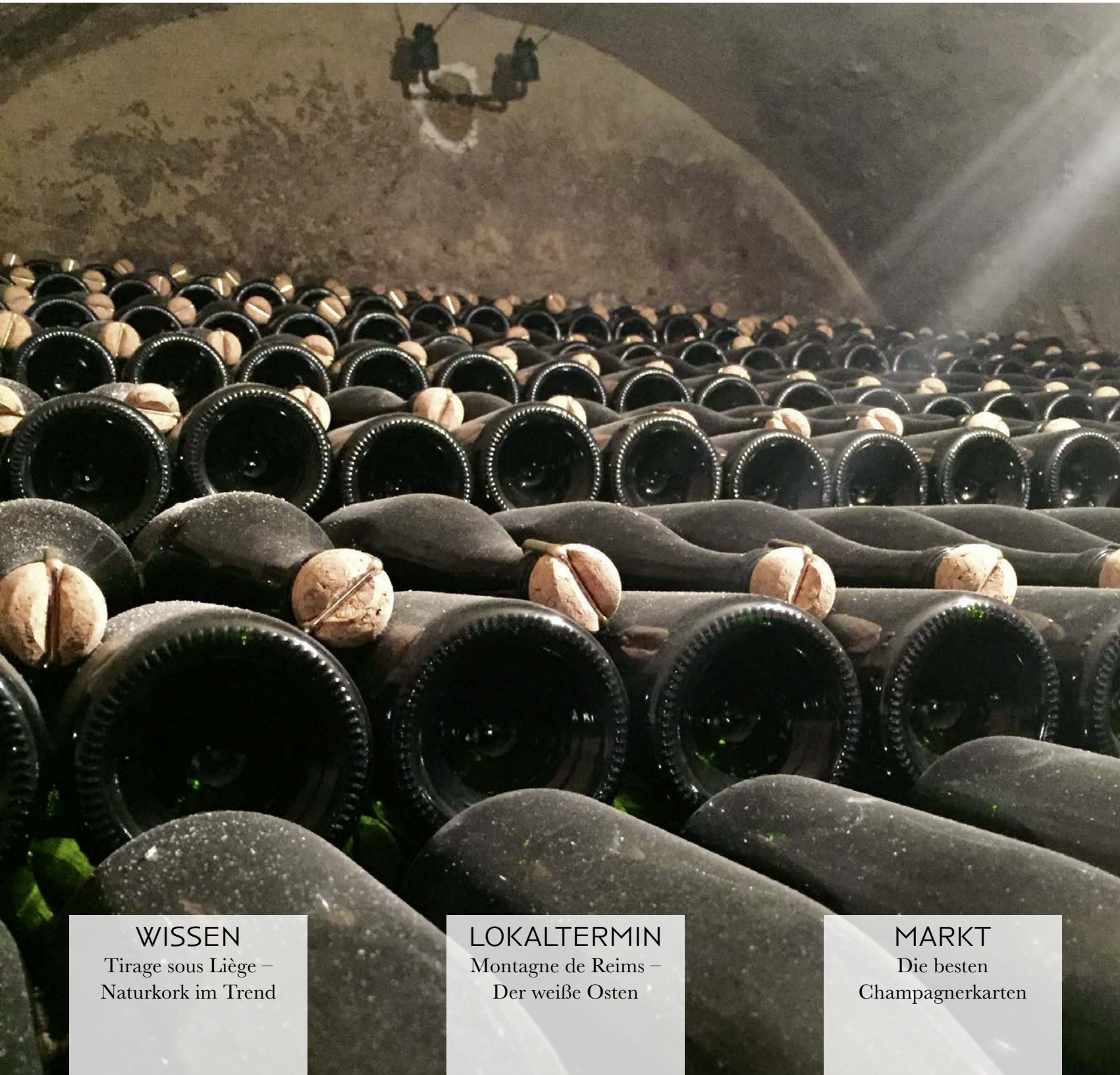
EINE MEININGER PUBLIKATION

CHAMPAGNE

magazin #25 2023 | 2024



WISSEN
Tirage sous Liège – Naturkork im Trend

LOKALTERMIN
Montagne de Reims – Der weiße Osten

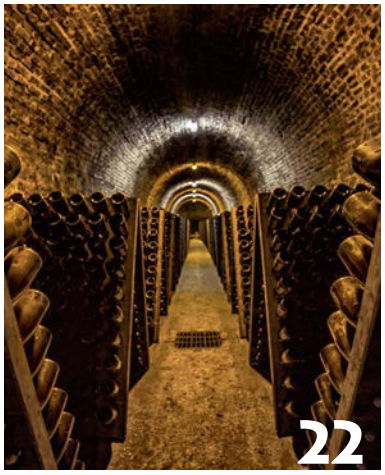
MARKT
Die besten Champagnerkarten

FRANCE 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Enjoy responsibly – www.moët.com



05 Editorial

06 Champagne : kurz und knapp

CHAMPAGNE | LOKALTERMIN

14 Mit Blick nach Osten
Villers-Marmery und Trépail genießen als Chardonnay-Hochburgen der Montagne de Reims höchste Wertschätzung.

CHAMPAGNE | WISSEN

22 Tirage Liège
Die zweite Gärung unter Naturkork liegt im Trend. Was macht diese Methode so reizvoll?

CHAMPAGNE | STIL

28 Chefinnensache
Es ist verblüffend, wie die Zahl der Kellermeisterinnen in der Champagne in den letzten Jahren explodiert ist.

CHAMPAGNE | MARKT

36 Champagner-Wunschkonzert
Die besten Champagnerkarten im deutschsprachigen Raum lassen keine Wünsche unerfüllt.

42 Neu am Markt
Der Nachschub an neuen Champagnern versiegt nicht. Ganz im Gegenteil. Wir liefern den News-Check.

44 Champagne : aktuell

50 Champagne : frisch degorgiert

IMPRESSUM

Geschäftsführung
Andrea Meininger-Apfel,
Christoph Meininger

Redaktion
Sascha Speicher
Tel. 06321–8908–58
speicher@meininger.de

Leitung Grafik/Produktion
Patrick Rubick
Tel. 06321–8908–55

Layout
Steffen Heppes

Gesamtleitung Media
Frank Apfel
Tel. 06321–8908–82

Verlagsvertretung Frankreich
Ute Schalberger
Tel. 0221–589 19 393

Leserservice
Martina Wasner
Tel. 06321–8908–36

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Illustrationen, Karten und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung gleich welcher Art, einschließlich des Nachdrucks, kann nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages erfolgen. Dies gilt auch für Aufnahmen in elektronische Datenbanken und Vervielfältigungen auf Datenträgern.

Fotonachweis
Sascha Speicher,
Firmenfotos

Verlag
Meininger Verlag GmbH
Maximilianstr. 7-15
67433 Neustadt/Wstr.
Tel. 06321–8908–0
Fax 06321–8908–84
www.meininger.de
contact@meininger.de

Titelfoto
Sascha Speicher

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

Aÿ

Cramant

Avize

Sascha Speicher, Chefredakteur

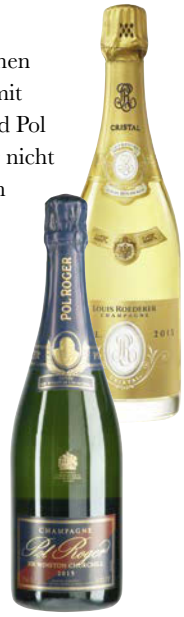
Flexibilität gefragt

Eine Ernte 2023 mit einigen unerfreulichen Nebengeräuschen, ein weiterhin angespannter Markt mit noch immer rasant steigenden Preisen, der speziell Anbieter, die im Preis-Einstiegssektor der Champagner-Welt aktiv sind, stark in die Bredouille bringt. Im Fachhandel sind die vereinzelten Offerten für 29 Euro inzwischen so selten wie Regen in der Sahel-Zone und auch unter 40 Euro dünnt sich das Angebot immer weiter aus, es sei denn, eine Händlerin oder eine Händler macht sich Jahr für Jahr auf die Suche nach neuen Gesichtern, Newcomern, die gerade ihre erste oder zweite Tirage vermarkten und dadurch ihre Champagner noch vergleichsweise günstig anbieten. Wenn die Qualität stimmt, ist dieser Zustand vorübergehend und hält maximal drei Jahre an. Dann sorgt die internationale Nachfrage dafür, dass sich diese handwerklichen Produkte im großen Pool zwischen 40 und 60 Euro eingliedern.

Von der jüngsten Winzergeneration in der Champagne entscheiden sich immer mehr Frauen und Männer dafür, zumindest einen Teil der eigenen Weinberge selbst zu Champagner zu vinifizieren, statt ihre Trauben zu verkaufen oder an eine Genossenschaft abzuliefern. Dieser Trend scheint unaufhaltsam. Gab es lange kaum wirtschaftliche Argumente, die angesichts der exzellenten Traubenpreise dafür sprachen, selbst Champagner zu erzeugen und zu vermarkten, hat sich dies durch die extreme Nachfrage verändert.

Das ist nicht ganz unproblematisch für das wirtschaftliche Gesamtgefüge in der Champagne, dessen Statik sich verändert. Für die auch im deutschsprachigen Raum merklich steigende Zahl der Champagnerfans ist das jedoch eine erfreuliche Nachricht. Immer neue Gesichter und nicht zu vergessen die immer bessere Qualität bei den großen Namen der Champagner-Welt sorgen für eine nie dagewesene Auswahl an erstklassigen Champagnern. Wer jedoch aus sportlichem Ehrgeiz oder aufgrund endlicher finanzieller Möglichkeiten – nicht jede Champagnerverrückte ist Millionärin – nicht mehr als 40 Euro ausgeben will oder kann, muss Flexibilität beweisen, wird aber dafür immer wieder durch wunderbare Entdeckungen belohnt. Die besten Champagnerkarten in Deutschland sind eine Möglichkeit, sich auf die Suche nach diesen zu begeben. Engagierte Sommelières und Sommeliers bieten nicht selten mehr als 100 verschiedene Champagner an und beraten fachkundig bei der Suche nach dem Liebling der Saison. ■

SWITCH AUF 2015 – DIE VORREITER



Nach und nach kommen die ersten Spitzencuvées großer Namen aus 2015 auf den Markt. Wie immer macht Louis Roederer mit Cristal den Anfang. Veuve Clicquot mit La Grande Dame und Pol Roger mit Sir Winston Churchill sowie, weniger bekannt aber nicht minder exzellent, die Cuvée Paradis von Alfred Gratien haben mitgezogen. Alle vier liefern einen Eindruck, wie sich dieser sehr gute Jahrgang bei längerer Flaschenreifung entwickeln wird. Viel Ähnlichkeit, aber vielleicht nicht ganz die Tiefe von 2012, dafür eine Spur mehr Zug, aber nicht ganz so pikant und rassig wie 2013. Dennoch fraglos der dritte erstklassige Jahrgang in dieser noch jungen Dekade. Der vierte im Bunde wird dann sehr wahrscheinlich 2019 sein. Gerade kommen von einigen Winzern die ersten 2019er in den Verkauf. Naturgemäß noch etwas ungestüm mit gerade einmal knapp dreijähriger Flaschenreifung, aber mit viel Struktur und guter Balance aus Reife und Frische. (Verkostungsnotizen auf Seite 50 in der Rubrik „frisch degorgiert".)

IN 40 METERN TIEFE

Sechs Jahre nach dem ersten „Cellar in the Sea Tasting" wurden erneut Flaschen aus 40 Metern Tiefe vor den Aland Inseln gehoben und mit den gleichen Cuvées aus den Crayères verglichen. Die Tests zeigen, wie gut die Bedingungen auch in den Kreidekellern unter Reims für die Reifung sind. 4 °C in der Baltischen See gegenüber 12 °C in den Kellern in Reims, 100% Luftfeuchtigkeit gegenüber 90%, 0% Sauerstoff und totale Finsternis im Meer gegenüber 20% Sauerstoff und schwachem Licht im Keller, ein spannender Versuchsaufbau. Auch wenn die Flaschen im Meer tendenziell einen Tick mehr Frische bewahrt haben, speziell in der Magnumflasche, so hätten sich die Entwicklungskurven verglichen mit dem ersten Vergleich 2017 doch eher angeglichen, lautet das Fazit.

Foto: Martin Colombet

CHAMPAGNE KRUG

Neues Centre de Vinification

Champagne Krug hat in Ambonnay eine neue Kellerei gebaut. Die beiden langgestreckten Gebäude grenzen direkt an den Clos d'Ambonnay und dienen künftig zur Vinifikation der Grundweine für Krug. Tirage, Dégorgement und Flaschenreifung erfolgen weiterhin am offiziellen Firmensitz in Reims.

Neu auf den Markt kamen in diesem Jahr die 27ième Édition des Brut Rosé und die 171ième Édition der Grande Cuvée. Beide auf Basis des sehr guten Jahrgangs 2015. Bei der Grande Cuvée kamen 131 Weine aus 12 verschiedenen Jahren, der älteste aus 2000, zum Einsatz. Der Anteil der Reserveweine liegt bei 42 Prozent. Beim Rosé ist der Anteil mit 55 Prozent sogar noch höher, der älteste Wein stammt aus 2005, der Rotweinanteil bei diesem Rosé d'Assemblage liegt bei 10 Prozent. Speziell der Rosé ist spektakulär in seiner Komplexität, Struktur und Tiefe und hat dennoch viel Trinkvergnügen zu bieten. Damit ist Julie Cavil und ihrem Vorgänger Eric Lebel ein nahezu unmöglicher Spagat gelungen.

SALON – MAXIMAL GEFRAGT

Salon gehört zum erlauchten Kreis jener Champagner, bei denen jede Vorstellung eines neuen Jahrgangs berichtenswert ist: so begehrt, so rar, so unverwechselbar in seiner Ausstattung und seinem Stil. Allein schon die Tatsache, dass es von Salon eben nur einen Champagner gibt, immer Blanc de Blancs, immer aus Le Mesnil-sur-Oger. Keine Zauberei bei der Vinifikation im Stahltank inklusive biologischem Säureabbau. Der Charakter definiert sich allein über das Terroir von Le Mesnil-sur-Oger und den Faktor Zeit. Das war's. Der 2013er übertrifft den 2012er noch um eine Nuance. Der Preis hat sich gegenüber 2012 allerdings nahezu verdoppelt (ca. 1.300 Euro). Ein Resultat aus den explodierten Preisen auf dem Sekundärmarkt für den 2012er. (Beschreibung unter „frisch degorgiert", Seite 50)

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Finesse und Feinfruchtigkeit

Frische gelbe Wildpflaumen, Mirabellen und Himbeeren in Verbindung mit der typischen Nussigkeit: Das eher kühle und schlanke Jahr 2014 hat dem Clos de Goisses einen etwas frischeren, leichteren Ausdruck verliehen als gewohnt. Der Pinot-Noir-Anteil liegt mit 71 Prozent etwas höher als beispielsweise beim Jahrgang 2012 (61 %), was die Fruchtausprägung erklärt. Dazu kommen 29 Prozent Chardonnay. Dem Jahrgang entsprechend liegt der Alkoholgehalt mit 12,5 %vol. niedriger als gewohnt. Insgesamt wurden 2014 von dieser 5,5 Hektar großen Einzellage (zu zwei Dritteln mit Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay bepflanzt) knapp 20.000 Flaschen produziert. (mehr unter „frisch degorgiert", S. 50)

CHAMPAGNE
Lanson
1760

IT'S ALL ABOUT LOVE

Crafted with care by Hervé Dantan,
Winemaker at Champagne Lanson.

