

Eiskaltes Champagnervergnügen der imperialen Art

Zürich, 5. Mai 2011 – Um den Champagnerverkauf auch in der warmen Jahreszeit anzukurbeln, lanciert das Champagnerlabel Moët & Chandon einen speziellen Champagner: Man trinkt ihn auf Eis. Zurzeit nur in ausgesuchten Lounges und Bars erhältlich.

Von Christian Nill.

Manchmal macht der Beruf des Journalisten richtig Spass. Besonders dann, wenn man exklusiv an einem *Champagner-Tasting* teilnehmen darf, das aus drei Personen besteht: Einer jungen französischen Önologin, einer unaufdringlichen und ebenfalls jungen PR-Frau und dem Schreibenden selbst. Getestet wird: «MOËT ICE IMPÉRIAL». Laut Pressemappe der weltweit erste Champagner, der eigens für den Genuss auf Eis kreiert wurde.

Ein Getränk mit Spassfaktor

Axelle Araud heisst die Önologin, die – wenn sie gerade nicht in der Champagne Schaumweine vinifiziert – oft in der Welt herumreist, um zum Beispiel den neuen Ice-Champagner vorzustellen. Braucht es das überhaupt? Ja, findet man im Hause Moët&Chandon, denn 80% des Champagner-Jahresumsatzes würden rund um die Endjahresfeierlichkeiten erzielt. Und Champagner ist nach wie vor ein Getränk für, sagen wir, eher schon etwas gesetztere Geniesser.

Was also tun, damit sich das ändert? Ein Getränk kreieren, das auch der Generation *Gaga* Spass bereiten könnte und das vor allem im Sommer konsumiert werden kann.

Ohne Eis: süss. Mit Eis: knackig

Axelle Araud erklärt die simple Überlegung: «Wir wussten, dass zum Beispiel in Saint-Tropez Champagner gerne auch mal auf Eis getrunken wird. Das verfälscht allerdings den Geschmack, da ein normaler Champagner nicht dafür gedacht ist. Also wollten wir einen Champagner entwickeln, der erfrischt, fruchtig ist und im

Sommer anstelle eines Drinks genossen werden kann.» Und zwar eben: Mit Eis.



Noémie Storbeck, Axelle Araud, Moët Ice Impérial.
Foto: Christian Nill, Storyline

Doch bevor der Journalist das Ergebnis degustieren kann, bitten ihn die beiden Damen, den neu entwickelten Champagner zuerst normal, also ohne Eis, zu probieren. Eindruck: recht Fruchtig (die exotischen Früchte, die Mademoiselle Araud darin erkennt, bleiben dem schreibenden Nicht-Experten allerdings verborgen), mit einem Duft Zitrus – und ein bisschen süss. Jedoch unverkennbar: Es ist ein Champagner mit Substanz.

Das Eis sorgt für die Balance

Dann gibt Noémie Storbeck, die Dame von der Public Relation, einige Würfel Eis ins Glas (unbedingt ein grosses Weinglas nehmen, empfohlen wird ein Cabernet-Glas, falls zufälligerweise eins zu Hand sein sollte). Da der Moët Ice Impérial auf

erfrischende 8 Grad Celsius gekühlt ist, schmilzt das Eis nicht zu schnell. Ausserdem, erklärt die Önologin, sei es gerade erwünscht, dass sich diese Spezial-Cuvée mit dem Eiswasser verbinde.

Und siehe: Der Geschmack hat sich verändert. Der Champagner schmeckt nun weniger süss als noch zuvor, der Eindruck im Gaumen ist kompakter, fokussierter; die Fruchtigkeit bleibt und das Gefühl der Frische hat zugenommen.

Ein inszenierter Hype *on the Rocks*

Der Champagner kommt nun ausgewogener daher – und bleibt süffig. Wäre man nicht an einem Tasting von Moët & Chandon, man würde das Glas erst mal in einem Zug leeren und noch eins bestellen. Das mag aber auch daran liegen, dass es ganz schön warm ist an diesem sonnigen Nachmittag, auf der Terrasse im Zürcher Nobelrestaurant Tao's. Oder an der Önologin, die in perfektem Englisch und mit charmantem französischem Akzent allerlei Bemerkenswertes über diesen neuen Champagner erzählt.



