

# Champagne Ruinart

Der Ruinart Champagner spiegelt mit seinem subtilen und raffinierten Stil die Ansprüche eines grossen Champagnerhauses wider. Der Champagner ist eine Assemblage aus 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir. Die Robe ist von einem lichten Goldgelb, die Perle ist fein und beständig.

Die Nase drückt Finesse und Frische aus, einen subtilen Duft von Weissm Fruchtfleisch und Noten von Haselnuss und Mandeln. Es folgen blumige Anklänge von Weissdorn, Akazie und wilden Rosen, die von verführerischen Eindrücken von frischer Butter und Butterhörnchen abgelöst werden. Am Gaumen zeigt sich R de Ruinart unglaublich harmonisch mit intensiver Frische und sinnlicher Fülle.

Champagne Ruinart ist ein Champagnerhaus in Reims. Es wurde am 1. September 1729 durch Nicolas Irénée Ruinart, dem Neffen des Benediktinermönchs Dom Thierry Ruinart gegründet und ist das älteste noch aktive Champagnerhaus.

Dom Ruinart stammte aus einer bürgerlichen Familie von Tuchhändlern aus der Champagne. Während seiner Handelsreisen in Europa erkannte er das Zukunftspotential für die Produktion von Champagner. Er begriff schnell die wachsende Begeisterung an den aristokratischen Höfen, welche durch den Champagner ausgelöst wurde. Dieses Wissen und seine Vision zum Champagner vermittelte er seinem Bruder Nicolas Ruinart. Dom Ruinart erkannte bereits früh den künftigen Bekanntheitsgrad, Stellenwert und Erfolg des Champagnerweins.

Aber er musste auf den königlichen Erlass vom 25. Mai 1728 warten [1], um seinen Traum Wirklichkeit werden zu lassen. Mit diesem Erlass erlaubte der König den Transport von Wein in Flaschen. Vor diesem Zeitpunkt konnte der Wein nicht in Flaschen, sondern nur in Fässern transportiert werden, was für Champagnerwein undenkbar war.

Die ersten Sendungen Champagnerwein gingen an Tuchhändler, was man heute als Werbegeschenke bezeichnen würde. Wie sein Onkel zwanzig Jahre zuvor stellte er schnell fest, dass das Weingeschäft einträglicher war als das Tuchgeschäft. In den Häfen ersetzen die Champagnerkörbe mit Flaschenwein auf den Schiffen sehr schnell die Stoffballen und die Tuchrollen. Das Geschäft lief so gut, dass ab 1735 der Verkauf von Champagner die einzige Tätigkeit des Hauses Ruinart war.

Großregion	Region	Rebfläche (ha) <sup>[4]</sup>	Rebsorten <sup>[4]</sup>
	Massif de Saint-Thierry	989	Pinot Noir und Meunier
	Vallée de l'Ardre	900	75 % Pinot Meunier
<b>Montagne de Reims</b>	Région d'Ecueil	1.600	65 % Pinot Meunier
	Région de Chigny-les-Roses	zusammen	45 % Meunier, 30 % Pinot Noir
	Région de Verzenay	2.360	80 % Pinot Noir
	Région de Trépail – Nogent de l'Abbesse	950	überwiegend Chardonnay
	Région de Bouzy – Ambonnay	1.100	75 % Pinot Noir
<b>Vallée de la Marne</b>	Grande Vallée de la Marne	1.876	60 % Pinot Noir, 20 % Meunier
	Région d'Épernay	1.240	
	Vallée de la Marne (rive droite)	zusammen	75–80 % Pinot Meunier
	Vallée de la Marne (rive gauche)	5.152	
	Région de Condé-en-Brie	zusammen	
	Région est de Château-Thierry	2.989	
	Région ouest de Château-Thierry		
<b>Côte des Blancs</b>	Côte des Blancs	3.150	über 95 % Chardonnay
<b>Petit Morin et Grand Morin</b>	Région de Congy-Villevenard	1.013	über 50 % Meunier
	Région de Sézanne	1.382	über 75 % Chardonnay
<b>Côte de Champagne</b>	Région de Vitry-le-François	343	Chardonnay
<b>Côte des Bar</b>	Bar Séquanais	zusammen	über 85 % Pinot Noir
	Bar-sur-Aubois	7.099	
	<b>Champagne insgesamt</b>	<b>ca. 32.700</b>	<b>38 % Pinot Noir, 34 % Meunier, 28 % Chardonnay</b>