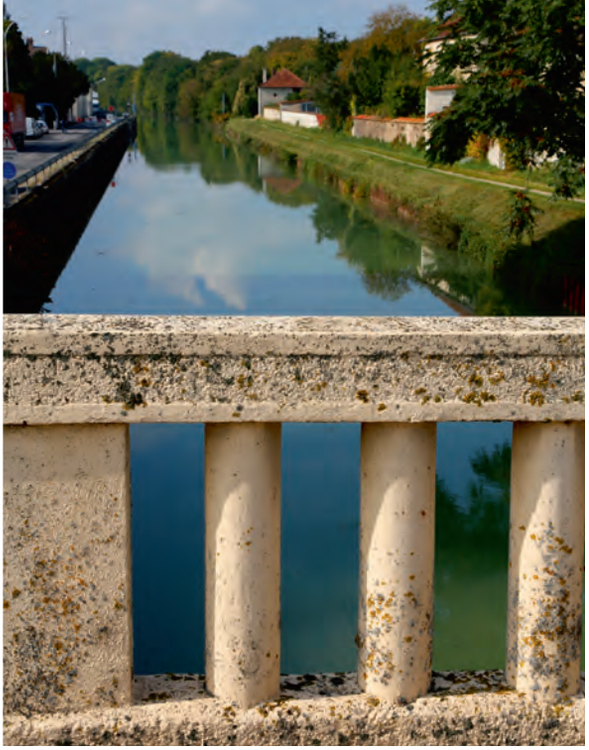
Der Abendhimmel über der Champagne erzählt die romantische Geschichte einer Vermählung. Nur selten erreichen die Chardonnay- und die Pinot-Noir-Trauben gleichzeitig ihren Reifegrad. Wann immer dieses Wunder passiert, entsteht die Cuvée Alexandra. Der exklusive Rosé-Champagner des Hauses Laurent-Perrier wurde zur Hochzeit von Alexandra de Nonancourt kreiert. Ein Sinnbild vollendeter Liebe.

TITELBILD: NICOLAS RAINON
FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
STYLING & PRODUKTION: MARION MICHELS

Pureté – Fraîcheur – Elégance

Champagner



v.o.l.n.u.r.: Faszinierende Endlosigkeit – Rebberge in der Champagne so weit das Auge reicht. Die Marne widerspiegelt die Natur und die einzigartige Geschichte der Champagne. Nur die Blätter der Pinot-Noir-Trauben zeigen nach der fünften Blattrispe einen weiteren Blattansatz. Rosenstöcke am Ende der Weinberge als Frühwarnsystem für Pflanzenkrankheiten. Pinot-Noir-Trauben vor der Ernte. Nur in der Champagne werden die Reben in exakte, kantige, rechteckige Formen geschnitten.

ROUTE DU Champagne

Keine Weinregion der Welt schützt ihr Produkt so exklusiv und nachhaltig wie die Champagne.

Die Champagne erstreckt sich über das Vallée de la Marne entlang dem Fluss Marne, hinab an die Côte des Blancs und wieder hinauf in die Montagne de Reims. Im Vallée de la Marne gedeiht der Pinot Meunier, in der Côte des Blancs der Chardonnay und in der Montagne de Reims der Pinot Noir. Generell ist ein Champagner immer eine Assemblage dieser drei, für die Champagne klassischen Traubensorten. Nur wenige Produzenten, wie das Haus SALON, kreieren ihren Champagner aus einer einzigen Traubensorte, in diesem Fall der Chardonnay-Traube. Im Norden wird die Gegend von der historischen Stadt Reims dominiert. In der grandiosen Kathedrale Notre-Dame, die zum UNESCO Weltkulturerbe gehört, wurden 33 französische Könige gekrönt. Auf der Avenue de Champagne in Epernay reihen sich die prächtigen Firmensitze feinster Champagner-Häuser wie Perlen an einer Kette. Die kleinen Städtchen Ay, Mareuil-sur-Ay und Tours-sur-Marne widerspiegeln die traditionsreiche Betriebsamkeit der Menschen dieser Gegend. In dieser Region führt die Natur charismatische Regie und bestimmt mit ihren Launen die Qualität der Jahrgangschampagner. Alle diese Champagnerflaschen, gefüllt mit Eleganz, Heiterkeit und berauschendem Genuss, beginnen von hier aus ihren Weg in die weite Welt.