Nur mit Eis: Moët Ice Impérial.
Foto: Imagina Studio

Bereits 2010 startete Moët Hennessy vom Luxusgüterkonzern LVMH, zu dem u.a. die Marke Moët & Chandon gehört (nebst Veuve Clicquot und Dom Pérignon im Bereich Champagner), damit, auf der mondänen deutschen Jetset-Ferieninsel Sylt den Ice Impérial auszuschenken. In ausgesuchten Lokalen. Das angestrebte Ziel, einen Hype zu lancieren, in dem man etwas Neuartiges rar macht, ging laut Storbeck auf: «Innert kürzester Zeit wurde auf der ganzen Insel nach dem Moët Ice Impérial gefragt. Die Aktion hatte ihr Ziel erreicht.»

Zur Sommersaison 2011 ist das neue Trendgetränk – so es denn eines wird – in

Deutschland, in der Schweiz und in anderen europäischen Ländern erhältlich. Aber wieder nur in bestimmten Lokalitäten. «Es soll etwas Besonderes sein», sagt Araud, «etwas, das nicht in jedem Supermarkt erhältlich ist.» Dass der eisige Champagner auf Interesse stösst, zeigt die grosse Party in Strozzi's Strandhaus am gleichen Abend. PR-Managerin Storbeck: «Ich rechnete mit rund 300 Anmeldungen. Tatsächlich wollten aber über 500 Personen zu unserer Lancierungs-Party.»

Für Kenner und Experimentierfreudige

Für die Champagner-Kenner: Der Moët Ice Impérial ist ein Demi Sec und besteht aus 40 bis 50% Pinot noir, 30 bis 40% Pinot meunier und ca. 10% Chardonnay. Axelle Araud gibt noch einen Tipp: «Um die verschiedenen fruchtigen Aromen im Ice Impérial zu unterstreichen kann man auch ein wenig Grapefruit-, Orangen- oder Zitronenzesten hinzugeben. Ebenfalls ein Versuch wert: frische Pfefferminzblätter oder fein geschnittene Gurkenscheiben.» Aber wie man diesen Champagner auch trinkt, eines darf man nicht vergessen: immer *on the rocks!*

© Storyline, Mai 2011



Zum Ice Impérial passen auch Zutaten wie Zitruszesten, Gurken oder Minze.

Foto: Christian Nill, Storyline

Bezugsquelle gemäss Moët Hennessy Schweiz:
(Stand Mai 2011)

- Ascona : Seven
- Baden: Grand Casino Baden
- Basel: Buechli
- Basel: Goldener Schlüssel
- Bellevue: Port Gitana
- Bellevue: Hotel La Réserve Genève
- Bern: Grand Casino
- Gals: Pont de Thielle
- Genève: Grand Hôtel Kempinsky
- Genève: Arthur's
- Genève: Mandarin Oriental Hotel du Rhône
- Genève: CGN, Croisières Privées Philippe Chevrier
- Gland: Le Fingers Bar
- La Neuveville: Hotel Jean-Jacques Rousseau
- Lausanne: Château d'Ouchy
- Lugano: Grand Hotel Eden
- Meisterschwanden: Hotel Seerose
- Montreux: Hotel Eden Palace au Lac
- Montreux: Black Pearl Bar Lounge
- Neuchâtel: Hotel Palaffitte
- Rapperswil: Dieci al Lago
- Versoix: Le Lacustre
- Vevey: Grand Hotel du Lac
- Zürich: Bella Vista Bar
- Zürich: Pur Pur
- Zürich / Bern / Basel: City Beach
- Zürich-Uetliberg: Hotel Uto Kulm
- Zürich: Fischer Stube
- Zürich: Tao's
- ZH/Herrliberg: Restaurant Buech
- ZH/Herrliberg: Strozzi's Seehaus & Strandhaus