Bellay**  
**Crémant de Loire AOC Zéro 2014**  
 16 Punkte | 2017 bis 2019

Kräuter und frische Äpfel; saftig, gut gebaut, kompakt, herb, für Leute, die charaktervolle, säurebetonte, undosierte Schaumweine mögen.

[www.domaine-des-garennes.fr](http://www.domaine-des-garennes.fr)

**Robert & Marcel, St-Cyr-en-Bourg**  
**Saumur Brut AOC De Chanceny**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Kräftige Aromatik von Kernobst und Kräutern; kompakt, saftig, von guter Länge, wer sehr aromatische Schäumern mag, kommt hier voll auf die Rechnung. Zu Hartkäse.

[www.robertetmarcel.com](http://www.robertetmarcel.com)

**Robert & Marcel, St-Cyr-en-Bourg**  
**Vouvray AOC De Chanceny**  
**Brut Excellence 2014**  
 16 Punkte | 2017

Reifendes Gold; die etwas reduktive Nase gibt sich rasch, dann angenehme Firne, vollmundig, rund und reif; zu Käse, Salzgebäck.

[www.robertetmarcel.com](http://www.robertetmarcel.com)

**Robert & Marcel, St-Cyr-en-Bourg**  
**Crémant de Loire AOC La Perrière**  
 16 Punkte | 2017 bis 2018

Aromatik von Zitrusfrüchten; transparent, von grosser Frische, bekömmlich, von guter Länge; gut gemacht. Selbst die spürbare Dosage stört uns nicht. Gefällig ohne Aufdringlichkeit.

[www.robertetmarcel.com](http://www.robertetmarcel.com)

**Domaine de Nerleux, St-Cyr-en-Bourg**  
**Crémant de Loire AOC La Folie des Loups**  
 16 Punkte | 2017 bis 2019

Die etwas reduktive Art gibt sich rasch, dann fruchtig mit Noten von Stachelbeere; erfrischend, saftig, kräftig sogar, knackig; erfreulich, zu deftigen Speisen.

[www.domaine-de-nerleux.com](http://www.domaine-de-nerleux.com)

### BURGUND



**Domaine Bouhélier, Chaumont le Blois**  
**Crémant de Bourgogne AOC Celtissime**  
 17.5 Punkte | 2017 bis 2018

Die Aromatik steht für einen ganz besonderen Wein, erzählt von Reifnoten, Holzbausbau... im Mund gefällt die Balance von Dichte und Rasse, Fülle und Länge, das beeindruckend würzige und doch nicht aufdringliche Finale, die Eins-a-Machart. Und das alles zum Freundschaftspreis!

[www.bouhelier.com](http://www.bouhelier.com)



**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Cuvée Trois Cépages**  
 17.5 Punkte | 2017 bis 2019

Umwerfende Aromatik von Kräutern und exotischen Früchten, ungewöhnlich und verführerisch; von besonderer Fülle, aber auch grosser Rasse und Dichte, Spannung und Länge, herrliches, saftiges Finale von Dörraprikosen und den Aromen der Nase; gehört zu den grossen Schäumern der Welt.

[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)



**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Vinifié en Foudre**  
**17.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Würzige Aromatik von Aprikose, eleganter, cremiger Bau mit Schliff und Frische, langes, fruchtiges Finale; hervorragend gemacht, das Holz perfekt eingebunden; ein Hit.  
[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)

**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Les Vignolles**  
**17 Punkte | 2017 bis 2018**

Leuchtendes Gold; verführerische Aromatik von Angelika und Zitrusfrüchten; elegant und cremig, mineralisch, erfrischend, schlank und lang; hervorragend gemacht, zum gediegenen Apéro.  
[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)

**Louis Picamelot, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC Les Reipes**  
**Blanc de Blancs Extra Brut 2014**  
**17 Punkte | 2017 bis 2019**

Interessante Aromatik von Zitrusfrüchten, Angelika, Gebäck, sehr verführerisch und vielversprechend; saftiger Ansatz, dichte, ausgereifte Textur, herrliches Grapefruit-Finale mit zarter Bitternote; zu einem Salat von Grapefruit und Garnelen. Kann sogar noch etwas reifen.  
[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

**Maison Simonnet-Febvre, Chablis**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Cuvée S 2013**  
**17 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante Aromatik von Kräutern, exotischen Früchten und Blüten; fruchtiger Ansatz, sehniger Bau, besondere, fruchtig-kräuterwürzige Länge auf Noten von Stachelbeeren, besitzt Charakter. Zu Süßwasserfisch.  
[www.simonnet-febvre.com](http://www.simonnet-febvre.com)



**Manuel Olivier Domaine,**  
**Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC Brut**  
**17 Punkte | 2017 bis 2018**