Die Domaine Laurent-Perrier ist ein Haus voll prickelnder Emotionen. In dem stillen Dorf Tours-sur-Marne begann die weltweite Erfolgsgeschichte des Champagnerhauses Laurent-Perrier. Die Familie de Nonancourt hat ihr Herz nicht nur dem Champagner, sondern auch der Gartenkultur verschrieben. Der grosse, zauberhafte Park beschützt die weitläufigen Kellergewölbe von Laurent-Perrier mit optimalen thermischen Bedingungen. Das Charisma dreier Generationen de Nonancourt lebt in diesem Haus weiter.

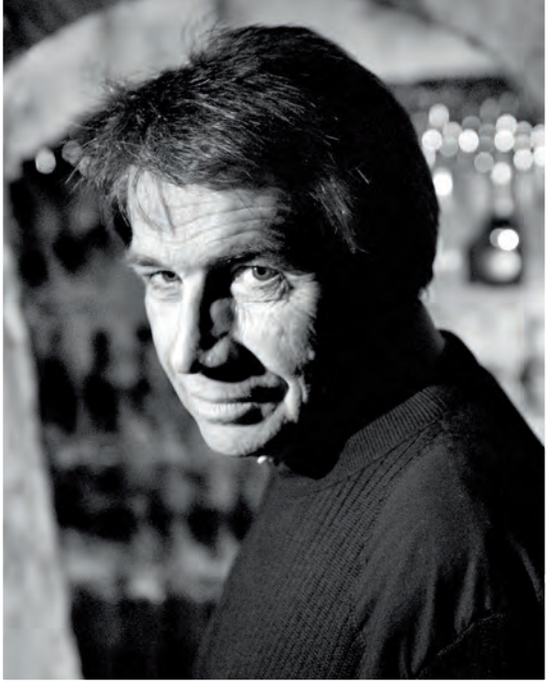
Laurent-Perrier

«Unsere Champagner sind wie gut gekleidete Frauen, die ihre Schönheit nicht offensichtlich zur Schau stellen.»