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

ALL BLACK: CRÉATION N°1

Benoît Gouez, Kellermeister von Moët & Chandon, hat im Oktober mit der neuen Top-Cuvée Collection Impériale Création N°1 für eine echte Premiere gesorgt. Erstmals in der 280-jährigen Geschichte kommt ein Champagner von Moët & Chandon als Brut Nature auf den Markt. Die Ausstattung ganz in Schwarz, der Inhalt mit viel weiniger Tiefe und doch unverkennbar Moët & Chandon, mit ausgeprägten Röst- und Briochearomen. Die Komplexität erklärt sich mit der Zusammenstellung. Die Basis bildet die Assemblage des Grand Vintage 2013, vinifiziert im Stahltank. Dazu Reserveweine aus 2012, 2010, 2008, 2004 und 2000, gereift in großen Holzfässern und als Besonderheit der Jahrgangs 2004, gereift auf der Hefe in der Flasche. Die Création N°1 ist zugleich der Startschuss zur Bildung der Collection Impériale in Hinblick auf das 300-jährige Jubiläum. Alle zwei Jahre soll eine neue Création die Collection ergänzen.

Foto: Philippe Martineau

***Champagne Drappier* in Urville setzt seinen innovativen Kurs fort. Hugo Drappier hat nun auch die restlichen Weinberge der Domaine auf biologisch-organische Bewirtschaftung umgestellt und wird damit zu einem der größten Bio-Betriebe in der Champagne. Mit der Ernte 2023 wurde auch der neugegliederte Keller eingeweiht, mit 18 großen Holzfässern für die Vintage- und Réserve-Qualitäten sowie einem Stahltankkeller für die Non-Vintages und den Brut Nature.**

LA CÔTE AUX ENFANTS

In diesem Herbst kam der zweite Jahrgang des La Côte aux Enfants von Champagne Bollinger auf den Markt. Auf 2012 folgte 2013 und der übertrifft das ohnehin bereits grandiose Erstlingswerk noch um eine Nuance Frische und Pikanz, ohne Abstriche bei der Komplexität zu machen. Zuvor war diese berühmte Lage, die Jacques Bollinger in den 1930er-Jahren erworben hatte, nur für die Produktion von Rotwein bekannt: Einerseits jener Rotwein, der beim Grande Année Rosé für die Farbe sorgt, und andererseits der Coteaux Champenois La Côte aux Enfants, der in den letzten Jahren ein hervorragendes Niveau als Pinot Noir erreicht hat. Die oberen beiden Parzellen der Lage, über dem Kalksteinriff, wurden schon immer weiß vinifiziert, jedoch nicht separat als Champagner ausgebaut. Leider erst ab 2012, angesichts der Qualität dieses Blanc de Noirs. Chef de Caves Denis Bunner erklärt das besondere Terroir: „Wir haben hier nur 30 cm Bodenauflage, statt ein bis anderthalb Meter, wie üblich in Aÿ. Das erinnert an die Côte des Blancs und macht diese Parzellen fast schon zu einem idealen Chardonnay-Terroir. Dennoch bauen wir hier nur Pinot Noir an, doch der erreicht dadurch eine außergewöhnliche Finesse und Mineralität." Einer der besten, allerdings auch einer der teuersten Champagner (EVP ca. 1.500 Euro, Verkostungsnotizen Seite 50).

HENRIOT ZU TEVC

Die Artémis-Gruppe trennt sich nach nur einem Jahr von Champagne Henriot. Neuer Inhaber des Champagner-Hauses mit Sitz in Reims ist Terroirs et Vignerons de Champagne (TEVC). Erst im Herbst 2022 hatte Artémis, unter anderem Inhaber von Château Latour, Henriot im Bündel mit William Fèvre (Chablis) und Bouchard Père & Fils (Beaune) übernommen. Außerdem kaufte Artémis Jacquesson von der Familie Chiquet. Der Henriot-Deal schließt auch Lieferverträge über 106 Hektar mit ein sowie 38 Hektar Weinberge, die langfristig gepachtet sind oder sich im Eigenbesitz befinden. Übernommen wurde auch der Stock von mehreren Millionen Flaschen. Zu TEVC gehören auch Nicolas Feuillatte sowie de Castelnau und Abelé 1757.

Für den neuen Jahrgang 2015 von La Grande Dame hat Veuve Clicquot die italienische Designerin Paola Paronetto engagiert. Das Resultat der Zusammenarbeit sind sechs farbenfrohe Limited Editions aus einem speziellen Papier aus Hanf, Holzfasern und Baumwolle (UVP 199 Euro).

„INFUSION" IMMER BELIEBTER

Bisher unterschied man in der Welt der Rosé-Champagner zwischen Rosé d'Assemblage und Rosé de Saignée sowie einer Mischung aus beiden Methoden. Nun wird eine weitere Spielart immer beliebter: Rosé d'Infusion. Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves von Champagne Louis Roederer, war wieder einmal der erste, der diese Methode einer breiteren Öffentlichkeit vorstellte. Dabei wird ein kleiner Prozentsatz von 2 bis 5 Prozent Beeren von Pinot Noir oder Meunier dem Saft oder gärenden Most (in der Regel handelt es sich um Chardonnay) hinzugefügt, um eine leichte Rosafärbung und eine Spur rote Frucht zu erhalten. Beim Rosé d'Assemblage geht die Zugabe des Rotweins häufig zulasten der Finesse und Spannung. Rosés de Saignée sind aufgrund der Mazeration der Traubenhäute bei der Herstellung des Rosé-Grundweins in der Regel etwas gerbstoffreicher und auch intensiver in Farbe und Frucht. Winzer Maxime Oudiette hat die Technik der Zugabe von Beeren in einen weißen Most nun auf seinem Rosé-Etikett dargestellt und auf dem Rückenetikett ausführlich erklärt.

Ein großartiger Wein.
Ein großartiger Champagner.
GOSSET
CHAMPAGNE
CELEBRIS
2012
EPV
L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT
EF
Excellence Française
UNABHÄNGIGES FAMILIENUNTERNEHMEN
Das älteste Weinhaus der Champagne: Aÿ 1584

DOM PÉRIGNON: KONTRASTE

2009 und 2013 – einen größeren Kontrast kann es unter den aktuell auf dem Markt befindlichen Jahrgängen kaum geben. Dom Pérignon verkauft aktuell den weißen Vintage aus dem kühlen und späten Jahrgang 2013, der sich durch seine griffige Mineralität und ein pikantes Säurespiel auszeichnet. Grundausrichtung vertikal. Dem steht der Rosé Vintage aus 2009 gegenüber: frühe Lese, heißer Jahrgang. Kraftvoll, weinig und warm-würzig, wie geschaffen für die üppige Winterküche mit Ente und Co. Grundausrichtung horizontal mit seinem breit angelegten Aromabogen und seiner milden Säure. (UVP Vintage 2013: 229 Euro, Rosé Vintage 2009: 409 Euro.)

HORNSTEIN-RANKING BY LAURENT-PERRIER

Foto: Bäschi Bender

Thomas Mack, Europa Park; Sven Elverfeld, Aqua; Christian Bau, Victor's Fine Dining by Christian Bau; Clemens Rambichler, Waldhotel Sonnora; Benjamin Parth, Stüva; Andreas Caminada, Schloss Schauenstein; Torsten Michel, Schwarzwaldstube; Peter Knogl, Cheval Blanc; Thomas Schreiner, Laurent-Perrier

18 der besten Köche aus vier Ländern reisten für die begehrte Auszeichnung der drei Kronen ins Eatrenalin im Europa-Park Rust. Seit 42 Jahren fasst das Hornstein-Ranking die Ergebnisse der führenden Restaurant-Guides in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz zusammen. Eingeladen waren jeweils die Bestplatzierten aus den vier Ländern, Aufsteiger/innen des Jahres und Köche aus der näheren Umgebung des Europa-Parks. Herausgeber Thomas Schreiner, Laurent-Perrier Deutschland, übergab die begehrten Urkunden zusammen mit Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park. Alle Köche und Gäste erlebten im Anschluss das Eatrenalin Champagne Dinner by Laurent-Perrier. Insgesamt 14 Restaurants in Deutschland wurden mit drei Kronen ausgezeichnet, darunter alle neun aktuellen Drei-Sterner von Michelin sowie Joachim Wissler (Vendôme), Christoph Rainer (Luce d'Oro), Klaus Erfort, Christoph Rüffer (Haerlin) und Sebastian Frank (Horvath). In Österreich können sich 15 Restaurants mit den drei Kronen schmücken, in der Schweiz sind es 6 und in Südtirol 3.

Einzigartige Flasche, einzigartiges Multi-Vintage-Konzept: Die aktuelle Itération N°26 des Grand Siècle aus den Jahrgängen 2012 (65 %), 2008 (25 %) und 2007 (10 %), wie immer mit Schwerpunkt Chardonnay (58 %, Pinot Noir 42 %) aus 8 Grands Crus

> Die Ernte 2023 passt zu dem Bild der Champagne als einer Region, die geheimnisvoll bleibt. Unsere Chardonnays sind verblüffend, selten wurde ein so hohes Qualitätsniveau erreicht, mit der Konzentration von 2002 und der aromatischen Kraft von 2008. Bei Champagne Virginie T. haben wir die schwersten Trauben aller Zeiten geerntet! Wir haben bereits beschlossen alles daran zu setzen, um einen Blanc de Blancs Millésimé Grand Cru sowie einen Blanc de Rosé, hauptsächlich aus Chardonnays, zu produzieren."
>
> **Virginie Taittinger**

So euphorisch viele Berichte zur Ernte 2023 in Champagne bezüglich Chardonnay ausfallen, bleiben bei den blauen Trauben doch einige Bedenken. Botrytis sorgte in einzelnen Parzellen für einen sehr großen Selektionsaufwand, während in anderen Weinbergen tadellos gesunde Trauben geerntet werden konnten. Xavier Millard, Direktor von Mailly Grand Cru, berichtet von Chardonnays mit einer Reife von 10 bis 10,5 %vol. potenziellem Alkohol, während beim Pinot Noir nur 9,3 bis 9,5 %vol. erreicht worden seien. Ein Wert, der deutlich unter dem Schnitt der letzten Jahre liegt und für einen eher klassischen Jahrgangscharakter spricht. Die Erntemenge beziffert Millard mit 14.000 kg/ha. Das Comité Champagne hat in diesem Jahr 11.400 kg/ha zur Vermarktung freigegeben. Was darüber hinaus geerntet wurde, können die Betriebe in ihre persönliche Reserve einlagern. Diese Reserven waren nach 2020 und 2021 weitestgehend geleert. Eine vergleichbare Erntemenge dürfte auch im Durchschnitt über die gesamte Champagne geerntet worden sein. Der Startschuss fiel Anfang September wie so oft in Montgueux für die Chardonnays und ging in nur drei Wochen über die Bühne. Das ungewöhnlich heiße Wetter während der Ernte sorgte zudem erschwerte Bedingungen. Fünf Erntehelfer kamen dabei ums Leben.

CHAMPAGNE LANSON

Ab sofort nummeriert

Es ist die logische Fortsetzung der Neupositionierung von Champagne Lanson. Aus Black Label wird Black Création, beginnend mit der Nummer 257. Über den QR-Code auf dem Rückenetikett gelangen Interessierte auf eine Webseite, auf der die „DNA" des Champagners erklärt wird: Rebsortenanteile, Basis-Ernte, Reserveweine, Ausbauart im Stahl- oder Holzfass. 55 Prozent des Grundweins stammen aus der Ernte 2017, dazu Reserveweine, zum Teil als Réserve perpétuelle, zum Teil als Jahrgangsweine. Die Zahl 257 steht für die 257. Cuvée seit Gründung des Maison Lanson. UVP 43,99 Euro.

Illu: ©kyoksun - stock.adobe.com

SAVE THE DATE!

EINHUNDERT PROZENT Champagne

09. und 10. Juni 2024

Fachmesse und Festival – Finest Champagnes
im MTC Center München

Fachleute und Feinschmecker erleben die Faszination
der schillernden Champagnerwelt

Sonntag: Offene Verkostung für alle Champagner-Liebhaber
Montag: Fachbesuchertag

event@meininger.de | 06321 8908 194 | www.100prozent-champagne.com

Eine Veranstaltung von
MEININGER VERLAG

Neue Blanc de Noirs

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Pinot-Kompetenz

Poétique de la Terre heißt der neue Blanc de Noirs aus dem Hauses Mailly Grand Cru. Der „Untertitel" Variation XVI.1 verrät einerseits das Jahr der Basisernte 2016, ergänzt um Reserveweine. Die Weine werden in Fässern von zwei Tonnellerien aus Burgund und einer aus der Champagne vinifiziert. Als Kellermeister Sébastien Moncuit 2013 zu der kleinen und feinen Ortsgenossenschaft stieß, war eines seiner ersten Projekte, die Art mit Holz zu arbeiten zu verändern. Seine Idee war es, den Champagner zehn Jahre reifen zu lassen. Weil diese erste Variation jedoch bereits jetzt einen sehr schönen Ausdruck erreicht habe, habe man sich entschieden, die Hälfte der Produktion bereits jetzt in den Verkauf zu bringen. Die Variation XVI.2 soll dann in drei bis vier Jahren folgen. Im Keller reifen bereits weitere Variationen aus späteren Ernten wie 2018 oder 2019.

Die neue Cuvée ist sozusagen der Gegenentwurf zum erfolgreichen Blanc de Pinot Noir von Mailly Grand Cru. Für diesen Blanc de Noirs, der überwiegend im Stahltank vinifiziert wird, werden bestimmte, sehr tonhaltige Parzellen ausgewählt, um einen besonders frische, eleganten Pinot-Noir-Champagner zu erzeugen.

BRUNO PAILLARD

Jetzt auch in edlem Schwarz

Bruno Paillard hat seinem Blanc de Blancs Grand Cru nun auch ein Pendant aus Pinot Noir zur Seite gestellt: Die Grundweine stammen aus vier Grands Crus der Montagne de Reims (Verzenay, Mailly, Verzy und Bouzy) werden für diesen Blanc de Noirs überwiegend im Stahltank und zu einem kleinen Teil in Fässern ausgebaut, die Dosage liegt bei moderaten 3 g/l (Preis: ca. 79 Euro).

PIPER-HEIDSIECK

„Essentiel" für die Gastronomie

Piper-Heidsieck hat seine Range erweitert. Der neue Essentiel Blanc de Noirs ist der erste Champagner, der vollständig von Kellermeister Émilien Boutillat, seit 2018 im Amt, kreiert wurde. Die Tirage erfolgte in 2020 und die Assemblage besteht aus 80 Prozent Pinot Noir und 20 Prozent Meunier. Unverkennbar Piper-Heidsieck und gleichzeitig eine eher frische Interpretation eines Blanc de Noirs, die ganz bewusst als vielseitiger Speisebegleiter konzipiert wurde. UVP 59,99 Euro.

870 Glass: Benoït Gouez, Chef de Cave von Moët & Chandon, hat zusammen mit Gérard Liger-Belair, Forscher an der Hochschule in Reims und führender Experte für die Perlage von Champagne, sowie dem Glasexperten Gérard Lehmann ein herausragendes Champagnerglas entwickelt, das ab 2024 im Webshop Clos19.com erhältlich sein wird. Selten gelang es bei einem Champagnerglas, Funktionalität und Ästhetik so perfekt in Einklang zu bringen. Der spitz zulaufende Glasboden, der Wechsel von konkaver zu konvexer Form sind die Eckpunkte. Tatsächlich geeignet für alle Champagner-Stilistiken. Der Name des Glases bezieht sich auf 870.000 Perlen, die beim Servieren in diesem Glas freigesetzt werden.