Auffallend vielschichtige Aromatik von Kräutern, exotischen Früchten, Stachelbeeren;

saftig im Mund, mit Mineralität, Rasse und Spannung, langes, sehniges Finale; besitzt Charakter, zum Mahl.  
[www.vindebourgogne-manuel-olivier.com](http://www.vindebourgogne-manuel-olivier.com)

**Manuel Olivier Domaine,**  
**Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC Rosé**  
**17 Punkte | 2017 bis 2019**

Kräftiges Himbeerrot; umwerfende Aromatik von Roten Johannisbeeren; der Gaumen hält, was die Nase verspricht, dicht, kräftig, wenig, von besonderer Rasse; viel Wein trotz Schaum!  
[www.vindebourgogne-manuel-olivier.com](http://www.vindebourgogne-manuel-olivier.com)



**Vitteaut Alberti, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC Cuvée Agnès**  
**17 Punkte | 2017**

Von zurückhaltend komplexer, fruchtiger Art; von ausgesprochener Eleganz und schöner Konsistenz, sehnig, lang; hervorragend gemacht.  
[www.vitteaut-alberti.fr](http://www.vitteaut-alberti.fr)

**Cave des Vignerons de Mancey, Tounus**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Brut Rosé 2014**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Kräftige Noten roter Beeren; saftig im Mund, wenig auch, mit Temperament und Rasse, lebhaft, fruchtige Länge; macht Spass. Sommerparty, Picknick.  
[www.lesvigneronsdemancey.fr](http://www.lesvigneronsdemancey.fr)

**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC Brut**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Verführerische Aromatik von Früchten und Kräutern; transparent und frisch im Mund, hervorragend gemacht, perfekt ausgewogen; für alle Gelegenheiten.  
[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)

**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC Brut Nature**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Diskreter, eleganter, kristallklarer Schäumer von exquisiter Art, mit Präzision gemacht, zum leichten Mahl, zum Tête-à-Tête.  
[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)

**Louis Bouillot, Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Perle d'Or 2009**  
**16.5 Punkte | 2017**

Hübsche Firne, exotische Früchte und Gewürze; vollmundig, abgerundet, mit Tiefe, im anhaltenden Finale findet man die Reifenoten der Nase wieder. Zu Käse, aber auch zu Wurstwaren.  
[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)

**Louis Picamelot, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Les Terroirs Blanc Brut 2012**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Temperamentvoller, saftiger, knackiger, durch und durch erfrischender Schäumer, hervorragend zu Meerfisch. Ausgezeichnet gemacht.  
[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

**Louis Picamelot, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC Les Terroirs**  
**Blanc de Noirs Extra Brut Bio 2014**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Ungemein geradliniger, cremiger, kristallener Schaumwein, sehnig, schlank, erfrischend; zu gebratenem Fisch.  
[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

**Louis Picamelot, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC Les Terroirs**  
**Blanc de Noirs Extra Brut Bio 2014**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Ungemein geradliniger, cremiger, kristallener Schaumwein, sehnig, schlank, erfrischend; zu gebratenem Fisch.  
[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

**Vitteaut Alberti, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Blanc de Blancs Brut**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Verführerische Aromatik von frischen Kräutern, Haselnuss, Vanille und Golden Delicious; elegant und erfrischend, präzise gezeichnet, luftig, ausgezeichnet gemacht.  
[www.vitteaut-alberti.fr](http://www.vitteaut-alberti.fr)

**Cave de Lugny, Lugny**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Blanc de Noirs Brut**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Von mineralisch-fruchtiger Art, geradlinig, mit Rasse, saftiges, würziges Finale von rotem Apfel; der ideale, erfrischende Sommer-Picknick-Schäumer.  
[www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com)

## 14.5 bis 16 Punkte



**Cave de Lugny, Lugny**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Blanc de Blancs Brut**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Verführerische Aromatik von exotischen Früchten; ungemein luftig, bekömmlich, elegant, schlank und rank, ausgezeichnet gemacht. Idealer Apéro. Preis-Spass-Hit.  
[www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com)

**Cave des Vignerons de Mancey, Tounus**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Blanc de Noirs Brut 2013**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante Aromatik von exotischen Gewürzen; gut gebaut im Mund, dicht und saftig, eigenständig, langes Finale auf Noten von Karambole und Steinobst. Zu kreativer Küche.  
[www.lesvigneronsdemancey.fr](http://www.lesvigneronsdemancey.fr)

**Cave des Vignerons de Mancey, Tounus**  
**Crémant de Bourgogne AOC Cuvée**  
**Abbatia Blanc de Blancs Brut 2012**  
**16 Punkte | 2017**

Verblüffend komplexe Aromatik des gereiften Weins; etwas reduktiv, was nur normal ist, kompakt und gut gebaut, dicht, mit delikater Bitternote im recht langen Ausklang. Zu Käse.  
[www.lesvigneronsdemancey.fr](http://www.lesvigneronsdemancey.fr)

