



PRODUCE OF FRANCE



CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY



CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

Inhalt

Champagne Alfred Gratien	1
Tradition setzt Maßstäbe	3
Das Portfolio von Alfred Gratien	5
Alfred Gratien-Pressebilder	7

Champagne Alfred Gratien

Von Hand gemacht und einzigartig

Ich war immer der Meinung, dass der Champagner für den Wein das sein sollte, was die Haute Couture für die Mode ist. (Alfred Gratien)

1864 verwirklichte Alfred Gratien den Traum seines Lebens. Er gründete in Épernay, im Herzen der Champagne, eine Kellerei, in deren Gewölben feinste Champagner heranreifen sollten. Der Unternehmer und Weinkenner hat seine Vision so erfolgreich umgesetzt, dass die Marke Alfred Gratien noch heute zu den besten Champagnern Frankreichs gehört.

Alfred Gratien war sich sicher, dass aus der Kombination hoher handwerklicher Standards in der Herstellung mit den besten Trauben der Champagne etwas Großartiges entstehen musste: ein Champagner, der Maßstäbe setzt. Auch heute ist die handwerkliche Tradition bei der Auswahl der Weine und bei der Herstellung des Champagners in kleinen Mengen unverzichtbarer Bestandteil der Marke. Man will nicht Masse, es geht um Klasse in bester französischer Tradition.



Die Champagner der Marke Alfred Gratien haben eine Besonderheit: Sie kommen sozusagen im Eichenfass zur Welt. Der frische Most der handverlesenen Trauben wird nach der Pressung in kleinen Eichenfässern mit 228 Litern Inhalt vergoren. Der Aufenthalt im Eichenfass – im Wechselspiel mit ein paar weiteren, aber nie publik gemachten Feinheiten während der Produktion – verleiht den Tropfen von Champagne Alfred Gratien eine dichte, weinige Struktur, die sie von allen anderen Wettbewerbern abhebt und auszeichnet.

Für den hohen Standard des handwerklichen Könnens und somit für die hohe Qualität der Champagner garantieren bei Alfred Gratien seit vier Generationen die Männer der Familie Jaeger. Nicolas Jaeger – der seit 2007 amtierende Kellermeister in Épernay und vom renommierten französischen Weinführer "Guide Hachette 2018" zum "Winzer des Jahres" gewählt – ist bereits der vierte Jaeger in Folge, der diese Funktion ausübt. Champagner-Kellermeister sind Handwerker mit einem enormen Know-how aus langer Tradition und der seltenen Fähigkeit, einen Geschmack zu komponieren, der ganz anders sein wird als der der klaren Weine, die man zu Beginn des Prozesses probieren kann.

So stellt die Kellerei Alfred Gratien bis heute nach den traditionellen Methoden des Handwerks Champagner her, die Ikonen der Branche sind. Sie sind hoch geschätzt und werden als Inbegriff für Prestige und Genießertum auch bei großem Anlass serviert. Das Unternehmen beliefert seit 2008 mit Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut und Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé sogar den Elysée-Palast.



Die gleichbleibend herausragende Qualität und das unvergleichlich feine Aroma der Champagner von Alfred Gratien werden regelmäßig durch nationale und internationale Auszeichnungen bestätigt – zuletzt mit insgesamt 8x „Gold“, 2x „Grosses Gold“ und 1x „Best of Show“ in den Frühjahrsverkostungen der renommierten Weinwettbewerbe MUNDUS VINI 2019 und Berliner Wein Trophy.

Champagne Alfred Gratien Brut (Losnummer 18304),
Berliner Wein Trophy, GROSSES GOLD; Mundus Vini, GOLD, BEST OF SHOW

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé (Losnummer 18324),
Berliner Wein Trophy, GOLD; Mundus Vini, GOLD

Champagne Alfred Gratien Brut Blanc de Blancs 2012 (Losnummer 18264),
Berliner Wein Trophy, GOLD; Mundus Vini, GOLD

Champagne Alfred Gratien Millésimé 2005
(Losnummer 17290), Berliner Wein Trophy, GOLD; Mundus Vini, GROSSES GOLD

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé
(Losnummer 18281), Berliner Wein Trophy, GOLD; Mundus Vini, GOLD

Tradition setzt Maßstäbe

Der Champagner der Herzen

Die Herstellung des Champagners beginnt bei der Auswahl der Trauben. Diese stammen bei Alfred Gratien vornehmlich aus Grand-Cru-Lagen der gesetzlich definierten Champagner-Anbaugebiete Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Angebaut und geerntet werden die Trauben von 65 Winzern, mit denen die Kellerei zusammenarbeitet und die in der Regel schon seit Jahrzehnten Partner des Hauses sind. Sie wissen genau, worauf es bei der Ernte der Champagnertrauben Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir ankommt. Nur gesunde Trauben werden geliefert. Jede Lieferung wird noch einmal streng kontrolliert. Die Sorgfalt bei der Auswahl der klaren Weine ist ein wichtiger Baustein für die Qualität des Endproduktes.