BIBEL VOL. 10

Das umfassendste und wichtigste deutschsprachige Buch über die Champagne erschien 2023 als neue Ausgabe. In "Champagne 456" stellt Gerhard Eichelmann 456 Erzeuger und 2800 Champagner mit ausführlichen Verkostungsnotizen und Bewertungen vor. Nachdem die neunte Ausgabe 2021 auf Englisch erschienen war, ist die 2023 veröffentliche zehnte Ausgabe wieder auf Deutsch.

Champagner zum Anfassen: Nicolas Feuillatte bietet im Besucherzentrum in Chouilly eine neuartige Blindverkostung an. Der immersive, als Parcour konzipierte Workshop führt durch die verschiedenen Schritte der Champagner-Herstellung. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, die Aromen und Geschmacksrichtungen anhand von Riechen, Schmecken und Fühlen zu erkunden.

Vorhang auf für eine neue Ikone: Nec Plus Ultra 2008 Rosé von Champagne Bruno Paillard. Der erste weiße N.P.U. wurde vom Jahrgang 1990 erzeugt. Es folgten sieben Jahrgänge inklusive des bislang letzten, N.P.U. 2008 Brut Nature, der im Herbst 2021 vorgestellt wurde. Nun, zwei Jahre später, folgt das Pendant als Rosé. Assemblage aus sieben Crus – Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne und Bouzy – zu gleichen Teilen Chardonnay und Pinot Noir, wobei der Rotwein aus Bouzy stammt. Nach dem Pressen wurden die Weine in kleinen Fässern vergoren und für zehn Monate bis zur Tirage ausgebaut. Nach dem Dégorgement im Februar 2022 erhielten die 2.608 Flaschen des Nec Plus Ultra Rosé eine Dosage von 3,5 g/l. (Verkostungsnotiz Seite 50)

Fälschung ausgeschlossen?

Champagner ist gefragt wie nie. Begrenzte Verfügbarkeit und rasant steigende Preise machen das Fälschen von Champagner zu einem lukrativen Geschäft. Doch der Champagnerverband Comité Champagne hat ebenfalls aufgerüstet, um Kriminellen das Handwerk zu legen.

Im Sommer hatte der Fall eines Champagnerproduzenten aus Champlat-et-Boujacourt für Schlagzeilen gesorgt. Ihm wird vorgeworfen, im großen Stil aus billigen Perlweinen Champagner gefälscht und dann an den französischen Lebensmittelhandel geliefert zu haben. Die Weine stammten ursprünglich aus Südfrankreich und Spanien und sollen mit Spirituosen und zusätzlicher Kohlensäure versetzt worden sein. Die Flaschen, die allein schon aufgrund massiver Ausflockungen auffielen, sind längt aus den Regalen verschwunden und die französische Justiz hat ihre Ermittlungen aufgenommen.

Dieser spektakuläre Einzelfall passt eigentlich gar nicht ins gängige Schema. „Drei Viertel aller Fälschungen, auf die wir stoßen, stammen aus Italien“, verrät Benoît Villedey, der gemeinsam mit seinen Kolleginnen Giulia Belinci und Marie-Anne Humbert-Genand, ein System entwickelt hat, das Fälschungen sicher enttarnen und sogar die Herkunft der Fälschung bestimmen kann. „Wir haben in den letzten Jahren einen deutlichen Anstieg der Fälschungen registriert.“ Manche entlarven sich selbst durch banale Fehler. „In Spanien hatten wir einen Fall, bei dem im Wort Épernay das zweite e vergessen wurde.“

Immer häufiger werden hochwertige Winzerchampagner gefälscht. Das ist naheliegend. Die Preise sind so hoch wie bei großen Marken, aber es handelt sich häufig um Standard-Champagnerflaschen und nicht wie bei Cristal und Co. um spezielle Flaschenformen. „Die Etiketten sind oft sehr gut kopiert, aber dann fehlt beispielsweise der Schriftzug Champagne auf dem Korken.“ Genaugenommen muss der Begriff Champagne auf den Teil des Korkens gedruckt sein, der sich in der Flasche befindet, nicht etwa auf der Oberseite des Korkens.

Außerdem tragen alle Flaschen, die in der Champagne verwendet werden Codes, die ihre Herkunft bestätigen. Der wichtigste Schritt ist dann jedoch die Analyse des Weins. Wir wollen wissen, woher der Inhalt der Flasche tatsächlich stammt. 150 Parameter werden geprüft, weitere können bei Bedarf in Auftrag gegeben werden: organische und anorganische, flüchtige und nicht-flüchtige Bestandteile. „Wir haben Marker des Terroirs entwickelt, die zweifelsfrei beweisen, ob ein Produkt tatsächlich aus der Champagne stammt, oder nicht.“ Offen wollen sich die Fälscher-Jäger, die sich eher als Verbraucher-Schützer verstehen, nicht in die Karten schauen lassen. Aber einen Hinweis geben sie dann doch: „Die Mineralstoffe sind ein wichtiger Schlüssel, der sehr genaue Rückschlüsse auf die Herkunft ermöglicht. Wir können sogar sagen, ob es sich um eine klassische Flaschengärung oder Tankgärung handelt.“ ■

Mit Blick nach Osten

Die Chardonnays aus Villers-Marmery und Trépail genießen bei den Kellermeistern der Champagne höchste Wertschätzung. Auch immer mehr Winzer im Osten der Montagne de Reims nutzen die Vorzüge ihres Terroirs und setzen sich mit ihren Champagnern in Szene.

Text: Sascha Speicher

Eingebettet in die gewellten Weinberge: Trépail im Osten der Montagne de Reims

Wie an einer Perlenschnur reihen sich die Chardonnay-Hochburgen der Champagne aneinander. Allerdings mit großen Abständen. Ganz im Süden der Kreidehügel Montgueux, eine knappe Autostunde weiter nördlich das Sézannais, dessen Lagen immer mehr an Wertschätzung erfahren. Von dort ist es nicht mehr ganz so weit an die Côte des Blancs mit ihren weltberühmten Grands Crus wie Avize, Le-Mesnil-sur-Oger oder Cramant. Das nächste Glied der Kette bildet die Ostseite der Montagne de Reims mit den Orten Trépail, Villers-Marmery und Vaudemange. Was (fast) alle Chardonnay-Hotspots verbindet, ist neben den kalkreichen Böden von Kreide bis Kalkstein die Exposition nach Osten. So profitiert der Chardonnay von der Morgensonne, ist aber weniger der sengenden Nachmittagssonne ausgesetzt.

Ausgerechnet der östlichste dieser Crus bildet eine Ausnahme von der Regel: Vaudemange, der erste Weinort, den man auf der A4 aus Richtung Deutschland kommend in Fahrtrichtung Reims passiert. Seine knapp 40 Hektar Weinberge schauen komplett nach Süden und sind daher von der nördlich verlaufenden Autobahn kaum zu sehen. Trotz der Südexposition sind auch in diesem Premier Cru mehr als 80 Prozent mit Chardonnay bepflanzt. Meunier sucht man hier vergebens, ebenso wie in Trépail und Villers-Marmery. Die ganz großen Namen fehlen in dem kleinen Örtchen, in dem jedoch einige Winzer wie Philippe Hautem, Pascal Machet, Chaudron oder Rochet-Bocart ansässig sind. Bei letztgenanntem Betrieb hat vor einigen Jahren die Winzerin Mathilde Devarenne die Regie übernommen. Seit 2015 verzichtet sie bei ihren Grundweinen auf den biologischen Säureabbau. Wie viele Weinbaubetriebe arbeitet sie inzwischen zertifiziert nachhaltig (Haute Valeur Environnementale). Und auch das ist typisch für viele Winzerfamilien: Ihre Weinberge verteilen sich auf zwei Crus, Vaudemange, wo sie auf kreidigen Böden Chardonnay anbaut, und Verzy, weiter im Norden der Montagne de Reims, bekanntermaßen einer der besten Crus, um elegante Grundweine aus Pinot Noir zu erzeugen. Und auch bei Chaudron steht mit Capucine eine junge Winzerin in den Startlöchern, um in die Fußstapfen ihres Vaters Luc zu treten. Bei den Chaudrons liegen die eigenen Weinberge in Vaudemange sowie in Verzenay, der nicht minder renommierten Nachbargemeinde von Verzy.

Martin und David Leclapart: Biovorreiter in Trépail mit Garagenwinzer-Charme

Vom kleinen Vaudemange nach Trépail ist es nur ein Katzensprung. Die Straße führt immer leicht bergauf, vorbei an der frisch restaurierten Weinbergshütte von Krug, die zu einem eleganten Verkostungsraum mit Blick auf die Weinberge von Trépail umgebaut wurde. Das zeugt auch von der Bedeutung von Trépail im Konzert der Crus bei Krug. Kellermeisterin Julie Cavil beobachtet, dass „ähnlich wie im Sézannais die Chardonnays aus Trépail und Villers-Marmery immer besser werden." Während Krug in Trépail fast nur Trauben von eigenen Rebflächen verarbeitet, sind in Villers-Marmery auch langjährige Traubenlieferanten ansässig. „Villers-Marmery spielt sogar noch eine etwas größere Rolle. Ein wichtiger Cru, der in allen Assemblages der Grande Cuvée enthalten ist und auch Bestandteil des Krug Rosé ist." Aus der Ernte 2022 hatten Julie Cavil und ihr Team bei der Assemblage-Probe rund 30 verschiedene Weine aus Villers-Marmery auf dem Tisch. „Die Chardonnays aus Trépail und Villers-Marmery sind in der Regel etwas zugänglicher als die Weine der Côte des Blancs. Die Frucht ist etwas reifer, nicht so grün und zitrisch, der Körper nicht ganz so vertikal."

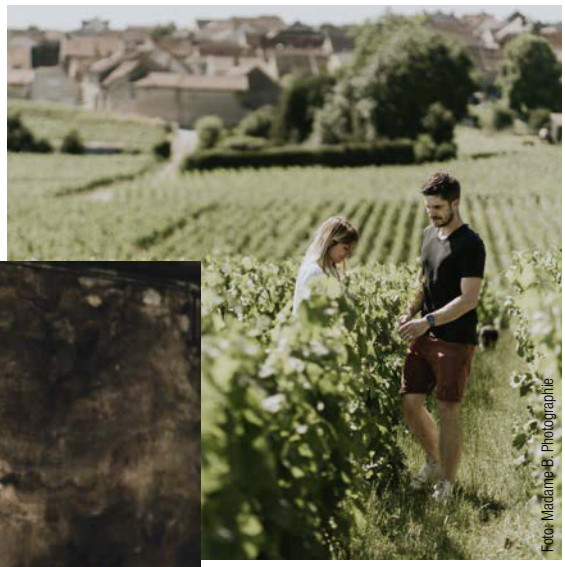
Diese Unterscheidung zu den Chardonnays der Côte des Blancs teilt auch Gabrielle Malague, Kellermeisterin bei Gosset. Das Haus unterhält in Trépail gleich zwei Pressstellen, was immer ein verlässlicher Indikator für die Bedeutung eines Crus für das jeweilige Champagnerhaus ist. Vor allem in der Assemblage von Celebris und Blanc de Blancs sind Trauben aus diesen beiden Crus enthalten. Gosset und Krug sind aber längst nicht die einzigen Häuser, die in Trépail engagiert sind, wie die vielen klingenden Namen entlang der Weinberge verraten.

Trépail: „Kühle Böden"

Der Ort liegt weit oben an der Montagne de Reims, jedoch eingebettet zwischen zwei Geländewellen. Nicht nur der größte, sondern auch der bekannteste Cru im Osten der Montagne de Reims. Trépail gilt schon

Billy-le-Grand

Der vierte Cru im Osten der Montagne de Reims steht etwas im Schatten der drei Nachbarn. Die rund 64 ha Weinberge schließen unmittelbar an die Weinberge von Vaudemange an, sind aber nicht mehr so einheitlich nach Süden exponiert, drehen zum Teil Richtung Osten. Der Chardonnay-Anteil ist mit rund 70 Prozent etwas geringer als in den anderen drei Crus. Winzer vor Ort: Champagne Bonnevie-Bocart, Champagne Oudéa.



Cindy Malot und ihr Mann Florian Villiere aus Villers-Marmery arbeiten seit 2017 biologisch-organisch, seit 2022 biodynamisch

Info

Trépail	Rebfläche: ca. 277 ha Chardonnay-Anteil 91 %
Villers-Marmery	Rebfläche: ca. 245 ha Chardonnay-Anteil 98 %
Billy-le-Grand	Rebfläche: ca. 64 ha Chardonnay-Anteil 70 %
Vaudemange	Rebfläche: ca. 35 ha Chardonnay-Anteil 84 %

lange als exzellentes Terroir für Chardonnay, für viele Chefs de Caves sogar zusammen mit Montgueux als das beste jenseits der Côte des Blancs. Während Montgueux dafür bekannt ist, wuchtige und kraftvolle Grundweine zu liefern, steht Trépail für Frische und Pikanz. Im Norden und Süden werden die Weinberge von Trépail jeweils durch eine Waldzunge der Montagne de Reims von den Nachbarn getrennt. Dies sind Ambonnay im Süden und Villers-Marmery im Norden.

Richtung Ambonnay dreht das Gelände und damit auch die Exposition der Weinberge nach Süden, sodass in Ambonnay und besonders in Bouzy der Pinot Noir die Regie übernimmt. Vor allem die nördlichen Weinberge von Ambonnay sind dem Terroir von Trépail jedoch nicht unähnlich.

Nicht nur in der Winzerszene ist David Léclapart seit vielen Jahren das bekannteste Aushängeschild von Trépail. Inzwischen wird er tatkräftig unterstützt durch seinen Sohn Martin. Den Klimawandel nimmt der Winzer sehr deutlich wahr. Aus diesem Grund erzeugt er seit 2013 neben seinen Champagnern auch einen Trépail Blanc als Coteaux Champenois und in manchen Jahren auch einen Trépail Rouge. Seinen Rouge aus 2022 mit einer feinen, offenen Himbeerfrucht hat er eine Woche nach den Champagner-Trauben geerntet und mit 13,2 % vol abgefüllt. „In Trépail wurde bis in die 1950er-Jahre mehr Pinot Noir als Chardonnay angebaut. Damals lag der Chardonnay-Anteil in der gesamten Champagne nur bei 20 Prozent, bis die großen Häuser für ihre Top-Cuvées immer mehr Chardonnay verwendeten, um ein besseres Reifepotenzial zu erreichen. So wurden zusätzliche Prämien für Chardonnay-Lieferanten gezahlt. Mit dem Ergebnis, dass die Weinberge von Trépail heute zu 90 Prozent mit Chardonnay bepflanzt sind.“ In seinem Betrieb liegt die Quote bei 80 Prozent. Im Jahr 2020 hat der Bio-Winzer erstmals seit vielen Jahren, in denen Hagel, Frost oder Pilzkrankheiten seine Erträge immer wieder dezimierten, seine komplette Champagner-Range auf die Flasche gebracht. Sein Blanc de Blancs Amateur stammt aus dem etwas flacheren, südöstlichen Teil von Trépail, der an die Weinberge von Ambonnay angrenzt, und wird im Tank vinifiziert. Den Blanc de Noirs Astre und den Blanc de Blancs Apôtre (letzter Jahrgang 2014!) vergärt er im Holzfass. Die Grundweine des Artiste, wie Apôtre und Amateur ein reinsortiger Chardonnay, werden aus Tank und Holzfass assembliert. Quasi aus der Not geboren wurde der Aphrodisiaque, als 2012 die Erträge nur für einen einzigen Champagner ausreichten. Damals erinnerte er sich an seinen Vater, der jedes Jahr einen Champagner aus den drei gleichen Parzellen erzeugte, im Verhältnis 80 Chardonnay und 20 Pinot Noir. Als sein Vater 1996 starb kehrte David Léclapart, der seinerzeit bei Biodyn-Pionier Pascal Leclerc (Leclerc-Briant) arbeitete, nach Hause zurück. Sein aktueller Aphrodisiaque stammt aus der Ernte 2018, enthält 13,5 %vol. Alk. und 4 g/l natürlichen Restzucker. Ein intensiver, ungestümer, wilder, aber hochspannender Champagner, der sich extrem handwerklich mit vielen Ecken und Kanten präsentiert. „Er zeigt die ganze Kraft und Wucht des Jahrgangs 2018“, beschreibt David Léclapart den im März degorgierten Champagner.