**Cave des Vignerons de Mancey, Tounus**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Brut Réserve**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Interessante Aromatik von Steinobst und Kräutern; saftig, knackig, gut gebaut, mit Charakter; wir mögen solche geradlinigen, schnörkellosen Weine.  
[www.lesvigneronsdemancey.fr](http://www.lesvigneronsdemancey.fr)

**Cave des Vignerons de Mancey, Tounus**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Rosé Millésimé 2012**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Kräftige, eine Spur reduktive Nase, dann Noten von Waldpilzen und ein Hauch Kümmel, gekochte Erdbeeren; abgebaut im Mund, von schöner Reife, der Gegensatz zwischen der Reife und der kräftigen Aromatik sorgt für Spannung. Zu Grilladen, Wurstwaren, Hartkäse.  
[www.lesvigneronsdemancey.fr](http://www.lesvigneronsdemancey.fr)

**Château de Sassangy, Sassangy**  
**Crémant de Bourgogne AOC Tradition**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Saftig, erfrischend, fruchtig, quicklebendiges Finale von Steinobst. Zum Picknick.  
[www.chateau-de-sassangy.com](http://www.chateau-de-sassangy.com)

**Famille Moutard, Buxeuil**  
**Crémant de Bourgogne AOC Rosé**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Hübsche gefällige Aromatik von Himbeere; von cremiger, delikater Art, sehr elegant, etwas zu sehr von Bonbon-Noten geprägt.  
[www.famillemoutard.com](http://www.famillemoutard.com)

**Louis Bouillot, Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Perle d'Ivoire**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Verführerische Aromatik von Zitrusfrüchten und Kräutern; schlank und cremig, luftig, erfrischend, elegant; der ideale Apéro.  
[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)

**Louis Bouillot, Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Cuvée de Molesme**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Saftiger, erfrischender, gut gebauter Schäumer für alle Gelegenheiten.  
[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)

**Louis Bouillot, Nuits-St-Georges**  
**Crémant de Bourgogne AOC Perle**  
**d'Aurore Rosé**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Angenehm kernig, mit saftigem Johannisbeerfinale; zu kräftigen Speisen, zum Picknick.  
[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)

**Louis Picamelot, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**En Chazot Blanc de Noirs Extra Brut 2014**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Besonders charaktervolle Cuvée, kompakt und zurückhaltend im Mund, verglichen mit den anderen Weinen des Hauses, aber umwerfend fruchtig, mit Noten von Kirsche im Finale; zu Wurstwaren und Käse.  
[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)



**Vitteaut Alberti, Rully**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
**Blanc de Noirs Brut**  
**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Nase von roten Beeren; saftig und gut gebaut im Mund, ausgezeichnet gemacht, erfrischend, so was mag man immer; besonders gut zu sommerlichen Speisen.  
[www.vitteaut-alberti.fr](http://www.vitteaut-alberti.fr)

### BORDEAUX



**Château de Bonhoste, Saint-Jean de Blaignac**  
**Crémant de Bordeaux AOC**  
**B de Bonhoste Rosé**  
**15.5 Punkte | 2017**

Gefälliger, sauber gemachter, unverbindlicher, himbeerfruchtiger Rosé für alle Gelegenheiten.  
[www.chateaubonhoste.com](http://www.chateaubonhoste.com)

**Terre des Vignerons, Saint-Vincent de Pertignas**  
**Crémant de Bordeaux AOC**  
**Comtesse de Saint-Pey Rosé**  
**15.5 Punkte | 2017**

Sauberer, cremig-fruchtig-krautiger Rosé für alle Gelegenheiten, unschlagbar im Preis.  
[www.terredevignerons.com](http://www.terredevignerons.com)

**Château de Bonhoste, Saint-Jean de Blaignac**  
**Crémant de Bordeaux AOC B de Bonhoste**  
**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**  
 Säurebetont, mit Noten von Steinobst und Stachelbeere; erfrischend. Zu gegrilltem Fisch.  
[www.chateaubonhoste.com](http://www.chateaubonhoste.com)

**Terre des Vignerons, Saint-Vincent de Pertignas**  
**Crémant de Bordeaux AOC**  
**Comtesse de Saint-Pey Brut**  
**15.5 Punkte | 2017**

Wer einen sauber gemachten, erfrischenden, geradlinigen, unkomplizierten Schaumwein für alle Gelegenheiten sucht, kommt hier auf die Rechnung: unschlagbar im Preis.  
[www.terredevignerons.com](http://www.terredevignerons.com)

**Château de Fontenille, La Sauve**  
**Crémant de Bordeaux AOC**  
**Les Bulles de Fontenille Rosé**  
**14.5 Punkte | 2017**

Amüsante Cabernet-Aromatik mit deutlichen Noten von Peperoni; recht kräftig im Mund, etwas hoch dosiert für unseren Geschmack.  
[www.chateau-fontenille.com](http://www.chateau-fontenille.com)