Die Beziehung zu den Winzern wird wie in einer großen Familie gepflegt. Zudem kann jeder Winzer seinen Wein jeweils von Januar bis März nach der Lese verkosten. Er bleibt so mit „seinem“ Produkt eng verbunden.



Bereits die erste Gärung findet in der Kellerei in Épernay statt. Der frische Most der handverlesenen Trauben wird in 228-Liter-Barriquefässern („fûts“) vergoren. Nach dieser ersten Gärung wird alles getan, um den ursprünglichen Charakter der Weine zu erhalten. Wichtig ist dabei der Verzicht auf die malolaktische Fermentation. Bei der „Malo“ wird durch Zusätze ein Säureabbau angestoßen, der Apfelsäure in Milchsäure verwandelt. Dadurch wird das Produkt im Geschmack zwar gefälliger, verliert aber einen Teil des ursprünglichen Geschmacks, der durch das einzigartige Klima und den kalkhaltigen Boden in den Wein gekommen ist. Ohne malolaktische Fermentation bleiben die delikaten Aromen der wertvollen Trauben möglichst vollständig erhalten. In tiefen Kellern aus dem 4. Jahrhundert wird dann der in Flaschen gefüllte Wein zu Champagner vergoren und lagert dort bei 10 bis 12 °C für eine optimale Reifung mindestens 48 Monate.

Durch die Erfahrung und das Können des Kellermeisters Nicolas Jaeger reifen die Weine trotz Beibehaltung der etwas spitzeren Apfelsäure zu einer sonst nicht zu erreichenden Geschmacksqualität heran. Darüber hinaus hält die Apfelsäure den Champagner frisch und jung: So wartet das Produkt auch nach Jahrzehnten noch mit einer einzigartigen Jugendlichkeit und Frische im Geschmack auf. Heute wird nur noch in wenigen Kellereien Champagner ohne „Malo“ hergestellt.

Ein weiterer Kunstgriff in der traditionellen Champagnerherstellung ist der Einsatz der „Flasche mit bague carrée“. Diese Flasche hat einen viereckigen Kragen, der nur mit einem Naturkorken verschlossen werden kann. Während andere Champagner in Flaschen mit Kronkorken heranreifen, wird der Jahrgangschampagner nur in der „Bague Carrée“ ausgebaut. Die Durchlässigkeit und Flexibilität des Naturkorks lassen kleine Mengen Sauerstoff leichter eindringen. Er lässt den Wein noch ein wenig atmen. Der Wein kann so optimal reifen. Der Unterschied zwischen einem Champagner gleichen Jahrgangs und gleicher Art mit Kronkorken einerseits und Naturkorken andererseits ist fundamental. Der Einsatz von Naturkork hat allerdings zur Folge, dass beim Degorgieren im Keller jede Flasche auf Korkschmecker überprüft werden muss. Übrigens wird bei Alfred Gratien jede Flasche per Hand degorgiert.



Wirklich herausragende Qualität wird nur von Kellermeistern erreicht, die alle Feinheiten der Produktion beherrschen. Die handwerkliche Kunst der Champagnerherstellung in der Kellerei von Alfred Gratien wird dabei vom Vater auf den Sohn vererbt.

Die Treue zum Handwerk hat ihren Preis. Die Jahresproduktion ist bei Champagne Alfred Gratien auf 300.000 Flaschen begrenzt. Die Tradition und die Qualität kommen vor dem Kommerz. Champagne Alfred Gratien hat sich damit einen besonderen Ruf verdient: Er ist der Champagner der Herzen.

Das Portfolio von Alfred Gratien

Champagner für Fortgeschrittene

Champagner ist der wohl prickelndste Botschafter französischer Lebensart. Und die mit großer Sorgfalt handgemachten Champagner von Alfred Gratien, die vielmehr erschaffen, statt einfach hergestellt werden, gehören zum Besten, was die Champagne zu bieten hat.

