

Maisons Marques et Domaines Suisse SA gewinnt den «Prix Tradition & Savoir-faire 2010»
an der **22. Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse**
21. Januar 2011 Casino Montreux

Anlässlich der «22. Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse» vom 21. Januar 2011 im Casino Montreux, durfte **Martin A. Barak**, Directeur Général von Maisons Marques et Domaines Suisse SA, mit grosser Freude die Auszeichnung «**Prix Tradition & Savoir-faire**» entgegennehmen. Für Martin A. Barak und sein Team ein aussergewöhnlicher Tag. Denn der Preis wurde dieses Jahr einem Jung-Unternehmen verliehen, welches erst im Jahre 2007 gegründet wurde.



Maurice Monbaron, Président CFSCI,
Martin A. Barak, Directeur Général
Maisons Marques et Domaines Suisse SA,
Frédéric Siriex, Sorrel SA, Sponsor des
«Prix Tradition & Savoir-faire» (v.l.)

Die «Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse»



Die «Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse» werden von der **Handelskammer Frankreich-Schweiz** seit dem Jahre 1988 vergeben.

Die prestigeträchtige Veranstaltung hat zum Ziel, die wirtschaftlichen Beziehungen zwischen Frankreich und der Schweiz, am Beispiel von erfolgreichen, in den beiden Märkten tätigen Unternehmen, zu honorieren. Die Auszeichnungen werden in verschiedenen Kategorien verliehen.

LANCIERUNG CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2004

Produktbeschreibung

Die Cuvée Cristal reift mindestens fünf Jahre auf der Hefe und lagert mindestens acht Monate nach dem Dégorgement. Louis Roederer Cristal erfüllt allerstrengste Herstellungs-kriterien: eine peinlich genaue Auswahl der eigenen Grand-Cru-Lagen, des Traubenguts und schliesslich der Weine. Louis Roederer Cristal wird nur in kleinen Mengen und nicht von jedem Jahrgang produziert. Es werden ausschliesslich Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben der zehn besten Lagen der Weinberge des Hauses Louis Roederer verwendet. Die Reben verfügen über ein durchschnittliches Alter von 25 Jahren. Die Cuvée Cristal erfüllt jeden Anspruch an höchstem Genuss; denn nur Finesse und Eleganz zählt.

Über den Jahrgang 2004:

Der Louis Roederer Cristal 2004 ist verführerisch, direkt, genussfreudig und langanhaltend mit einer lebendigen Frische. Er ist dank seiner Harmonie und Finesse sehr modern und bereits ein grosser Klassiker. Seine Energie und feine Mineralik begeistert jeden Geniesser.

NZZ am Sonntag, 12.12.2010

Helles Gelb, feine Perlage, intensives Bouquet, Apfel-/Zitrus- und Brioche-Noten, gut integrierte Säure, elegant, lang. **19 von 20 Punkten**

"Eine **Explosion von Früchten** geht aus dem Cristal 2004 hervor und hinterlässt einen **starken und sehr positiven Eindruck**. Ein Wein von **unglaublicher Finesse, Länge und Ausgeglichenheit**. Ein Versprechen, sich über die nächsten Jahrzehnte wunderbar zu entwickeln."

Robert Parker – 15. Juli 2010

Wine&Spirits: 97 Punkte
Robert Parker: 96 Punkte
Wine Enthusiast: 97 Punkte
NZZ am Sonntag: 19 Punkte

Zusammensetzung

55 % Pinot Noir und 45 % Chardonnay.

Trinktemperatur

7-10°C

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Entstehungsgeschichte des Champagne Louis Roederer CRISTAL

1833 erbt Louis Roederer das Champagnerhaus seines Onkels. Er betreibt dieses fortan unter seinem Namen und führt es zu großer Bekanntheit im Ausland.

Seine Bemühungen zielen auf mehrere Länder ab, darunter Russland, und es dauert nicht lange, bis kein geringerer als der Zar persönlich seine Leidenschaft für den Champagner des Herrn Louis Roederer entdeckt.

Er liebt dieses edle Getränk so sehr, dass er das Haus Louis Roederer bittet, jedes Jahr die beste Cuvée für ihn zurück zu behalten. Der Hof sommelier reist von nun an jährlich nach Reims, um an der Seite des Kellermeisters von Louis Roederer persönlich an der Komposition dieser Cuvée teilzuhaben.

Eines schönen Tages im Jahre 1876 macht Zar Alexander II seinen Sommelier darauf aufmerksam, dass zum Einschenken alle Flaschen in ein Tuch gehüllt werden und seine persönliche Cuvée also gar nicht von jenem Champagner unterschieden werden kann, der vom Rest des Hofes genossen wird.

Er fordert von nun an, dass diese ihm aus Kristallflaschen mit flachem, transparenten Boden und unverkennbarem Flaschenhals eingeschenkt werde. Dies ist die Entstehungsgeschichte des Cristal, der ersten Prestige-Cuvée, an deren Flaschengestaltung sich seit mehr als einem Jahrhundert nichts geändert hat.

Mit der Oktoberrevolution 1917 verliert das Haus Louis Roederer den gesamten russischen Markt. Cristal wird jedoch weiter produziert und nunmehr weltweit vertrieben. Der Erfolg ist umwerfend. Diese herrliche Cuvée wird nach wie vor nur in begrenzter Menge hergestellt. Die ständig steigende Nachfrage kann bei Weitem nicht gedeckt werden.

Cristal ist ein Wein von größter Finesse mit einem hohen Chardonnay-Anteil, der sich durch große Eleganz und ein perfekt ausgewogenes, zart strahlendes Bukett auszeichnet. Der nicht nur in Kennerkreisen als einzigartig geltende Cristal wird bis heute mit der gleichen Sorgfalt und nach den gleichen Auflagen wie vor über einhundert Jahren für den Zaren erzeugt.

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

