



Nicolas Feuillatte Champagner des Jahres

Enchanter la vie
Enchanting life



Der Champagner Nicolas Feuillatte verkörpert die perlende «art de vivre français» für die kleinen und grossen Augenblicke im Leben. Er wurde verdienstvollerweise von Baur au Lac Vins zum Champagner des Jahres gewählt.

Nicolas Feuillatte wurde 1926 in Paris als Sohn einer Importeurfamilie für Wein und Spirituosen geboren. Nach dem Zweiten Weltkrieg wanderte er aus und startete in New York erfolgreich ein Kakao- und Kaffeebusiness. 1955 war er der grösste Importeur afrikanischen Kaffees in den USA, Diplomat und ständiger Vertreter der Elfenbeinküste in New York sowie leidenschaftlicher Weltenbummler. Die Welt lag ihm zu Füssen. Als perfekter Netzwerker lernte er grosse Persönlichkeiten aus der Politik und dem Showbusiness kennen. Er pflegte Freundschaften u.a. mit Kennedy und Onassis. Später nutzte er diese wertvollen Kontakte zur Etablierung seines Champagners.

Als 1972 sein Vater überraschend verstarb, kehrte Nicolas in seine alte

Heimat zurück. Der Visionär und benadete Unternehmer erbe eine 12 Hektaren grosse Weinberg bei Reims. Als Champagnerliebhaber entschied er sich, Champagnerhersteller zu werden und brachte 1978 seine "Réserve Particulière" auf den Markt. Seine Freunde in aller Welt überschäumten vor Begeisterung. Der Champagner wurde in den USA, Australien und England sehr schnell zur Trendmarke des internationalen Jetsets, zu dem Nicolas Feuillatte gehörte.

Wegen des grossen Erfolgs seines Champagners waren die Produktionskapazitäten bald erschöpft. Er suchte nach einer neuen Quelle für den erhöhten Bedarf an Champagnertrauben und wurde bei der Genossenschaft Centre Viticole de la Champagne (CVC) fündig, welche durch Henri Macquart gegründet worden war. Dieser Kontakt war der Start einer grossartigen Erfolgsgeschichte. Der Champagner von Nicolas Feuillatte sollte nicht nur seinen Freunden der High Society vorbehalten, sondern ein Genuss für jedermann und

jedefrau sein.

1986 verkaufte er die Marke an das CVC, hinter dem ca. 4500 Winzer (aus 82 Kooperativen) und ihre Familien

stehen, die ihre oft kleinen Rebgrärten liebevoll und mit der Erfahrung von Generationen pflegen, um beste Traubenqualität für «ihre» Champagnermarke zu ernten. Sie sind dem CVC-Nicolas Feuillatte angeschlossen, der bedeutendsten und modernsten Winzervereinigung der Champagne.

Binnen nur 30 Jahren stieg Champagne Nicolas Feuillatte zur Champagnermarke Nr. 1 in Frankreich und zum drittgrössten Champagnerproduzenten auf. Die Marke Nicolas Feuillatte steht für Kreativität, Modernität, Eleganz und Neugier. Sie lässt sich vom Ruf ferner Länder inspirieren, so wie ihr Gründer, der als junger Mann in den 50er-Jahren nach Amerika ging.

Fortsetzung Rückseite

Zu den insgesamt 2100 Hektaren, die über die gesamte Champagne verteilt sind, gehören 26 Premier-Cru-Lagen und 11 wertvolle Grand-Cru-Lagen. Sie sind die Basis für exklusive und prestigeträchtige Spitzencuvées wie Palmes d'Or Brut und Palmes d'Or Rosé. Die goldene Palme ist eine Liebeserklärung an eine junge Opernsängerin, die Nicolas Feuillatte sehr verehrt. Diese Prestige-Cuvée soll so elegant, erhaben und unvergesslich wie seine Diva sein. Das Flaschendesign wurde speziell entworfen, um an die schwarze Perlenrobe der Sängerin bei ihren Auftritten in New York zu erinnern.

Um makellose Qualität für alle Champagner zu gewährleisten, werden die Trauben – egal ob sie aus einem ein-

fachen Rebgarten oder einer Spitzenlage stammen – sofort nach der Ernte in Pressen, die in den Rebbergen stehen, gepresst, statt sie zuerst in die Kellerei zu transportieren. In der Kellerei wird aus der grossen Traubenvielfalt eine breite Palette an Champagnern kreiert, die regelmässig hohe Bewertungen von internationalen Weinkritikern erhalten.

Beim Stil der Nicolas-Feuillatte-Champagner legt man Wert auf Finesse, Präzision, Zugänglichkeit und Eleganz. Die imposante Kellerei bei Chouilly wurde 2017 um das beeindruckende Besucherzentrum «Espace Nicolas Feuillatte» erweitert, das Gäste aus aller Welt empfängt. Zeitgenössische Kunstwerke, modernstes Interieur und die innovative

Produktionsstätte lassen bei einem Besuch alle Herzen höherschlagen. Von Anfang an ist die elegante, urbane und gleichzeitig glamouröse und hedonistische Persönlichkeit von Champagne Nicolas Feuillatte spürbar.

2014 verstarb Nicolas Feuillatte im Alter von 88 Jahren. Seine Philosophie "Champagner für alle Lebenslagen" lebt in seinem breiten Sortiment weiter. Champagne Nicolas Feuillatte bietet Topqualität für jeden Anlass, jeden Geschmack und jedes Portemonnaie. Er ist perlende «art de vivre français» für die kleinen und grossen Augenblicke im Leben.

Quelle: Baur au Lac Vins

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

AOC Champagne
Edition Enchantement



Der florale Duft erinnert an weisse Lilie und Magnolie. Hinzu kommen Anklänge von kandierten Orangenzenen, Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Weiche, füllige, feinperlige Mousse und saftige Säure, spannende Herbe.

750 ml CHF 43.90



Weintrends Sommer 2019

Fr 24. Mai 16:00 - 20:00 h
Sa 25. Mai 14:00 - 18:00 h

Degustation in der Vinothek. Bei uns zu Gast sind das Weingut Villa Cavi-ciana aus Lazio und Caves Châtenay-Bouvier aus Neuenburg. Ausserdem zeigen wir Champagne Nicolas Feuillatte und trinkige Weiss-, Rosé und Rotweine für genussreiche Sommerabende. Freie Degustation. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Vinothek René Wäspi - Rütistrasse 40 - Hombrechtikon

www.weinundkultur.ch - info@weinundkultur.ch - Tel. 055 264 16 66

Öffnungszeiten: Dienstag 14.00 - 18.30 h / Mittwoch - Freitag 9.00 - 12.00 h & 14.00- 18.30 h / Samstag 9.00 - 16.00 h