Zitat Alexandra de Nonancourt

Die Geschichte von Laurent-Perrier begann Mitte des 19. Jahrhunderts in Tours-sur-Marne. Auf seinem Landsitz startete der Küfer Alphonse Pierlot mit dem Kellermeister Eugène Laurent eine Champagnerproduktion. 1881 starb Alphonse Pierlot und vererbte seinem Kellermeister und dessen Frau Mathilde Emilie Perrier sein Champagnerhaus. Sechs Jahre später verstarb auch Eugène Laurent und die Witwe taufte das Haus in Laurent-Perrier um. Mit unglaublichem Engagement machte sie Laurent-Perrier zu einem der führenden Champagnerhäuser weltweit. Der Erste Weltkrieg stürzte Europa in wirtschaftliche Turbulenzen. Das Champagnerhaus Laurent-Perrier, inzwischen unter der Führung von Mathildes Tochter Eugenie, geriet in finanzielle Engpässe. 1939 kauft die Witwe Marie-Louise Lanson de Nonancourt für sich und ihre Söhne das Champagnerhaus. Schon bald darauf begann der Zweite Weltkrieg. Ihre beiden Söhne gingen in die Résistance. Der älteste Sohn starb im Krieg. Sein jüngerer Bruder Bernard lernte das Handwerk von der Pike auf und übernahm die Geschäftsführung. Bernard de Nonancourt führte das Unternehmen mit Passion, Innovation und Charisma mit grossartigem Erfolg. Sein Motto «Unabhängigkeit des Geistes» lebt heute unter der Führung der ältesten Tochter von Bernard de Nonancourt, Alexandra, weiter. Diese schlichten Worte waren die Basis für den Erfolg der Zukunft. Mit der «Unabhängigkeit des Geistes» bricht Bernard de Nonancourt zuerst mit der Tradition der Champagnerherstellung. Er wollte einen Wein schaffen, der durch seine Einzigartigkeit und seine historische Flasche an die ersten Champagnerweine erinnert, die am Hof des Sonnenkönigs serviert wurden. Aus diesem Grund kreierte er die Prestigecuvée Grand Siècle. Grand Siècle ist kein normaler Jahrgangschampagner sondern besteht aus einer Assemblage von Weinen dreier grosser, von Laurent-Perrier ausgewählten Jahrgängen. Damit widersetzte sich Bernard de Nonancourt den Konventionen der damaligen Zeit, welche besagten, dass eine Prestigecuvée unter allen Umständen ein Jahrgangschampagner sein muss. 1959 ist die Geburtsstunde des legendären Grand Siècle. 1963 schafft Bernard de Nonancourt die Eichenfässer ab und lässt die Traubensäfte von Laurent-Perrier in Stahltanks gären, wodurch die unglaubliche Frische des Champagners und die floralen, leichten Aromen besser entwickelt werden. Eine weitere bahnbrechende Innovation des Firmenchefs: In einer Zeit, in der Rosé-Champagner fast unbekannt war, kreierte Monsieur Bernard 1968 die bis heute sehr gefragte Cuvée Rosé. 1981 bringt das Haus Laurent-Perrier seinen ersten Champagner ohne Dosage, Laurent-Perrier Ultra Brut, auf den Markt. Dieser Champagner entstand in einer Zeit, in der man Champagner vor allem süss und zum Dessert genoss. Heute ist Champagner ohne Zucker stark im Trend und viele kleine Häuser folgten dem Weg, den Bernard de Nonancourt ganz am Anfang eingeschlagen hatte. 1992 tritt Alexandra die Nachfolge ihres charismatischen Vaters Bernard an und wird seitdem von ihrer jüngeren Schwester Stéphanie de Nonancourt unterstützt. Alexandra de Nonancourt lebt als Firmenchefin jene Lust und Sinnlichkeit ihres Vaters weiter, die für den Erfolg der Marke Laurent-Perrier matchentscheidend waren. Einen exklusiven Champagner, den man entdecken muss!

Stolze 10 Kilometer messen die unterirdischen Weinkeller von Laurent-Perrier. Bei 11 Grad Celsius und 95 Grad Luftfeuchtigkeit lagern hier die Schätze des Hauses Laurent-Perrier. Stille Erhabenheit umgibt die Mönchsgalerie, in deren Seitengruften die Reserven alter Bestände lagern. Das von uns wahrgenommene Geräusch eines galoppierenden Pferdes ist keine akustische Fata Morgana, es ist der Rüttler, der jeden Tag 60 000 Flaschen mit gekonnten Drehungen in perfekten Winkeln von Hand bewegt, um den Champagner optimal reifen zu lassen. Wir schreiten andächtig durch die weitläufigen Kellergalerien, illuminiert von faszinierenden Lichtspielen, vorbei an endlos erscheinenden Reihen von Rüttelpulten und strengen Formationen der geometrisch gestapelten «Sleeping Bottles», bis hin zu dem Keller in dessen Nischen antike Schwanenhalsflaschen lagern. Die Dokumente der ersten Stunde des Champagners stammen zum Teil aus dem 17. Jahrhundert und haben glanzvolle Feste am Hof von Versailles erlebt.



Der Kellermeister Michel Fauconnet ist ein Jongleur der Aromen und Geschmäcker. Seine Arbeit im Keller die Basis des Erfolges der Gruppe Laurent-Perrier. Der Weg in das Reich des Champagners beginnt in der eleganten, ultramodernen Grand-Siècle-Kellerei. Wir stehen vor mächtigen Stahltanks, in denen edle Traubensäfte des Grand Siècle reifen. Ausdrucksvolle, faszinierende Stahlfronten, modernste Technik, eingehüllt in geheimnisvolle Stille, kreieren die festlichen Geburtsstunden einer jeden Flasche Grand Siècle. Hier wird in einem einzigartigen Ambiente einzigartiger Genuss für einzigartige Augenblicke gekeltert.