Der Klassiker des Hauses ist Champagne Alfred Gratien Brut Classique. Er ist der Repräsentant für den Stil des Hauses. Der volle und weinige Geschmack ist für einen Brut-Champagner ungewöhnlich schön entwickelt. Bei den Trauben dominiert der fruchtige Champagne-Klassiker Chardonnay (46%), abgerundet durch Pinot Meunier (30%) und Pinot Noir (24%). Das lebhaftes Säurespiel ist in einen blumigen und lang anhaltenden Geschmack eingebunden.

Ergänzt wird der Klassiker durch eine edle Rosé-Cuvée: Champagne Alfred Gratien Brut Rosé verbindet in delikater Weise die Eleganz des Chardonnay mit der fruchtigen Note des Pinot Meunier und dem schwungvollen Charakter des Pinot Noir. Sein erfrischend trockener Geschmack zeichnet sich durch Aromen von Pink Grapefruit, roten Beeren und – im Abgang – mineralischen und floralen Noten aus.



Champagne Alfred Gratien Brut Blanc de Blancs wiederum wird ausschließlich aus Chardonnay Grand Cru hergestellt. Sein Bukett setzt sich aus komplexen Aromen von Vanille und Butter zusammen – der Abgang mit einem Hauch von erfrischenden Zitrusfrüchten. Der Champagner zeichnet sich durch Eleganz, Fülle und Reichhaltigkeit aus.

Die Jahrgangschampagner Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé verkörpern die Traubenernte eines einzigen Jahres. Sie reifen acht bis über zehn Jahre, bevor sie in den Handel kommen. Trotz der außergewöhnlich langen Zeit des Reifens haben auch sie die für Alfred Gratien typische Frische. Der aktuelle Millésimé 2006 besticht mit einer hellgelben Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von Orangenblüten sowie feinen Anklängen von Röstnoten, reifen Beeren und weißem Pfeffer.

„Bei einem Schluck Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut öffnen sich dem Genießer die Pforten des Paradieses“ – eine stehende Redewendung in der Kellerei. Die Cuvée Paradis Brut zeichnet sich durch ein Bukett aus Honig und Nüssen, feine Noten von weißen Früchten und ein weinreiches, lang anhaltendes Mundaroma aus. Komponiert wird sie ausschließlich aus Chardonnay und Pinot Noir ausgewählter Premier-Cru- und Grand-Cru-Lagen.

Mit paradiesischem Bukett, einer intensiven Farbe und weichfruchtigem Geschmack überzeugt Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé. Sein Aroma voller Trockenfrüchte und Orangenschalen wandelt sich beim Kontakt mit Sauerstoff zum Duft feiner Lebkuchengewürze.



Die Klassiker des Sortiments passen sich seit 2015 optisch der in Material und Gestaltung besonders hochwertigen Ausstattung der exklusiven Prestige-Cuvées an. Sie präsentieren sich mit einem aufwendig verzierten Etikett, das die hohe Wertigkeit, Leidenschaft und Schönheit der Champagner widerspiegelt. Damit gelangen die Alfred Gratien-Champagner zu einem einheitlichen und eigenständigen Markenauftritt, der hohe Wiedererkennbarkeit garantiert.

Alfred Gratien-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



AG_Brut.jpg

Champagne Alfred Gratien Brut ist der Klassiker des Hauses, ein harmonischer, weicher und komplexer Champagner, der aufgrund seiner Ausgeglichenheit zu fast allen Gängen passt.



AG_Brut_Rose.jpg

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé ist delikat, vollmundig, lebhaft und edel. Er passt gut zu edlem Schinken und Käse sowie zu fruchtigen Desserts.



AG_Blanc_de_Blancs.jpg

Champagne Alfred Gratien Blanc de Blancs ist dynamisch, rein und samtig. Man trinkt ihn am besten zu Krustentieren und Fisch.



AG_Millesime_2006.jpg

Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé ist aufgrund seiner samtigen Beschaffenheit harmonisch und verführernd – ein Wein voller Fülle. Er passt gut zu Geflügel-Rahm-Gerichten, Lamm sowie gereiftem Käse.



AG_Cuvee_Paradis_Brut.jpg

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut ist ein Champagner mit komplexer Struktur. Aufgrund seiner Beschaffenheit passt er gut zu Fisch, Geflügel-Rahm-Gerichten und Langustine.



AG_Cuvee_Paradis_Rose.jpg

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé ist ein strukturierter, aussagekräftiger Champagner. Er ist als Begleitung zu Fisch, Rind, Lamm und Kalb beliebt.

Alfred Gratien-Pressebilder



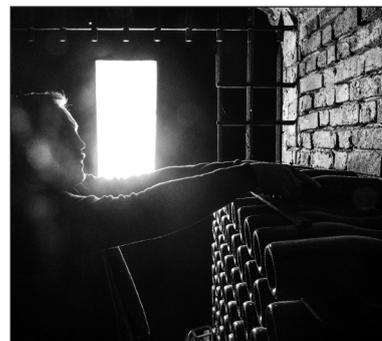
AG_Cuvee_Paradis_Brut_Motiv.jpg

Über 60 % der Trauben für die Champagner von Alfred Gratien stammen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen.



AG_Cuvee_Paradis_Rose_Motiv.jpg

„Ich war immer der Meinung, dass der Champagner für den Wein das sein sollte, was die Haute Couture für die Mode ist.“ (Alfred Gratien)



AG_Nicolas_Jaeger_1.jpg

Nicolas Jaeger, ein wahrer Künstler seines Metiers, kreiert mit sensiblen Gespür und Fachwissen die ausgezeichneten Champagner.



AG_Nicolas_Jaeger_2.jpg

Mit seiner mehr als 20-jährigen Erfahrung und der Unterstützung seines Vaters Jean Pierre Jaeger entwickelt Nicolas Jaeger die Arbeit von Generationen weiter.



AG_Nicolas_Jaeger_3.jpg

Heute mit Nicolas Jaeger bereits in vierter Generation vertreten, stellt die Familie Jaeger seit 1905 die Kellermeister für Champagne Alfred Gratien.



AG_Weintrauben.jpg

Alfred Gratien pflegt mit seinen Winzern langjährige Lieferverträge. Zum Teil bestehen diese seit mehr als 100 Jahren.

Alfred Gratien-Pressebilder



AG_Ansicht.jpg

Die Kellerei Alfred Gratien ist seit 1864 in Épernay ansässig, der „Hauptstadt“ der Champagne.



AG_Fassade_1.jpg

Seit eineinhalb Jahrhunderten ist Champagne Alfred Gratien ein Familienunternehmen, das das Wissen des Firmengründers von Generation zu Generation weitergibt.



AG_Fassade_2.jpg

Im Jahr 1864, im Alter von 23 Jahren, beginnt Alfred Gratien in der Kellerei in der Rue Maurice Cerveaux mit der Herstellung von Champagner.



AG_Keller.jpg

Bei Alfred Gratien reifen die Jahrgangschampagner in Flaschen, die mit einem Naturkork verschlossen sind. Die Durchlässigkeit des Korkens begünstigt eine perfekte Entwicklung des Weins.



AG_Etikett.jpg

Die Champagnerherstellung bei Alfred Gratien erfolgt wie in einer Manufaktur und zeichnet sich durch Qualität und Einzigartigkeit aus.



AG_Faesser_1.jpg

In den Kellern, in denen seit jeher Champagner ausgebaut wird, lagern einige Tausend Eichenholzfässer.

Alfred Gratien-Pressebilder



AG_Faesser_2.jpg

Der Weinausbau in Holzfässern gewährleistet Frische, Fruchtigkeit und Authentizität.



AG_Faesser_3.jpg

Der frische Most der handverlesenen Trauben wird in 228-Liter-Barriquefässern („fûts“) vergoren.



AG_Ruettelpulte.jpg

Bei Alfred Gratien reifen die Champagner wesentlich länger im Keller als gesetzlich vorgeschrieben: Bei Non-Vintage-Champagnern sind es mindestens vier Jahre, bei Vintage-Champagnern zwischen sechs und sieben Jahre.



AG_Ruettelpult_Detail.jpg

Bei Alfred Gratien erfolgt der Reifeprozess in den Flaschen liegend. Danach werden sie in Rüttelpulte gestellt.

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet
Anja Koeslag
Unternehmens-Kommunikation
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63-214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

EuroKommunikation GmbH
Public Relations seit 1970
Benita Beissel
Hopfensack 19
20457 Hamburg
T. +49 (0)40 30 70 70 725
E. b.beissel@eurokommunikation.com