David und Martin bewirtschaften 3 Hektar Weinberge. Seit sie das gegenüberliegende Gebäude in Trépail kaufen konnten, haben die beiden mehr Platz zum Arbeiten. Die obere Etage des Hauses wird inzwischen als Ferienwohnung vermietet. Die Vorzüge der Terroirs von Trépail erklärt er mit einer Mischung aus Klima, Exposition und Böden: „Der Großteil der Weinberge liegt relativ hoch, auf bis zu 180 Metern, und ist eher nach Südosten ausgerichtet. Durch die Morgensonne wärmen sich die Weinberge schnell auf. Gleichzeitig haben wir sehr kalte Böden. Wenn es

mal schneit, dann bleibt der Schnee bei uns länger liegen als in den Nachbargemeinden.“ Dies erklärt er mit einigen Quellen im Wald über Trépail. „Diese kühlen die Böden, es dauert länger, bis sie sich aufheizen. Durch die vorhandene Feuchtigkeit haben unsere Weine auch einen Tick mehr Säure. Die ausgeprägte Mineralität aufgrund der vielen Silexsteine, die bei uns zu finden sind, verstärkt den frischen Geschmack zusätzlich. Natürlich ist der Klimawandel auch hier zu spüren. Aber es bleibt in vielen Jahren noch immer die Herausforderung, in Trépail voll ausgereifte Trauben zu ernten.“ Als bereits seit Ende der 1990er-Jahre biodynamisch arbeitender Winzer hat Léclapart auch einen Sinn für die Natur-Elemente Feuer, Luft, Wasser und Erde. „Trépail ist ganz eindeutig dem Element Wasser zuzuordnen.“

Auch wenn David Léclapart mit seiner konsequent naturalen Handschrift immer wieder Grenzen auslotet und, wie er selbst zugibt, auch hier und da Missgeschicke in Kauf nehmen muss, so zählt er trotz seiner entspannten, geerdeten Art doch zu den Stars in der Welt der „Grower Champagnes“. Nur eben ganz ohne Allüren. Aus der zweiten Reihe der Winzer von Trépail hat in den letzten Jahren Fabrice Bertemès am stärksten auf sich aufmerksam gemacht. Der größte Teil seiner vier Hektar Weinberge befindet sich in Trépail. Von hier, aus dem Lieu-dit La Tourniolle, stammen auch die Pinot-Noir-Trauben, aus denen Bertemès den gleichnamigen Rosé de Saignée keltert. Rund 30 Jahre alt sind die Chardonnay-Reben in der Parzelle La Trottière. Die Serie an Einzellagen komplettiert ein Blanc de Noirs aus Mailly Grand Cru. Dieser wird, anders als das restliche Sortiment, in Eichenfässern ausgebaut. Von Rosé de Saignée und Blanc de Noirs abgesehen, liegt der Chardonnay-Anteil bei den restlichen fünf Champagnern im Sortiment bei mindestens 80 Prozent.

Feine Genossenschaften

Neben einer Reihe von Winzern sind in Trépail auch zwei Winzergenossenschaften ansässig. Die eine gehört zu Palmer & Co., gegründet 1947 in Avize an der Côte des Blancs. Über die Jahre hat sich der Schwerpunkt der Weinberge in Richtung Montagne de Reims verschoben, geblieben ist jedoch der Fokus auf Chardonnay, der bei Palmer mit 50 Prozent einen ungewöhnlich hohen Anteil ausmacht. Wiederum die Hälfte davon

Die Krug-Lodge mit Blick auf die Weinberge von Trépail

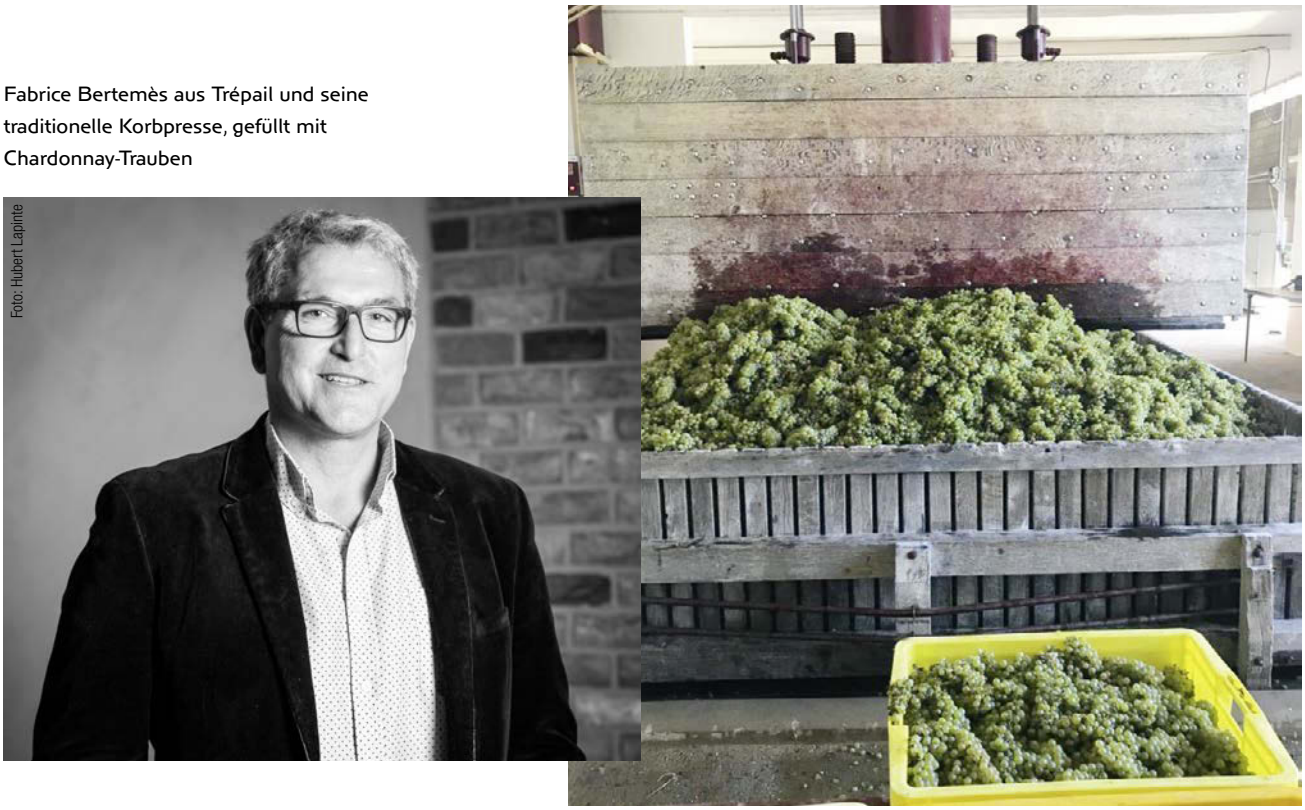
LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE

stammt aus den Crus Villers-Marmery und Trépail, die andere Hälfte von der Côte de Sézanne.

Bei der zweiten Genossenschaft handelt es sich um Mitglieder der Cooperative Regionale des Vins de Champagne, kurz CRVC, besser bekannt unter ihrer Marke Champagne de Castelnau. Diese ist seit Anfang 2022 Mitglied der Gruppe Terroirs et Vignerons de Champagne (zusammen mit Nicolas Feuillatte und Abelé 1757). Markenzeichen: lange auf der Hefe gereifte Champagner mit hohem Chardonnayanteil. Eine ganz klare Parallele zu Palmer & Co. Wenn man die Blancs de Blancs der beiden Produzenten vergleicht, liegen tatsächlich gewisse Ähnlichkeiten auf der Hand, die neben dem Stil des Hauses mit der Herkunft der Trauben aus Trépail und Villers-Marmery zu erklären sind. Beide liefern einen klaren Beweis für das exzellente Reifepotenzial der Weine aus dem Osten der Montagne de Reims.

Vielfältiges Villers-Marmery

„Die Weinberge sehen aus wie die Finger einer nach Osten gestreckten Hand“, liefert Nicolas Rainon ein sehr anschauliches Bild des Geländes in Villers-Marmery. Dort führt er gemeinsam mit seiner Frau Marie-Noëlle Rainon-Henriet den Familienbetrieb Henriet-Bazin. Trotz des grundsätzlich nach Osten abfallenden Geländes schauen auch einige Parzellen nach Süden oder Norden, eine oben am Waldrand sogar leicht nach Westen. Diese Geländeform entstand am Ende der letzten Eiszeit, als das Schmelzwasser Gräben in die Kreide grub, und zwar dort, wo der Untergrund am wenigsten hart war. „Die härtesten Blöcke sind stehengeblieben. Dort ist auch viel Silex zu finden, weil diese Steine nicht wasserlöslich sind. Zudem sorgte der Frost hier, anders als in Verzy, wo der Untergrund aus massiver Kreide besteht, dafür, dass die Kreide in viele kleine Teilchen zerbrach. Der Boden hier gleicht also eher einer Art Kreideschotter.“ Diese Gelände-Vielfalt ist wichtig für Marie-Noëlle Rainon-Henriet, die für die Vinifikation zuständig ist. Denn sie erlaubt es ihr, in der Assemblage komplexe Weine herzustellen. Auf 3,5 Hektar Weinbergen in Villers-Marmery erzeugt die Winzerfamilie ausschließlich Chardonnay. Dazu kommen ein Hektar in Verzy und 2,5 Hektar in Verzenay. Das hat wie so oft mit Heirat zu tun. Der Ursprung geht zurück auf das Jahr 1890, als Gaston Henriet als erster „Récoltant Manipulant“ von Verzenay seinen eigenen Champagner erzeugte. In der dritten Generation, 1968, entstand durch Heirat mit Micheline Bazin das heutige Weingut Henriet-Bazin in Villers-Marmery. Schließlich kamen in den 1990er-Jahren noch Weinberge im Vallée de l’Ardre und damit der Meunier ins Repertoire. Obwohl die Winzerin schon lange auf biologische Methoden setzt, begann die offizielle Bio-Umstellung erst im Jahr 2021. Bei der Tour durch die Weinberge weist Nicolas Rainon auf die Bedeutung des Waldes für das Mikroklima hin. „Der ist ein wichtiges Element des Terroirs von Villers-Marmery. Das sind die Lungen unserer Weinberge, die sorgen verlässlich für einen frischen Luftzug.“ Man spürt im Gespräch sofort: Terroir spielt für die Familie Rainon-Bazin eine entscheidende Rolle. Die 37 Parzellen werden in 27 Tanks ausgebaut, dazu kommen vier Tanks für die Reserveweine, die zum Teil mit einer Réserve Perpétuelle gefüllt sind. So überrascht es nicht, dass das Sortiment mit insgesamt 14 verschiedenen Champagnern außergewöhnlich breit aufgefächert ist. Es teilt sich in die Serien Terroir und Caractère. Alles, was Terroir ist, wurde in der Vinifikation möglichst „neutral“ behandelt, um den Geschmack der Herkunft möglichst pur abzubilden, während sich Marie-Noëlle Rainon-Henriet bei den Charakteren mehr Handschrift zugesteht. Sehr schön gelungen bei Marie-Amélie, einem Chardonnay aus Villers-Marmery, Jahrgang 2014. Er stammt von drei mehr als 50-jährigen Weinbergen, die sich eher am Hangfuß befinden und so in den Genuss von vielen Sonnen-



Fabrice Bertemès aus Trépail und seine traditionelle Korbpresse, gefüllt mit Chardonnay-Trauben

Foto: Hubert Lapinte

Setzen bei Henriet-Bazin auf Terroir und Handschrift: Marie-Noëlle Rainon-Henriet und Nicolas Rainon

stunden kommen. Der einzige im Holz ausgebaute Chardonnay aus Villers-Marmery bildet die Basis des Hypolite (aktuell ebenfalls Jahrgang 2014), bei dem das Tannin die griffige Textur zusätzlich verstärkt.

Mit Sadi Malot und A. Margaine beweisen zwei weitere Winzer mit ihren Champagnern, wie exzellent das Terroir von Villers-Marmery ist. Cindy Malot und ihr Mann Florian Villiere bewirtschaften ihre insgesamt elf Hektar Weinberge seit 2022 biodynamisch (Bio-Umstellung ab 2017). Der Ausbau der Weine erfolgt in Tanks, Holzfässern und Betoneiern. Neben der Heimatgemeinde besitzen sie auch Weinberge in Verzy und Verzenay. Aus Verzy stammt der Blanc de Noirs aus der Einzellage Les Goisses, während die Chardonnay-Stöcke für den Sous la Ville Blanc de Blancs in Villers-Marmery wachsen: straff, vertikal und puristisch. Ebenfalls aus diesem Cru stammt der Blanc de Blancs Les Alouettes, der ebenfalls im Holzfass ausgebaut wird und sich auch dank eines Anteils von 20 Prozent Reserveweine (Réserve Perpétuelle ab 2010) etwas offener und großzügiger zeigt. Außerdem können die beiden auf eine zweite „Soléra“ zurückgreifen, die bis ins Jahr 1982 zurückreicht und im Zéro Liqueur zum Einsatz kommt.

Schon deutlich länger zum Kreis der etablierten Winzer gehört A. Margaine. Bereits Arnaud Margaines Vater Bernard trat Ende der 1970er-Jahre der ersten namhaften Winzergruppierung der Champagne bei, dem Club Trésors. Beim Special Club 2013 handelt es sich um einen Blanc de Blancs aus Villers-Marmery. Das Weingut liegt gleich am Ortseingang von Villers-Marmery, aus Verzy kommend, wo auch die Familie Margaine ein wenig Pinot Noir anbaut, als Ergänzung zu ihren Chardonnays aus Villers-Marmery.

