Grand C - Die neuen Crémants aus dem Elsass

12.11.2011 - arthur.wirtzfeld

FRANKREICH (Colmar) - Europäische Kooperation ist angesagt: Im beschaulichen Elsass haben zwei Schaumweinspezialisten ihre Köpfe zusammengesteckt und ihre ganz eigenen Vorstellungen eines großen Crémants in die Tat umgesetzt. Axel Wulfken, ehemaliger Marketing-Direktor bei Moët-Hennessy, und Jacques Cattin, renommierter elsässischer Winzer und Präsident des dortigen Crémant-Verbandes, haben gemeinsam Grand C entwickelt - ein zeitgemäßes Konzept mit hochwertigen Produkten.

Und so werden die feinperligen Crémants, genau wie Champagner, nach hohen Qualitätsstandards in traditioneller Flaschengärung hergestellt - und präsentieren mit ihrem puristischen Design eine schöne Geschenkidee abseits des Mainstreams.

Bei Grand C arbeitet man jetzt daran, das internationale Ansehen weiter auszubauen und eine elsässische Crémant-Marke von Bedeutung zu entwickeln, bei der Kontinuität und verlässliche Qualität im Mittelpunkt stehen - und gleichzeitig das Preis-Genuss-Verhältnis stimmt. Initiator Axel Wulfken zielt darauf ab, gerade die Deutschen in Bezug auf Crémant d'Alsace aus ihrem „Dornröschenschlaf zu wecken".

Dass ein Champagner-Experte ausgerechnet im Elsass landet mit seiner Vision vom großen Crémant, wirkt einerseits überraschend, andererseits aber auch durchaus schlüssig. Zwar wird die AOC Crémant d'Alsace dieses Jahr erst 35 Jahre alt, doch produziert man dort schon viel länger erstklassige Schaumweine. Das Elsass ist eins der ältesten Weinbaugebiete Frankreichs und erfüllt aufgrund des milden, sonnigen Klimas und des vielfältigen Terroirs alle Voraussetzungen für eine hervorragende Crémant-Herkunft.

Gerade Die Domaine Joseph Cattin, ein 50 Hektar großes Familienweingut bei Colmar, stellt das unter Beweis: Böden aus Muschelkalk, Granit, Ton und Lehm und die geschützte Lage am Fuße der Vogesen ermöglichen die Erzeugung charaktervoller Weine. Mit Jacques Cattin hat Axel Wulfken den richtigen Partner gefunden, der sich darüber freut, der Welt mit Grand C eine erstklassige Champagner-Alternative zu präsentieren.

Grand C - Die Idee

Grand C ist ein deutsch-französisches Gemeinschaftsprojekt, das aus handverlesenen Trauben in traditioneller Flaschengärung ausgewogene und sortentypische Crémants produziert. Ausdrucksstarke Grundweine werden aufwändig zu den Cuvées Grand C Brut und Grand C Brut Rosé vermählt und reifen circa 24 Monate in der Flasche. Dass der richtige Weg eingeschlagen wurde, zeigen erste Auszeichnungen, die beide Grand C-Cuvées in den letzten beiden Jahren abräumten - beispielsweise eine Goldmedaille beim Concours National des Crémants in Bordeaux.

Der Grand C Brut ist ein ausgewogener Crémant aus Pinot Blanc, der im Glas geradezu strahlt und eine feine Perlage aufweist. In der Nase erinnert er an Lindenblüten und bietet ein frisches Geschmackserlebnis mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Birnen. Aus Pinot Noir wird der dezent pinke Grand C Brut Rosé erzeugt, der subtil nach roten Waldbeeren duftet. Dieser spritzige, frisch-fruchtige Crémant ist ein hervorragender Essensbegleiter und passt gut zu Fisch, Pasta oder Geflügel. Preislich bewegen sich die Weine zwischen 16 und 19 Euro.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT