



www.alfredgratien.com/de/



@champagnealfredgratiende



@champagnealfredgratien_de

PRESSEINFORMATION



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

Inhalt

Champagne Alfred Gratien	1
Tradition setzt Maßstäbe	4
Das Portfolio von Alfred Gratien	7
Alfred Gratien-Pressebilder	9

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 werden ausschließlich in kleinen Eichenfässern vinifiziert. Der frische Most der handverlesenen Trauben wird nach der Pressung in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern vergoren. Das Eichenfass verleiht – im Wechselspiel mit ein paar weiteren, aber nie publik gemachten Feinheiten während der Produktion – den Tropfen von *Champagne Alfred Gratien* eine dichte, weinige Struktur, die sie von allen anderen Wettbewerbern abhebt und auszeichnet. *Alfred Gratien* ist das einzige Haus, das diese einzigartige Technik für all seine Kreationen beibehält. Durch den Austausch zwischen Wein und Holz wird die Mikro-Sauerstoffzufuhr gefördert, die den Wein lebendig macht. Das Verfahren macht *Champagne Alfred Gratien* einzigartig und verleiht ihm seine besondere Handschrift.

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. Das handwerkliche Know-how und der Stil von *Alfred Gratien* werden seit mehr als 100 Jahren von Vater zu Sohn weitergegeben.

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. 2018 kürte außerdem der renommierte Wettbewerb „Les Trophées Champenois“ Nicolas Jaeger zum „Champagner-Kellermeister des Jahres 2018“ und würdigte damit gleichzeitig seinen Beitrag zur Imageaufwertung der Region Champagne.

Jahr für Jahr bleiben das Verfahren und die Technik bei der Herstellung gleich. Jede Generation bringt aber ihre eigene Note mit. So hat auch Nicolas Jaeger einige Anpassungen an den Cuvées vorgenommen: Während die Weine seines Vaters zart und klar waren, sind die von Nicolas Jaeger ausdrucksvoll und schön rund. Um das zu erreichen, hat Nicolas Jaeger die Dosagen angepasst, was zu homogeneren Cuvées führt. Das einzigartige Know-how, kombiniert mit der persönlichen Note jedes Kellermeisters, macht den besonderen Stil von *Alfred Gratien* aus.



So stellt die Kellerei *Alfred Gratien* bis heute nach den traditionellen Methoden des Handwerks Champagner her, die Ikonen der Branche sind. Sie sind hochgeschätzt und werden als Inbegriff für Prestige und Genießertum auch bei großem Anlass serviert.

Alfred Gratien ist mehr als Champagner. Er zeichnet sich durch ein unvergleichliches Verkostungserlebnis aus. Dieses verdankt er nicht nur dem kostbaren, jahrelang in Holzfässern gereiften Wein, sondern auch den bemerkenswerten Aromen. Aber auch das authentische Know-how, das über Generationen hinweg wie eine alte Kunst weitergegeben wird, und die leidenschaftlichen Kellermeister, welche die raffinierten Cuvées herstellen, tragen maßgeblich zu dem Erfolg bei.

Das Unternehmen beliefert seit 2008 mit *Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut* und *Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé* sogar den Elysée Palast. Seit 2022 gehört *Champagne Alfred Gratien* außerdem zu den „World’s Most Admired Champagne Brands 2022“ und rangiert weltweit auf Platz 21. Die Umfrage, bei der 300 Experten, die die „Global Academy“ bilden, die beliebtesten Champagnermarken auswählen, wurde von der internationalen Fachzeitschrift *Drinks International* initiiert.



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 3x „Gold“, 2x „Großes Gold“ und 1x „Best of Show“ in den Frühjahrsverkostungen der renommierten Weinwettbewerbe MUNDUS VINI 2023 und Berliner Wein Trophy 2023.

Berliner Wein Trophy 2023:

Alfred Gratien Cuvée Paradis 2013 (Losnummer 21 246) Gold

MUNDUS VINI 2023:

Alfred Gratien Brut (Losnummer 22 333) Gold

Alfred Gratien Rosé Brut (Losnummer 22 333) Grand Gold und „Best of Show Champagne Rosé“

Alfred Gratien Millésimé 2009 (Losnummer 21 151) Gold

Alfred Gratien Cuvée Paradis 2013 (Losnummer 21 246): Grand Gold

Tradition setzt Maßstäbe

Der Champagner der Herzen

Die Herstellung des Champagners beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Trauben. Diese stammen bei *Alfred Gratien* zu 62 Prozent aus Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen der gesetzlich definierten Champagner-Anbaugebiete Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Für seine Cuvées ergänzt das Haus die Trauben seiner eigenen Parzellen in der Côte de Blancs um weitere Trauben, die es von rund 60 Winzern bezieht, mit denen die Kellerei in der Regel schon seit Jahrzehnten zusammenarbeitet. Ebenso wie die Kellermeister des Hauses, haben bestimmte Liefervereinbarungen über mehrere Generationen hinweg Bestand. Die Winzer wissen genau, worauf es bei den Champagnertrauben Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir ankommt. Nur gesunde Trauben werden gelesen. Jede Lieferung wird streng kontrolliert. Die Sorgfalt bei der Auswahl der 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. Dort lagert er bei einer Temperatur von 9 °C und konstanter Luftfeuchtigkeit in blauem Licht, was eine optimale Konservierung aller Crus gewährleistet. Die klassischen Nicht-Jahrgangs-Cuvées lagern vier, die Jahrgangs-Cuvées mindestens zehn Jahre lang. Die Paradis-Cuvées reifen sechs bis sieben Jahre im Keller. Für seine Jahrgangs-Cuvées, die für eine mehrjährige Lagerung bestimmt sind, wählt das Haus *Alfred Gratien* seit jeher den klassischen Weinverschluss aus Kork.



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 (45%), abgerundet durch Pinot Meunier (35%) und Pinot Noir (20%). Das lebhaftes Säurespiel ist in einen blumigen und langanhaltenden Geschmack eingebunden.

Ergänzt wird der Klassiker durch eine edle Rosé-Cuvée: *Champagne Alfred Gratien Brut Rosé* verbindet in delikater Weise die Eleganz des Chardonnay (45%) mit der fruchtigen Note des Pinot Meunier (35%) und dem schwungvollen Charakter des Pinot Noir (20%). 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 2007 besticht mit einer goldgelben Farbe, Aromen von Brot, gerösteten Mandeln, kristallisierter Orange, gedünsteter Birne sowie feinen Zitrusnoten.

„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, langanhaltendes Mundaroma aus. Komponiert wird sie ausschließlich aus Chardonnay und Pinot Noir aus gewählter 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.

Seit Januar 2023 präsentiert sich die Produktrange in neuem Design: So zeigt das Etikett ein überarbeitetes, helleres Wappen in noch hochwertigerem Look. Der prägnante Schriftzug ist moderner und zeitgemäßer. Neben dem Monogramm im Wappen ergänzt die Unterschrift Alfred Gratiens das Etikett und unterstreicht die Authentizität der Marke. Die Initialen Alfred Gratiens finden sich außerdem auf der farblich überarbeiteten und nun helleren Kapsel wieder.



Alfred Gratien-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



AG_Brut

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

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

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



AG_Brut_Nature

Champagne Alfred Gratien Brut Nature schmeckt lebhaft und kraftvoll. Im Abgang zeichnet er sich durch seine säuerlichen Noten aus. Er ist der ideale Champagner zu kräftigerherzhaften Gerichten wie Hummer, Rohschicken oder gereiftem Käse.



AG_Brut_Millesime_2012

Alfred Gratien Brut Millésimé 2012 ist ein komplexer und ideal ausgewogener Jahrgangschampagner, der nach fruchtigen Aromen und Gewürzen duftet. Der lange Abgang verführt mit Aromen von Wakame und schwarzem Tee. Er passt ideal zu Fisch und Fleisch.



AG_Brut_Millesime_2015

Ein seidiger und aromatischer Jahrgangschampagner, der sich durch komplexe Düfte von weißen Früchten, Brioche und geröstetem, buttrigem Brot auszeichnet. Ein voller Auftakt geht einem weichen, seidigen und erfrischenden Geschmack voraus. Dieser Jahrgangschampagner passt perfekt zu Langustinen, Seeigeln, Kalbsbries oder Rinderfilet.



AG_Cuvée_Paradis_Blanc_2015

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

Alfred Gratien-Pressebilder



Alfred_Gratien_Faesser

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



Alfred_Gratien_Fass_1

Der Weinausbau in Holzfässern gewährleistet Frische, Fruchtigkeit und Authentizität.



Alfred_Gratien_Fass_2

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



Alfred_Gratien_Brut_Moodbild_1

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



Alfred_Gratien_Brut_Moodbild_2

Das handwerkliche Know-how und der Stil von Alfred Gratien werden seit mehr als 100 Jahren von Vater zu Sohn weitergegeben.



Alfred_Gratien_Brut_de_Blancs_Moodbild

Champagne Alfred Gratien Brut Blanc setzt sich aus komplexen Aromen von Vanille und Butter sowie einem Hauch von erfrischenden Zitrusfrüchten im Abgang zusammen.

Alfred Gratien-Pressebilder



Alfred_Gratien_Moodbild_1.jpg

Mit seiner mehr als 20-jährigen Erfahrung entwickelt Nicolas Jaeger die Arbeit von Generationen weiter.



Alfred_Gratien_Nicolas_Jaeger_1.jpg

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



Alfred_Gratien_Brut_Moodbild_3

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



Alfred_Gratien_Brut_Rose_Moodbild

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé verbindet die Eleganz des Chardonnay mit der fruchtigen Note des Pinot Meunier und dem schwungvollen Charakter des Pinot Noir.



Alfred_Gratien_Cuvée_Paradis_Blanc_2015_Moodbild

Die Cuvée Paradis Brut zeichnet sich durch ein Bukett aus Honig und Nüssen, feine Noten von weißen Früchten und ein lang anhaltendes Mundaroma aus.

Alfred Gratien-Pressebilder



Alfred_Gratien_Nicolas_Jaeger

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



Alfred_Gratien_Ruettelpult_Detail

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



Alfred_Gratien_Weinberg

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

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 Holding
Charlotte Murakami
Communication
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com