Welches Potenzial dieser Cru im Osten der Montagne de Reims auch als Stillwein besitzt, beweist Charles Heidsieck gemeinsam mit der örtlichen Genossenschaft, der Coopérative des Vignerons Réunis. Das Champagnerhaus hat dort 30 Barriquefässer platziert, hauptsächlich, um darin Chardonnay-Grundweine auszubauen. Eine Spielerei, die, wie bei der Ernte 2017 geschehen, jedoch auch zu einem solchen Resultat führen kann. Der Coteaux Champenois ist Teil einer Serie von vier Chardonnays, jeweils ein Barrique. Die restlichen drei stammen aus Oger, Montgueux und Vertus, also drei eher wärmeren Crus, die bekannt sind für kräftige Chardonnay-Weine. Und eben Villers-Marmery, ein Coteaux Champenois mit rassigem Säurespiel und der typischen, griffigen Textur und salzigen Mineralität der Montagne de Reims. ■

Das wellige Gelände mit dem kühlenden Einfluss des Waldes und der verwitterten Kreide macht Villers-Marmery zu einem Top-Terroir für Chardonnay. Charles Heidsieck beweist dies sogar mit einem Coteaux Champenois

Empfehlungen der Redaktion

94

Les Alouettes Blanc de Blancs Extra Brut Champagne Sadi Malot, Villers-Marmery
feine, würzige und frische Nase, ausgeprägt kräutrig, Heu mit ätherischen Kräutern, ganz leicht torfig-erdige Würze; sehr stimmig, griffig, stoffig, super Balance, Sauerteigbrot, sehr lang und durchgängig, feine kalkige Textur

94

L'Amateur Blanc de Blancs Pas Dosé Premier Cru, David Léclapart, Trépail
feine, saubere, würzige Nase, Heu, Melisse, Verbene, Zitruszesten; mit rassiger Säure, stoffig und gleichzeitig mit griffiger Textur, nach Lüften eine Spur Liebstöckel, Gewürzbrot, große aromatische Länge (Ernte 2020)

94

2019 Les Goisses Blanc de Noirs Verzy Grand Cru, Champagne Sadi Malot, Villers-Marmery
intensive, aromatische Kräuterwürze, Waldmeister, Wermut, Fenchelsamen, Mandel, Pistazie, Quitte, Mirabelle; weinig, stoffig, sehr salzig, zitrisches Säurespiel mit feiner, mineralischer Herbheit

93

L'Aphrodisiaque Pas Dosé Premier Cru, Champagne David Léclapart, Trépail
zeigt die Kraft, Wärme und Wucht der Ernte 2018, reife Frucht, eine Spur flüchtig, Holz ist präsent, nussig; mit griffiger Textur, expressive Mineralität, überzeugt mit einer sexy Lässigkeit

93

2014 Marie-Amélie Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut, Champagne Henriet-Bazin, Villers-Marmery
Sommerheu und Pampelmuse, etwas Feuerstein, rauchig und nussig; gleichzeitig auf gewisse Weise karg, aber mit Stoff und Druck, was für eine ausgeprägte Mineralisierung spricht, geröstete Körner, festes Finale mit etwas Kaffee-Crunch

93

2014 Hypolite Fût de Chêne Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut, Champagne Henriet-Bazin, Villers-Marmery
offen, expressiv, gegrillte Ananas, geröstetes Brot; rauchig und stoffig, Holz präsent, das Tannin verstärkt die griffige Textur, saftige Länge, Sauerteigbrot mit Körnerkruste

91

Un + Un Brut, Champagne Fabrice Bertemès, Trépail
satte gelbe Frucht, Orangenschale, Pistazie, Zwieback, attraktiver Duft, Melisse, feine Kaffee-Anklänge; stoffig, großzügig, gute Balance aus Frucht und heller Hefigkeit, griffig, mineralisch im Hintergrund

91

Filigrane Extra Brut, Champagne Fabrice Bertemès, Trépail
leicht herbe Zitrusfrucht, Schwarztee; stoffig, viel Druck, Kumquat, rau, mineralisch, nussig, auffallend dezente Perlage, smooth (95% CH, 5% PN)

LE CHAMPAGNE EN LIBERTÉ

Bei Champagne Jacquart machen wir nichts so wie die anderen.
Wir wählen aus 60 Cru -Lagen von insgesamt 300 ha Weinbergen die besten Weintrauben,
mehr als die Hälfte davon Chardonnay, um Cuvées mit einem geradlinigem, luftigen und feinen Stil zu kreieren.
Entdecken Sie einen freien und zeitgenössisch modernen Stil von Champagner!

Tirage sous liège

Die zweite Gärung unter Naturkork liegt im Trend. Der Arbeitsaufwand ist deutlich höher, die Korken teurer als die Kronenkapsel, das Degorgement muss per Hand erfolgen und dann ist da noch das Kork-Risiko. Also warum tut sich das jemand freiwillig an?

Text: Sascha Speicher

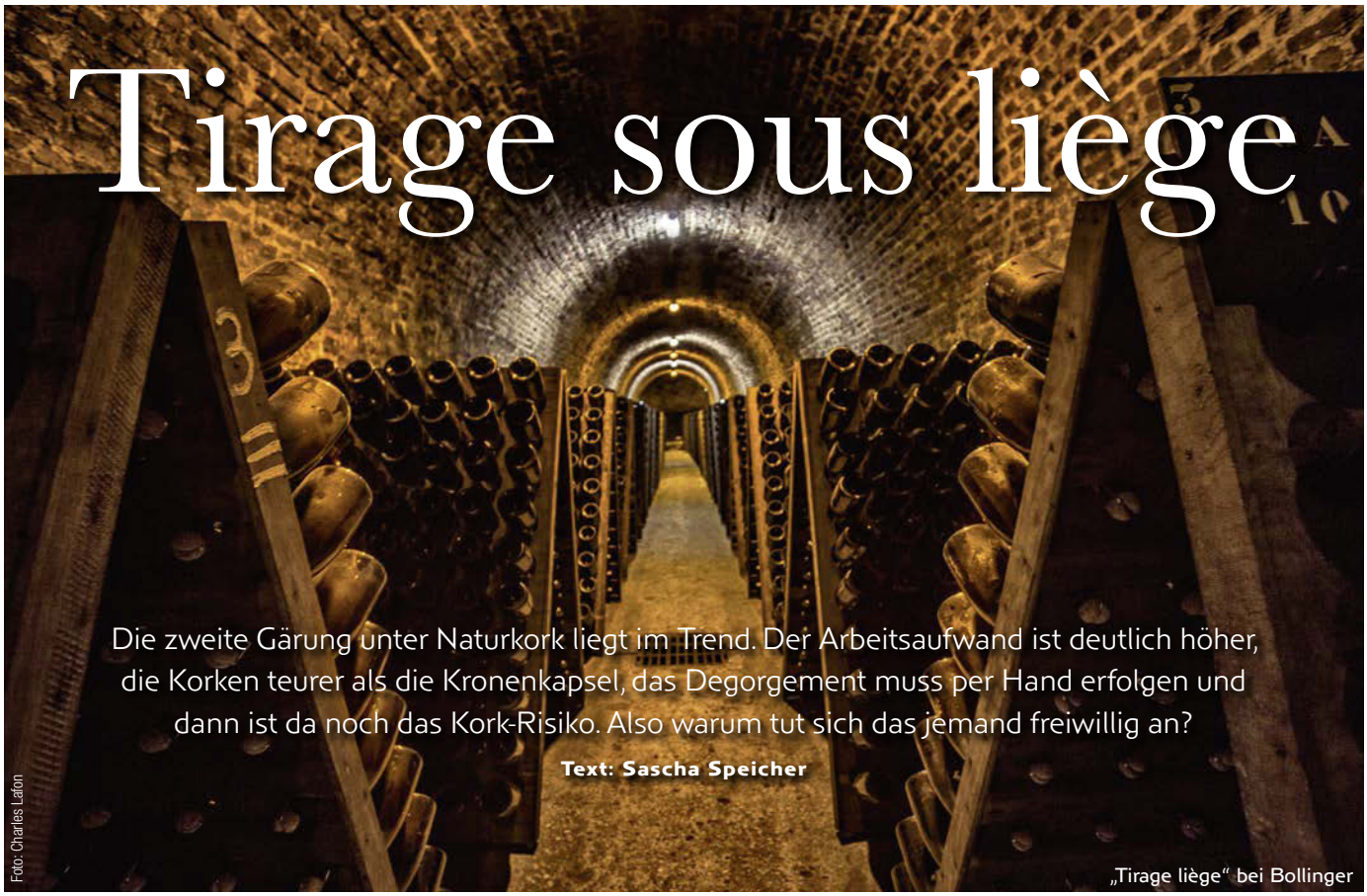


Foto: Charles Lafon

„Tirage liège" bei Bollinger

Man sieht es den Champagnerflaschen in der Regel nicht auf den ersten Blick an: Tirage sous liège oder mit Metallkapsel? Denn auch wenn ein Produzent eine Flasche mit entsprechend geformtem Flaschenhals verwendet, heißt das nicht automatisch, dass der Champagner für die zweite Gärung tatsächlich mit Naturkork und Agraffe verschlossen wurde.

Bollinger. An diesen Namen denkt jeder Champagnerkenner unweigerlich, wenn es um die Tirage sous liège geht. Der Spitzenbetrieb in Aÿ steht für drei Dinge: Pinot Noir, Vergärung (zum Teil) in kleinen Holzfässern, und die Reserveweine, die in Magnumflaschen reifen. Bei Bollinger werden nicht nur alle Champagner, die einen Jahrgang auf dem Etikett tragen, wie La Grande Année oder R.D., aber auch La Côte aux Enfants, unter Naturkork in der Flasche vergoren, sondern auch besagte Reserveweine. Die bekommen vor der Abfüllung ein paar Gramm Zucker und Hefe, sodass sich im Innern der Magnums ein leichter Druck von knapp 1,5 Bar aufbaut. Das reicht aus, um einerseits die Lagerfähigkeit zu verbessern und anderseits die Korken auch ohne Korkenzieher entfernen zu können, wenn die Flasche bei der Assemblage zum Einsatz kommt. „Wir freuen uns, dass die Tirage sous liège nun bei immer mehr Kollegen praktiziert wird. Somit sind wir nicht mehr das schwarze Schaf in der Herde", lacht Kellermeister Denis Bunner, und fügt hinzu: „Man darf aber auch Dom Pérignon nicht vergessen, die hier ebenfalls Pionierarbeit geleistet haben." Zum Einsatz kommt bei der Flaschengärung ein klassischer Champagnerkorken mit zwei Korkscheiben. „Wir führen gerade Tests mit dem Mythique-Korken durch", verrät der Chef de Caves. Diese Konglomerat-Korken werden immer häufiger nach dem Dégorgement verwendet, bisher jedoch so gut wie gar nicht bei der Tirage.

Pioniere

Benoît Gouez arbeitete von 2000 bis 2005 für Dom Pérignon, ehe er Chef de Caves beim großen Bruder Moët & Chandon wurde. Bei Dom Pérignon werden alle Chargen, die als Plénitude 2 oder 3 vorgesehen sind, also auf der zweiten oder dritten Entwicklungsstufe des Dom Pérignon auf den Markt kommen sollen, mit Naturkork vergoren. Bei Moët & Chandon ist es im Grunde ähnlich, nur dass diese Partien der Vintage-Champagner später Oenothèque genannt werden, so wie es früher, vor Einführung des Plénitude-Konzepts, auch bei Dom Pérignon üblich war. „Bis in die 1960er-Jahre war die Tirage sous liège ganz normal. Dann kamen die Kronenkapseln, bei denen damals auf der Innenseite jedoch noch eine Scheibe Naturkork angebracht war. Das war ganz okay für einen klassischen Brut ohne Jahrgang. Bei Top-Champagnern, die viele Jahre auf der Hefe reifen sollten, sorgten die oft minderwertigen Korkscheiben jedoch für große Heterogenität. Darum entschied man sich 1993 bei Dom Pérignon, für die Oenothèque, die heutige Plénitude 2 oder 3, wieder zum Naturkork zurückzukehren", blickt Gouez zurück. Der Moët & Chandon-Kellermeister sieht drei Aspekte, die den Naturkork für Champagner, die lange auf der Hefe reifen, interessant macht: „Der erste Punkt ist der geringere Sauerstoffeintrag über einen langen Zeitraum. Der zweite und für mich fast der wichtigste, ist der Einfluss auf die Textur. Der Champagner wird stoffiger und fleischiger. Und der dritte Aspekt ist der geschmackliche Einfluss. Natürlich gibt es hier auch die Möglichkeit eines negativen Einflusses durch einen Korkgeschmack, also TCA. Doch

ein guter Korken gibt auch positive Aromen an den Champagner ab. Mit der neuen NDtech-Methode von unseren Korklieferanten Amorim lässt sich zum Glück das Risiko von Ausschuss durch TCA deutlich reduzieren."

Beim Degorgement, das bei Verwendung eines Naturkorks mit Agraffe manuell erfolgen muss, ist die volle Aufmerksamkeit gefordert. Denn es gilt, mögliche Korkschmecker auszusortieren. So zahlt Bollinger seinen Mitarbeitern 50 Cent zusätzlich für jeden entdeckten Korkfehler. Da kann sich der Stundenlohn leicht um ein paar Euro erhöhen, was sich aber eigentlich niemand wünscht. Der Ausschuss kostet viel Geld. Frédéric Panaïotis, Chef de Cave bei Champagne Ruinart, spricht von rund 3 Prozent. Bei einer Tirage von beispielsweise 30.000 Flaschen bedeuten schon 3 Prozent einen Verlust von 900 Flaschen, die, wenn es sich um einen hochpreisigen Champagner wie Dom Ruinart handelt, für gut 100 Euro an die Distributeure ausgeliefert werden. Warum also dieses Risiko eingehen? Um dies zu rechtfertigen, müssen die qualitativen Vorteile gravierend sein.

Frédéric Panaïotis ist durch und durch Wissenschaftler. Sauerstoff im Wein ist sein erklärter Feind. Noch reduktiver als Ruinart zu arbeiten, ist nahezu unmöglich. Die Grundweine werden ausnahmslos im Stahltank vinifiziert. Darum verblüffte im ersten Moment die Nachricht, dass mit dem Jahrgang 2010 Dom Ruinart auf Tirage sous liège umgestellt wurde. Um seine Entscheidung zu erklären, hatte er beim Sommelier Summit im November 2022 zwei Dom Ruinarts aus 1998 mitgebracht. Einmal den ganz klassischen, degorgiert im Mai 2009, gereift unter einer Kronenkapsel, und einmal Dom Ruinart La Réserve, sozusagen die Oenothèque-Variante von Ruinart, degorgiert im Juli 2016, gereift unter Naturkork. Auch wenn der Vergleich etwas hinkte, weil beide im Abstand von einigen Jahren degorgiert wurden, war der Unterschied dennoch verblüffend. Deutlich reduktiver und in der Farbe deutlich heller La Réserve, viel reifer und dunkler der „klassische" Dom Ruinart, der sich dennoch in sehr guter Verfassung zeigte, nur eben nicht so frisch, vital und straff wie La Réserve. Nach der Sensorik folgte die Theorie, wissenschaftlich erklärt von Panaïotis mit einer ganzen Reihe an Schaubildern, Kurven und Formeln.

„Tirage agrafe sous liège" oder „bouchon liège & agrafe": Hinweis auf dem Rückenetikett

Bei der Tirage mit Naturkork gibt dieser zwar gleich zu Beginn noch einmal 3 mg Sauerstoff pro Liter an den Wein ab. Doch dieser wird, zusammen mit den 7 g/l, die bei der Tirage mit der Raumluft in den Flaschenhals gelangen, bei der anschließenden Gärung komplett von den Hefen konsumiert, wie Frédéric Panaïotis deutlich macht: „Nach der Gärung ist in der Flasche 0,0 g Sauerstoff enthalten." Anschließend beginnt der Austausch mit der Umgebung. Sauerstoff rein, CO_2 raus aus der Flasche. Doch beim Naturkorken ist dieser Austausch deutlich geringer als bei den handelsüblichen Kronenkapseln, obwohl diese in den letzten Jahren technisch gravierend verbessert wurden. Ein Kellermeister kann zwischen unterschiedlichen Durchlässigkeiten wählen, je nachdem, wie schnell er den Champagner in den Verkauf bringen möchte. Eine Kapsel mit geringer Durchlässigkeit lässt pro Jahr 0,5 mg O_2/l in die Flasche. Selbst wenn man die 3 mg Sauerstoff mitrechnet, die der Korken gespeichert hat und gleich zu Beginn an den Wein abgibt, kreuzen sich die Kurven nach gut 6 Jahren. Doch da der Sauerstoffeintrag zu Beginn ohnehin durch die Gärung verarbeitet wird, ist ein weiterer Aspekt wichtiger. Die Hefen in der Flasche sterben mangels Nahrung nach der Gärung langsam ab. Die Hefeautolyse setzt ein, die gerade in reduktiv ausgerichteten Champagnern sehr oft stilprägend ist und nach Jahren für die typischen Brioche- und Röstaromen sorgt. Hier geht es jedoch um etwas anderes: Mit der Zeit können die noch vorhandenen Hefen immer weniger Sauerstoff verbrauchen. Bei einer Kronenkapsel ist nach 3 Jahren und 7 Monaten der Moment erreicht, ab dem mehr Sauerstoff in die Flasche gelangt, als die Hefen konsumieren. Ab dann beginnt der langsame Prozess der Oxidation. Der kann positive Effekte haben. Aber gerade bei sehr reduktiv erzeugten Grundweinen, bei denen Wert darauf gelegt wurde, dass sie möglichst wenig Sauerstoffkontakt haben, kann dies zu unerwünschten Oxidationsnoten führen. Ein wichtiges Argument also für Ruinart oder Dom Pérignon, weniger für Bollinger oder viele Winzer, die ihre Grundweine von Beginn an im Holzfass ausbauen und damit einer Mikro-Oxoidation aussetzen, sie gewissermaßen abhärten.

Agraffe und Muselet

Obwohl in der Champagne so viele Details in der Herstellung sehr genau geregelt sind, verschwimmen hier und da die Begrifflichkeiten. Die Agraffe bezeichnet streng genommen den Metallbügel, der bei der Flaschengärung einen Naturkorken sichert. Denn ohne diese Klammer, würde der Druck in der Flasche irgendwann den Korken aus der Flasche drücken. Damit die Agraffe einen festen Halt halt, werden Champagnerflaschen mit Bandmündung und einer deutlichen Kante am untere Rand des Bandes benötigt. Inzwischen werden auch Flaschenmündungen angeboten, die für jede Art von Verschluss (Naturkork mit Agraffe oder Kronenkapsel) geeignet sind.

Muselet bezeichnet das Drahtkörbchen, mit dem - in der Regel unterstützt durch eine Metallkapsel (Capsule) – der Korken nach dem Degorgement in der Flasche gesichert wird. Heute wird aber häufig auch der Begriff Agraffe synonym für dieses Drahtkörbchen verwendet.

Einige Champagner werden auch nach dem Degorgement mit Agraffe statt mit Muselet und Metallkapsel ausgestattet (Foto oben).

Innere Korkwerte

Ein anderer Aspekt ist jedoch für alle gleichermaßen bedeutend: Der Einfluss des Korkens auf Geschmack und Textur. Um diesen zu verstehen, hilft es, sich die Zusammensetzung eines Korkens genauer anzusehen: Der besteht zu 85 Prozent aus Suberin (pflanzliches Biopolymer; die Korkeiche, Quercus suber, hat dem Stoff sogar den Namen gegeben), Lignin (verantwortlich für die Verholzung von Pflanzenzellen) und Polysaccharide. Spannend für den Wein sind jedoch vor allem die 6 Prozent

Jean-Baptiste Geoffroy:
Setzt auf Tirage sous liège seit 1997

Jean-Pierre Vazart, Vazart-Coquart: „Schon mein Vater experimentierte mit Naturkork“

Fabrice Pouillon ist überzeugt von den Vorteilen der Tirage Sous liège

Tannine. Phenolische Stoffe, die der Naturkork an den Wein abgibt, sind unter anderen: Gallussäure (pflanzlicher Gerbstoff, aromatische Verbindung, auch in Grüntee enthalten), Protocatechusäure (aromatische Verbindung, u.a. in japanischem Sternanis, Oliven, Naturreis, Pekannüssen), Ferulasäure (natürliches Antioxidans, kommt auch in Auberginen, Getreidekörnern, Kaffee vor) und Vanillin. Abgesehen von der Ferulasäure gibt der Korken in den ersten drei Jahren jeweils mehr als 2 mg/l an den Champagner ab und verstärkt damit die Textur, den Grip und die Struktur des Champagners und sorgt im Optimalfall für ein leicht nussiges, vanilliges, auch an Grüntee erinnerndes Aroma. Im ungünstigen Fall ist der Champagner jedoch durch Trichlosanisol verdorben und kann entsorgt werden.

Neben dem klassischen Kork-Risiko spricht auch der ungleich höhere Arbeitsaufwand gegen die Tirage sous liège. „Noch gibt es tatsächlich keine Maschine, die das Degorgement von Flaschen mit Agraffe und Naturkork durchführen kann. Aber es gibt bereits einen Prototypen in Italien. Das ist wohl eine Frage der Zeit. Doch bis dahin müssen wir mit den deutlich höheren Kosten leben. Wir schaffen pro Stunde per Hand 100 bis 150 Flaschen, die mit Agraffe und Naturkork verschlossen sind, verglichen mit 2.500 bis 3.000 Flaschen mit Kronenkapseln. Kritischer als das Degorgement ist die Tirage mit dem Anbringen der Agraffe. Wir haben hier eine größere Heterogenität als bei dem Kronenkorken. Doch all diese Nachteile und Risiken werden in meinen Augen durch die deutlich größere aromatische Komplexität wettgemacht“, so Frédéric Panaïotis.

Der Klassiker: Bollinger R.D., tiré sous liège

Welche Winzer oder Kellermeister setzen auf die Flaschengärung mit Naturkork? Zumindest unter den Winzern bauen viele Anhänger der Tirage sous liège ihre Stillweine zuvor im Holzfass aus. Das kann zum einen bedeuten, dass der geschmackliche Einfluss des Holzes und des Korkens gewünscht ist. Der zweite Aspekt ist technischer Natur. Durch die Vergärung und den anschließenden Ausbau im Holzfass findet eine Art Mikrooxidation statt. Da die Grundweine bereits ihre Dosis an Sauerstoff erhalten haben, setzen viele anschließend auf den Naturkork, weil dieser auf Dauer hermetischer schließt als die Kronenkapseln. Den Zusammenhang bestätigen Thomas Lombard und sein Kellermeister Laurent Vaillant. „Für uns ist die Tirage liège die logische Fortsetzung des Ausbaus der Weine im kleinen Holzfass. Die Methode passt besonders gut ohne oder mit extrem wenig Dosage, weil der Champagner durch den Naturkork ein etwas cremigeres Mundgefühl erhält.“ Seit Thomas Lombard 2017 in den Familienbetrieb einstieg, dessen Leitung er 2020 übernahm, wird vieles neu gedacht in Épernay. 15 verschiedene Parzellen werden separat vinifiziert, kommen anschließend beispielsweise als Parcellaire oder als „Monocru“, also als „Orts-Champagner“, in die Flasche. Die Grundweine für die klassische Range und die Ortslinie werden im Stahl ausgebaut, die Einzellagen und der Blanc de Noirs Extra Brut reifen im Holzfass. „Ab der Ernte 2020 haben wir alle Einzellagen mit Naturkork auf die Flasche gezogen, nachdem uns die ersten Versuche, die wir ab 2017 mit dem Blanc de Noirs gestartet hatten, überzeugten.“

Vincent Bauchet hat bei Pertois-Moriset zunächst damit angefangen, einen Teil seiner Cuvée Special Club mit Naturkork zu verschließen, um sie weitere fünf bis zehn Jahre auf der Hefe reifen zu lassen und sie danach in den Verkauf zu bringen. „Hier wird es wirklich interessant, da der Korken zu Beginn der Reifung seine Mikrooxidationswirkung entfaltet hat, sich dann festgezogen und die Flasche vollständig luftdicht verschlossen hat, was eine bessere Reifung im Laufe der Zeit gewährleistet. In der Theorie.“ Der Effekt lässt sich anhand der Edition PM.05 erahnen. „Diese ist eine Cuvée unserer besten Tanks und/oder Fässer mit der Idee, eine sehr „gastronomische Assemblage herzustellen.“ PM.05 setzt sich zu 87 Prozent aus der Ernte 2018 und 13 Prozent Reserveweinen zusammen, drei Viertel der Grundweine wurden im Holzfass ausgebaut.

Bei Winzern weiter verbreitet

Einer der ersten Spitzenwinzer, der auf die Tirage sous liège setzte, war Jean-Baptiste Geoffroy aus Aÿ: „Wir begannen 1997 mit der Tirage unseres ersten Jahrgangs Terre 1996. Aber mein Vater hat die zweite Gärung schon früher in Kleinchargen mit Naturkork gemacht, aber nicht, um diese Flaschen zu vermarkten.“ Neben der Top-Cuvée Terre findet heute auch die Tirage der Einzellagen-Champagner Houtrants und Tiersaudes mit Naturkork statt. Bei Houtrants auch die Magnumflaschen, in denen er die Reserveweine reifen lässt, genau wie der Fast-Nachbar Bollinger. Mit dem Jahrgang 2020 kommen auch Blanc de Rosé sowie die Chardonnay-Parzelle Collinardins hinzu. Dieser Jahrgang ist jedoch

Einfluss auf Geschmack und Textur

Phenolische Stoffe, die der Naturkork an den Wein abgibt sind unter anderem:

- Gallussäure (pflanzlicher Gerbstoff, aromatische Verbindung, auch in Grüntee enthalten)
- Protocatechusäure (aromatische Verbindung, u.a. in japanischem Sternanis, Oliven, Naturreis, Pekannüssen)
- Ferulasäure (natürliches Antioxidans, kommt auch in Auberginen, Getreidekörnern, Kaffee vor)
- Vanillin

Mögliche negative Einflüsse des Naturkorks

Sie können einerseits den typischen Korkgeschmack verursachen, aber auch für eine gedämpfte Aromatik des Champagners verantwortlich sein.

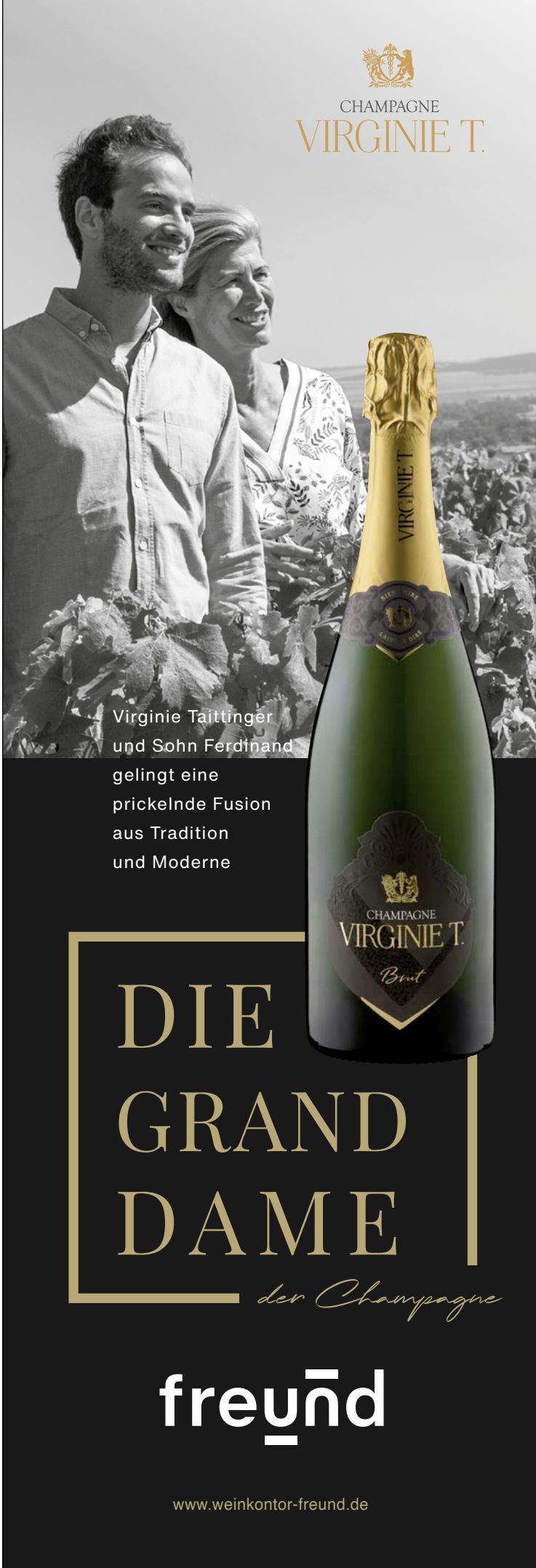
- Trichloranisol (klassischer Korkgeschmack/-fehler)
- Tetrachloranisol
- Tribromanisol

noch nicht im Verkauf. Zeit ist für Geoffroy das entscheidende Kriterium: „Wenn Jahrgangschampagner lange Zeit ‚sur lattes' reifen sollen, bewahren wir große Reinheit, Frische und fast einen Hauch einer kleinen röstaromatischen Reduktion. Der Champagner erreicht, verglichen mit einer Kronenkapsel, einfach eine andere Größe. Wir haben zahlreiche Vergleichstests ‚Kork und Kapsel' durchgeführt und nach sechs bis sieben Jahren Lagerung kommt der Kork immer besser zur Geltung. Wichtig ist natürlich, beim Degorgieren unbedingt alle Flaschen zu probieren, um Korkfehler zu eliminieren."

Nur einen Ort weiter, im Mareuil-sur-Aÿ ist Fabrice Pouillon zuhause. Genau wie Goeffroy setzt er auf die Tirage mit Naturkork bei Cuvées mit „langer" Reifezeit von mehr als drei Jahren. Das sind aktuell auch bei ihm hauptsächlich die „Parcellaires" Blanchiens, Valnons, Chataigniers und Chemin du bois. Einen hochspannenden Vergleich liefert sein Blanchiens 2015, einmal mit Naturkork und einmal mit Kronenkapsel für die zweite Gärung gefüllt. Beide wurden am selben Tag degorgiert. Im Glas zeigt sich der mit Kronenkapsel gereifte Blanchiens tatsächlich eine Spur fruchtiger und weniger griffig-kompakt. Das ist auch in der Theorie zu erwarten: Eine Spur mehr Sauerstoffeintrag über die Jahre bei der Kronenkapsel öffnet die Frucht, die dadurch eher in die gelbfruchtige Kernobstrichtung tendiert als in die zitrische. Gleichzeitig sorgt der Eintrag von zusätzlichen Gerbstoffen aus dem Korken für etwas festere Leitplanken am Gaumen.

Pouillon erklärt das, was im Glas zu schmecken ist, wissenschaftlich und benutzt den Begriff „Kinetik der Oxidation": „Die Kronenkapsel liefert jedes Jahr kontrolliert die gleiche Menge Sauerstoff. Der Korken überträgt zunächst den im Korken gespeicherten Sauerstoff, lässt aber später weniger Sauerstoff in die Flasche. Das lässt den Wein langsam in eine reduktive Phase übergehen, die nach drei bis vier Jahren Flaschenreife ihren Höhepunkt erreicht. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem stärkeren aromatischen Ausdruck. Es ist, als hätten wir das aromatische Volumen erhöht. Der einzige Nachteil ist die Heterogenität der Flaschen, denn jeder Korken ist nunmal einzigartig. Daher kann die Alterung von einem Korken zum anderen leicht unterschiedlich verlaufen. Diese Varianz akzeptiere ich ganz bewusst, denn die Tirage sous liège bringt einen echten Qualitätsgewinn im Vergleich zur Kapsel."

Der nächste Winzer, Vazart-Coquart, diesmal in Chouilly an der Côte des Blancs. Ähnlicher Vergleich. Auf dem Tisch stehen 2006 Grand Bouquet (Kronenkapsel) und 2006 Special Club in zwei Varianten, der erste bei der zweiten Gärung mit einem klassischen Zwei-Scheiben-Kork gefüllt, der



Flaschenhals mit Band und Wulst für Kronenkapsel und Naturkork

Hier funktioniert nur die Kombination aus Kork und Agraffe

zweite mit einem Mythique-Konglomeratkorken, alle drei 2012 degorgiert. Der Grundwein im Grand Bouquet und Special Club ist der gleiche, doch der Special Club reift länger auf der Hefe und wird mit Naturkork gefüllt. Im Vergleich ist der Grand Bouquet eindeutig der reifste, mit Aromen von Malz, Kaffee und Steinpilz, dazu etwas kandierte Pampelmuse, aber eindeutig in der terziären Aromenwelt. Der Special Club mit Mythique ist der reduktivste, leicht speckig, mit geröstetem Brot und gerösteten Nüssen. „Dazu muss man sagen, dass damals Mythique sehr sehr dicht war, das ist heute vielleicht etwas anders“, wirft der Winzer ein. Die größte Balance zeigt der Special Club mit dem klassischen Kork: Kräuterwürze, Heu, Pistazie, weißer Nougat, geprägt von Sekundäraromatik und mit saftiger Pikanz. „Eine perfekte Flasche“, wie Vazart relativierend anmerkt und eine, die ihn fast ein wenig sentimental macht, denn eine Woche vor der Ernte 2006 war sein Vater gestorben. „Ich war die ganze Ernte wie im Tunnel, wollte einfach nur funktionieren.“ Umso schöner, wenn das Ergebnis dann 17 Jahre später so strahlt.

Jean-Pierre Vazart erzählt, dass schon sein Großvater diese Art von Verkostung regelmäßig mit seinen Kollegen gemacht habe: „Das Ergebnis war immer 60:40 für den Naturkork.“ Ein wichtiger Aspekt, denn nicht jeder schätzt den Charakter, den der Naturkork und mit ihm auch die darin enthaltenen Aromen und Gerbstoffe in einen Champagner einbringen. Wer eine offene, möglichst pure Frucht sucht und eine Abneigung gegen Gerbstoffe und damit eine gewisse Herbheit im Champagner verspürt, ist mit einer Kronenkapsel auf dem besseren Weg. Jean-Pierre Vazart sieht den anfänglichen Sauerstoffeintrag durch den Korken bei der Tirage positiv: „Das ist wie ein Booster für die Hefe, damit kommt die Gärung in der Flasche schneller in Gang.“ Anders sieht es aus beim Degorgement. Denn danach findet ja keine weitere Gärung mehr statt, bei der Hefen den Sauerstoff verarbeiten könnten. Hier geht der Sauerstoff vom Korken in den Wein über und sorgt für eine Oxidation. „Es gibt Kollegen, die setzen darauf, die Korken in Stickstoff zu lagern, um möglichst wenig Sauerstoff in die Flasche zu bringen.“

Inzwischen hat er noch einen weiteren Champagner mit Naturkork im Programm. Den TC 2017. TC steht für Terre Cuite. Der Grundwein vom Mont-Aigu reift sechs Monate in einem Terracotta-Ei, ohne biologischen Säureabbau, aber mit viel Mikrooxidation. Darum auch hier die Tirage sous liège.

Doch ob die neueste Generation von Kronenkapsel, Mythique oder klassischer Scheibenkork – alles weit besser als die früheren Kronenkorken mit einem Korkplättchen im Innern. „Ich habe darum alle alten Jahrgänge im Archiv mit Naturkork neu verschlossen. Und mit einer Spur Hefe, denn natürlich geht beim Umkorken etwas Druck verloren. „Doch auf lange Sicht zahlt sich das aus, dank des Naturkorks.“ ■

Spannender Versuch bei Vazart-Coquart: Kronenkapsel, Natur- und Presskork („M“)

Empfehlungen der Redaktion

97

2016 Les Blanchiens Mareuil-sur-Aÿ Premier Cru Brut Nature, Champagne R. Pouillon (102 €)
Haselnuss, Nougat, Bratapfel, Kardamom, hochedle dunkle Würze, Kakaobohne; sehr vertikal, Darjeeling, extrem fokussiert, leicht speckig-rauchig, griffige, leicht salzige Mineralität

96

2012 Terre Premier Cru Extra Brut, Champagne Jean-Baptiste Geoffroy (122 €)
sehr würzig, leichte Röstaromatik, Anis, kandierte Zitrusfrucht, frisches Heu; sehr feingliedrig und griffig, pikant, Sazzitrone, sehr elegant und engmaschig,griffige Kalkigkeit

94

2014 La Tortelue, Champagne William Saintot (82 €)
reife, eher oxidative Art, Birne, leicht speckig; druckvoll, salin, griffig-mineralisch, pikantes Säurespiel, Röstaromatik zieht sich durch

94

Le Bois de Binson 17.18 Blanc de Meunier Extra Brut, Champagne Eric Taillet (89 €)
nussig-apfelig, Haselnuss und Walnuss, Herbstlaub, deutlicher Holzeinsatz, Vanille; sehr klar, sehr gepflegt, rauchige Noten, das Holz ist sehr präsent, fruchtige Länge mit Mirabelle

93

2017 TC Brut Nature, Champagne Vazart-Coquart (89 €)
Kumquat und Orangenblüten, eingemachte Zitrusfrüchte; am Gaumen geschmeidige Textur, leicht speckig, eine gut dosierte Spur Herbheit und Gerbstoff, gute salzige Länge

92

2015 Les Hauts-Beugnets, Champagne Françis Orban (75 €)
würzig, Sauerteigbrot, reifer Apfel, Mirabelle; weinig und großzügig, salzig, sehr intensiv, etwas Salzkaramell, gedünstete Äpfel mit Zimt, erstaunlich lebhafte Perlage

91

Blanc de Noirs Premier Cru Extra Brut, Champagne Lombard (34 €)
Reine, leicht rauchige und torfige Nase; roter Apfel, Heu und geröstete Körner, Brotkruste und -gewürze, nussig und griffig am Gaumen

Palmer & Co, Spezialist der Montagne de Reims

Das Haus Palmer & Co sitzt in den Premiers- und Grands Crus-Lagen der faszinierenden Montagne de Reims, der Heimat des Pinot Noir. Dort kreiert das renommierte Champagnerhaus verschiedene Cuvées, die zu den besten Referenzen der Champagne zählen – so zum Beispiel den Jahrgangschampagner Grands Terroirs.

Die Montagne de Reims, ein einzigartiges Terroir

Die 220 Hektar Weinberge des Hauses Palmer & Co erstrecken sich über die Premiers- und Grands Crus-Lagen der Montagne de Reims, einer extrem vielfältigen Weinbauregion der Champagne, in der Pinot Noir ideale Bedingungen vorfindet. Im Norden entwickelt diese Rebsorte ihre Noblesse in den Grands Crus-Lagen von Verzenay und Mailly. Die Reben wurzeln in Verzenay in Böden aus Lehm, Sand und Kreide. Mit der zusätzlichen Ausrichtung nach Norden garantiert diese geologische Vielfalt frische und elegante Weine mit Aromen von Johannisbeergelee, Birne und Zitrusfrüchten. In Mailly sorgen bröckeliger Kalkstein und Kreideboden für eine wunderbare Mineralität mit salzigen Nuancen im Pinot Noir. Was den Chardonnay betrifft, der für die Cuvées von Palmer & Co eingesetzt wird, so besticht dieser durch Noten von reifen Zitronen, weißen Blüten und Pfirsichen. Sie sind diesem Terroir aus dicker Kreide des Premier Cru Trépail zu verdanken, der am Nordosthang der Montagne de Reims liegt. Auf dem Terroir des Premier Cru Villers-Marmery begünstigen die Kreideböden mit ihrer luftigeren Struktur die tiefe Verwurzelung der Reben und geben dem Chardonnay Frische und Mineralität mit floralen und Menthol-Anklängen.

Grands Terroirs, der Inbegriff der Montagne de Reims

Der Jahrgang 2015 der Cuvée Grands Terroirs fasziniert mit einem Bouquet von Orangen- und Akazienblüten sowie gelben Früchten, das dann Ananas- und Tonkabohnen-Aromen enwickelt. Am Gaumen betonen Zitrusnoten die Aromen von Brioche und Trockenfrüchten, die zu einer cremigen Textur verschmelzen. Diese Cuvée, die Quintessenz der besten Terroirs, setzt sich aus 50% Chardonnay, 38% Pinot Noir und 12% Meunier zusammen. Sie spiegelt ein sonniges Jahr wider, das die Trauben zu einer optimalen Reife geführt hat. Das Ergebnis ist ein komplexer, perfekt ausgewogener Champagner, charakteristisch für diesen emblematischen Jahrgang aus der Montagne de Reims.

Die Signatur von Palmer & Co, das Streben nach Eleganz

Xavier Berdin, Chef de Cave des Hauses Palmer & Co, ist verantwortlich für die Frische und Harmonie der Cuvées. „Ein großer Champagner ist in erster Linie die richtige Interpretation dessen, was die Natur vorgibt. Dann kommt das Know-how, das diese großen Terroirs enthüllt und veredelt, indem es ihre Einzigartigkeit Jahrgang für Jahrgang hervorhebt“, erklärt er. ■

Chefinnensache

Es ist verblüffend, wie die Zahl der Kellermeisterinnen in der Champagne in den letzten Jahren geradezu explodiert ist. Wird sich das vielleicht sogar in der Stilistik bemerkbar machen?

Text: Sascha Speicher

Frauen in der Position der Kellermeisterin besaßen in der Champagne bis vor wenigen Jahren einen Exotenstatus. Als das Champagne Magazin vor genau 20 Jahren erstmals über diesen legendären Berufsstand berichtete, gab es genau eine: Die 2012 verstorbene Monique Charpentier wurde im Jahr 2000 zur ersten Kellermeisterin in einem großen Champagner-Haus. Mercier war damals die am meisten verkaufte Champagne-Marke in Frankreich und eine Frau an der Spitze des Technikteams glich einer kleinen Sensation. Denn zwar ist die Historie der Champagne gespickt mit legendären Frauenfiguren, angefangen bei Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin, der berühmten Veuve Clicquot, über Mathilde-Emilie Perrier (Laurent-Perrier), Louise Pommery, Camille Olry-Roederer, Lilly Bollinger bis in die Neuzeit, mit Firmenchefinnen wie Carole Duval-Leroy, Cecile Bonnefond (ehemals Veuve Clicquot, heute Piper-Heidsieck) oder Vitalie Taittinger und Alice Paillard, doch galt der Beruf des Chef de Cave als klassische Männerdomäne.

Sandrine Logette-Jardin hält bei Duval-Leroy die Zügel in der Hand

Monique Charpentier bevorzugte einen fruchtbetonten Stil, basierend auf blauen Trauben, insbesondere Meunier, und war damit die Idealbesetzung für den Job bei Mercier. Denn die Mercier-Champagner wurden (und werden) in der Regel jung getrunken. Geblieben ist bis heute der eher fruchtbetonte Stil.

Ihr folgte 2005 Sandrine Logette-Jardin als zweiter weiblicher Chef de Cave oder Cheffe de Cave, wie die in der Champagne wenig gebräuchliche gegenderte Form der Berufsbezeichnung lautet. Bis heute ist sie für die Produktion bei Duval-Leroy verantwortlich und damit zugleich eine der Dienstältesten unter den Chef(fe)s de Caves. Sie bildete in den Anfangsjahren mit Carole Duval-Leroy sogar eine rein weibliche Führungsspitze im Unternehmen, doch inzwischen hat sich die Patronin auf den Posten der Präsidentin zurückgezogen und ihre Söhne Charles und Julien in die operative Führung eingebunden. Doch das letzte Wort, und niemand, der sie kennt, wird daran zweifeln, gehört nach wie vor ihr. Sie reiht sich mit ihrer Führungs- und Durchsetzungskraft nahtlos in die Reihe prägender weiblicher Persönlichkeiten ein, die fast ausnahmslos durch persönliche Schicksalsschläge im Alter zwischen 30 und 40 Jahren zu Witwen wurden und anschließend großes Geschick als Unternehmerinnen bewiesen. Bis auf Carol Duval-Leroy alle zu Zeiten, als dies in der männerdominierten Geschäftswelt undenkbar schien.

Ebenfalls 2005 übernahm, fast unbemerkt von der Öffentlichkeit, Gabrielle Malagu die Verantwortung für den Keller bei der Genossenschaft von Hautvillers. Das hängt damit zusammen, dass die angeschlossenen 188 Winzer zwar stattliche 72 Hektar Wein-

berge kultivieren, von den 250.000 Flaschen, die insgesamt produziert werden, kommen jedoch nur 25.000 unter der eigenen Marke Champagne Hélène Delhéry in den Verkauf. Die Kellermeisterin wechselte 2017 zu Champagne Gosset, wo sie in diesem Jahr offiziell die Position des Chef de Cave übernahm. Ihre Nachfolgerin in Hautvillers ist mit Gabrielle Bouby übrigens wieder eine Frau.

Floriane Eznack, die bereits im Alter von 31 Jahren die Verantwortung bei Champagne Jacquart übernahm und inzwischen abgelöst wurde durch Joëlle Weiss, gesellte sich 2013 dazu. Doch bis Ende der zweiten Dekade dieses Jahrhunderts blieb es zumindest für die mediale Welt bei Einzelfällen. Zwar stieg bereits ab Mitte der 2010er-Jahre die Frauenquote unter den Kellermeistern kontinuierlich an, ihre Arbeitgeber, sprich die Champagnerhäuser, in denen sie die Verantwortung tragen, gehörten jedoch nicht zu den klingendsten Namen auf internationalem Parkett.

Davon kann heute überhaupt nicht mehr die Rede sein. Krug, Perrier-Jouët, Charles Heidsieck, Gosset, Deutz – mehr Reputation geht kaum. Eine dieser Cheffes de Caves ist Julie Cavil. Entspannt und lässig ist ihr Auftreten, oft mit einem verschmitzten Lächeln, dennoch mit Stil, wie man es in einem Haus wie Krug voraussetzt. Dieser einleitende Satz zeigt, dass zum Job des Kellermeisters weit mehr gehört als eine gute Organisation und ein feines Näschen bei der Assemblage der Grundweine. Denn als Kellermeisterin steht Julie Cavil in der allerersten Reihe, wenn es um die Repräsentation des Hauses und der Marke geht, ganz besonders, wenn es sich um eine Ikone wie Krug handelt. Zumindest in der Außenwirkung, denn eigentlich, so Julie Cavil, habe sich an ihrer täglichen Arbeit nicht viel geändert.

Carolin Latrive, die 2022 Michel Davesne als Chef de Caves bei Deutz ablöste, leistete

> „Ich liebe den Duft des Mostes. Der schönste Moment ist, wenn im Keller alle Tanks gären.“
>
> **Séverine Frerson, Perrier-Jouët**

Nathalie Laplaige
Champagne Joseph Perrier

Seit 2017 ist sie die Kellermeisterin des einzigen namhaften Champagnerhauses, das nach wie vor seinen Sitz in Châlons-en-Champagne hat. Dort fehlen zwar vielleicht die berühmten Nachbarn, dafür verfügt sie über genügend Platz in den 3,5 Kilometer langen Kellern galloromanischen Ursprungs. Sie startete als Forscherin in den Fachbereichen Biologie und Biochemie, ehe es sie zum Wein hinzog. In einem Interview mit Elle á table, das auf der Website von Joseph Perrier nachzulesen ist, erklärt sie ihre Faszination: „In der Weinwelt habe ich eine Verbindung zur Natur gefunden. Jedes Jahr aufs Neue gilt es zu beobachten, sich anzupassen, nachzudenken, welche Strategie die richtige ist.“ In dem Interview bekennt sie sich ferner zu ihrem Faible für Pinot Noir und Blanc de Noirs, ebenso, dass sie in der Regel Champagner mit Dosage jenen ohne Dosage vorzieht. Dabei beweist sie mit dem Brut Nature mit sechsjährigem Hefelager, dass sie sehr wohl ein Händchen für diese puristische Spielart besitzt.

Foto: jean-francoisrobert.com

Séverine Frerson
Champagne Perrier-Jouët

Sie ist nicht nur die erste Frau, die für zwei der großen internationalen Marken als Kellermeisterin gearbeitet hat. Séverine Frerson ist seit ihrem Amtsantritt bei Perrier-Jouët auch für die Produktion von einer der bekanntesten und meistverkauften Prestige-Cuvées der gesamten Champagner-Welt verantwortlich. Auf den Vergleich, bei vielen anderen Häusern sei die Top-Cuvée ja gewissermaßen nur die Kirsche auf der Torte, antwortet sie lachend: „Stimmt, und bei uns ist es die ganze Torte.“ Seit Oktober 2018 ist ihr Arbeitsplatz in der Avenue de Champagne in Épernay, anfangs noch an der Seite ihres Vorgängers Hervé Deschamps. „Geplant war, eine gemeinsame internationale Tour zu machen, um die Übergabe zu kommunizieren. Dann kam Covid. Doch das hatte auch seine guten Seiten. Wir konnten sehr intensiv gemeinsam arbeiten und alles vorbereiten.“ Vielleicht auch deshalb wirkt es so, als sei sie schon viel länger im Unternehmen. Dabei arbeitete sie bis zu ihrem Wechsel für 17 Jahre bei Piper- und Charles Heidsieck. „Ich habe dort als Azubi angefangen“, blickt sie als echtes Kind der Champagne zurück (geboren in Sillery, als Tochter von Medizinern). „Aber meine Eltern hatten auch Winzer als Bekannte und mich hat das Metier schon als Jugendliche interessiert.“ Gegangen ist sie schließlich als Kellermeisterin. Den Stil der Marken unterscheidet sie deutlich: „Bei Perrier-Jouët dreht sich alles um Floralität. Nicht nur wegen der Anemonen auf der Flasche der Belle Epoque. Der Weg dorthin führt vor allem über einen hohen Chardonnay-Anteil.“ Die Grundweine des Belle Epoque Blanc de Blancs stammen von den historischen Weinbergen von Charles Perrier in Cramant. In der klassischen Cuvée Belle Epoque und im Rosé ist ein hoher Anteil an Weinen von der Côte des Blancs enthalten. „Auch bei den Reserveweinen arbeite ich viel mit Chardonnay und unser Liqueur de Dosage ist neuerdings auch ein Chardonnay.“ Ein erster Beitrag ihrerseits, um an der Präzision zu feilen. Ihre Aufgabe versteht sie jedoch weniger darin, ihre eigenen Fußabdrücke zu hinterlassen. „Das Erbe bewahren, das ist das eigentliche Ziel meiner Arbeit“, betont sie. „Ich bin hier der achte Chef de Caves in über 200 Jahren. Dieser Verantwortung möchte ich gerecht werden.“

Foto: Dominique Silberstein

Julie Cavil
Champagne Krug

Man hält es kaum für möglich, aber Julie Cavil arbeitet bereits seit 17 Jahren bei Krug. Bis 2020 an der Seite ihres Vorgängers Eric Lebel, davor war sie auch für die Weinberge verantwortlich. Die spielen auch heute noch die Hauptrolle, wie Julie Cavil unmissverständlich feststellt, auch wenn viele Krug stets über die Vergärung in kleinen, gebrauchten Holzfässern und den Ausbau ohne malolaktische Gärung definieren. So ist der Neubau in Ambonnay, mitten im Herz der Grands Crus der Champagne, weit mehr als nur ein Symbol. Ein hochspannendes Projekt, das sie von Beginn an begleiten durfte: die Planung und den Bau der neuen Kellerei. Zwei langgestreckte Gebäude, die ein wenig an Langhäuser im Stil der Wikinger erinnern, elegant am Ortseingang von Ambonnay in die Landschaft eingefügt. Dort wird künftig die Vinifikation der Grundweine stattfinden. Die Tirage und die zweite Gärung in der Flasche werden auch zukünftig in Reims durchgeführt. Für Julie Cavil eine spannende Aufgabe. Doch ihr Heiligtum bleibt die Assemblage. „Wir verkosten immer alle Weine blind im Team. Der Prozess, bis die perfekte Assemblage gefunden ist, dauert Tage. Diese Verkostungen haben stets eine ganz besondere Atmosphäre, die ich sehr schätze." Und wie trinkt sie die Grande Cuvée am liebsten? Gleich nach der Markteinführung oder nach weiteren Jahren Flaschenreifung? „Meine ganz persönliche Antwort lautet: Ich mag es sehr, wenn die Grande Cuvée ein wenig Patina entwickelt, die typischen Toastaromen. Das sind viele Düfte und Aromen, die rund um ein Frühstück zu finden sind. Das sorgt bei mir für ein sehr behagliches Gefühl."

Carolin Latrive
Champagne Deutz

Eine echte Champenoise, geboren in Reims, der Vater Betreiber eines Weinlabors. „Als ich von 1997 ist 1999 studierte, waren wir fünf Frauen von 25 Studenten im Oenologiekurs. Heute liegt der Anteil bei mindestens 50 Prozent." Nach ihrem Studium arbeitete sie noch einige Jahre für ihren Vater. „Das war nicht ganz einfach, weil ich eben doch immer die Tochter war. Zu der Zeit waren auch noch einige Kellertüren für mich als Frau verschlossen." Nach ihrem Master-Abschluss führte sie der Weg über Bollinger zu Ayala und schließlich zu Deutz. „Der Hintereingang von Deutz liegt schräg gegenüber vom Hof von Ayala." Dennoch eine neue Welt. Das technische Team von Deutz besteht aus zwölf Personen, neben ihr eine weitere Frau. „Aber in der Unternehmensleitung arbeiten bei Deutz viele Frauen." In ihrem ersten Jahr bei Deutz standen die Übergabe und Kontinuität im Vordergrund. „Es ist zu früh, um darüber zu reden, eigene Ideen einzubringen. Ich verbiete mir aber nicht, viele Dinge auszuprobieren." Ihr Vorgänger Michel Davesne hatte sie persönlich angerufen, um ihr anzubieten seine Nachfolgerin zu werden. „Ich habe mich dann sehr gerne in die Stilistik von Deutz eingearbeitet. Ich habe die Komplexität der Deutz-Champagner immer schon sehr geschätzt." Bisher habe sie vor allem positive Überraschungen erlebt: „Die Qualität der Traubenlieferanten ist exzellent, das gilt auch für die Qualität und den Zustand der eigenen Weinberge. Ich hatte dann auch das Glück, gleich mit der wunderbaren Ernte 2022 beginnen zu dürfen." Als Herausforderung sieht sie wie viele Kollegen den Klimawandel an. „Die Laubwandarbeit wird immer wichtiger. Bei der Vinifikation stellt sich für die Zukunft die Frage, ob es bei 100 Prozent biologischem Säureabbau bleiben wird." Holzfässer sollen dagegen vorerst keinen Einzug in die Vinifikation finden. „Die Fässer, die wir haben, nutzen wir nur für den Liqueur de Dosage und auch nur in kleinen Dosen."

Gabrielle Malagu
Champagne Gosset

Ihr Weg führte sie von der Touraine, wo sie geboren wurde, über das Burgund in die Champagne. „Ich arbeitete in Beaune bei einem Schaumweinhersteller. Alle Materialen, die wir einkauften, stammten aus der Champagne. So kamen die ersten Kontakte zustande", blickt Gabrielle Malagu auf ihren Werdegang, der sie 2004 zunächst als Kellermeisterin zur Genossenschaft von Hautvillers führte. „Ich war die erste Frau, die diesen Job bei einer Genossenschaft in der Champagne ausführte." 2017 folgte der Wechsel zu Gosset, wo sie zunächst an der Seite ihres Vorgänger Odilon de Varine arbeitete. „Ich war dann gleich von Beginn an für den Keller verantwortlich. Ein Unterschied zur Genossenschaft. „Mir hat am Anfang der Lärm der Lesekisten und der Duft des frisch gepressten Saftes gefehlt." Denn Häuser wie Gosset arbeiten mit 200 Lieferanten und 60 Pressstellen zusammen, verteilt über die ganze Champagne. Tanklastwagen bringen den Saft nach Épernay. „Im Keller war es für mich fast gespenstisch ruhig." Ein Vorteil für sie ist, dass sie ihren Vorgänger immer noch um Rat fragen kann, wenn nötig. Denn er hat zwar den Posten des Chef de Cave geräumt, blieb dem Unternehmen aber als Generaldirektor erhalten. Wie bei vielen Kellermeisterinnen war auch bei ihr Flexibilität gefragt, als sie zu Gosset kam: „In Hautvillers hatte ich nur Trauben aus einem Ort, wir haben damals zu 100 Prozent mit Säureabbau gearbeitet, hier überhaupt nicht. Unsere Rosés waren sehr intensiv in der Farbe, hier sind sie sehr hell." Immer stärker ist der heutige Stil von Gosset auf Chardonnay aufgebaut. „Das ist eine Reaktion auf den Klimawandel und die Frische, die wir für den typischen Gosset-Stil benötigen." Was sie an ihrem Job besonders schätzt, ist, dass sie heute mit ihrem Team von insgesamt 15 Personen den gesamten Prozess vom Gespräch mit den Traubenlieferanten bis zur Füllung begleiten kann." Was ihr nicht so leicht fällt: Geduld aufzubringen. „Bis zum Beispiel die erste Celebris, die ich gemacht habe, auf den Markt kommt."

Winzerinnen

Marie-Noëlle Ledru aus Ambonnay war eine der ersten Winzerinnen, die sich Ende der 1990er-Jahre in der Winzerszene einen Namen machte. Inzwischen hat sie den Betrieb aufgegeben und sich in den Ruhestand verabschiedet. Innerhalb ihres Heimatortes hat sie sozusagen mit Laetitia Billiot (H. Billiot Fils) eine Nachfolgerin gefunden, um die Fahne der Winzerinnen hoch zu halten.

Ebenso legendär wie Marie-Noëlle Ledru ist Nicole Moncuit aus Le Mesnil-sur-Oger. Der entscheidende Unterschied: Bei ihr steht mit Tochter Valérie die nächste Generation bereits in den Startlöchern.

Um eine regelrechte Frauen-Dynastie handelt es sich bei J. Lassalle in Chigny-les-Roses, ausgerechnet jenem Ort, der wegen der Rosen-liebhaberin Louise Pommery den Zusatz Les Roses erhielt. Louise Pommery war zugleich auch die erste Frau, der die Ehre eines Staatsbegräbnisses zuteilwurde. Angeblich säumten 20.000 Menschen die Straßen von Reims. Doch zurück zu J. Lassalle. Nach dem Tod von Jules Lassalle übernahm seine Witwe Olga den Betrieb, dann ihre Tochter Chantal Decelle und 2006 stieß deren Tochter Angéline Templier hinzu.

Elise Bougy aus Les Mesneux gilt als Shooting-Star der jüngsten Winzerinnen-Generation. Eine sympathische Newcomerin ist auch Charlotte le Gallais in Boursault im Marnetal.

Delphine Boulard hat von ihren Vater Francis die biodynamisch bewirtschaftete Domaine übernommen und musste nach einem verheerenden Brand in Faverolles-et-Coëmy neu anfangen.

Delphine Cazals (Claude Cazals) machte mit ihrem Clos Cazals in den 200er-Jahren auf sich aufmerksam, ebenso wie Dominique Moreau (Champagne Marie Courtin), die als Quereinsteigerin 2005 ihr Weingut an der Côte des Bar gründete, das sie nach ihrer Großmutter benannte.

Nur eine kleine Auswahl von vielen Winzerinnen in der Champagnerwelt.

Foto: Michaël Boudot

Elise Bougys Produktion ist klein, fein und rar

Biodynamie im Fokus: Delphine Boulard

Charlotte le Gallais

Carine Bailleul
Champagne de Castelnau

Bereits seit 2003 im Unternehmen, zwischenzeitlich verantwortlich für die Weinberge, seit 2021 Kellermeisterin: Carine Bailleul kennt also beide Seiten der Medaille. Der USP der Marke ist das ungewöhnlich lange Hefelager von mindestens fünf Jahren. Sie hat auch mit Forscher Gérard Liger-Belair an der Universität von Reims gearbeitet, der so genau wie niemand vor ihm die Perlage beim Champagner untersucht hat. Mit anderen Worten: Carine Bailleul kennt sich aus mit feinsten Perlen im Champagne und hat darum auch für den Glashersteller Lehmann bei der Entwicklung eines neuen Champagner-Glases mitgewirkt, um speziell bei älteren Jahrgängen eine feine Perlage zu bewahren und gleichzeitig die Entfaltung der Aromen zu ermöglichen.

Elise Losfelt
Champagne Charles Heidsieck

Sie fing im März 2022 bei dem renommierten Haus in Reims an. „Mein Vorgänger Cyril Brun hat extra mit der Assemblage auf mich gewartet, damit wir diesen entscheidenden Arbeitsschritt einmal gemeinsam vollziehen können", drückt sie ihre Dankbarkeit aus. Denn um den Stil des Hauses zu verinnerlichen, ist eine solche Einarbeitungsphase nahezu unerlässlich. Oft wird die Übergabe des Kellerschlüssels über Jahre akribisch vorbereitet. Bei ihr musste eine Assemblage reichen. Das gilt besonders für Brut Réserve und andere Klassiker im Sortiment. Das Leitmotiv von Charles Heidsieck wurde gerade anlässlich der Vorstellung der neuen Kampagne neu in Worte gefasst: „Für alle, die daran glauben, dass die feinsten Dinge im Leben etwas tiefer unter der Oberfläche liegen." Übersetzt für eine Kellermeisterin sind dies die Faktoren Zeit und die Arbeit bei einem hohen Anteil an Reserveweinen. „Wir suchen ein komplexes Aromenfeld, doch eigentlich ist das nur das Resultat aus einem übergeordneten Ziel: Es geht in erster Linie um Textur. Ich konzentriere mich voll auf den Gaumen, die Aromen ergeben sich dann von selbst." Vieles dreht sich auch um die Hefeautolyse, die bei längeren Hefelagerzeiten, immer stärker in den Vordergrund rückt. Diese Röst- und Toastaromen waren früher dominant bei Charles Heidsieck. Schon Losfelts Vorgänger Cyril Brun hat den Stil in eine etwas frischere Richtung verschoben. „Man muss unterscheiden zwischen Aromen, die trotz der Autolyse vorhanden sind, und Aromen, die erst durch die Autolyse entstehen. Ich suche hier die perfekte Balance. Aber entscheidend ist auch hier immer das Mundgefühl."

Weniger kompliziert ist die Lage bei Charlie, der im vergangenen Jahr wiederbelebten Ikone des Hauses. „Hier wollen wir uns bewusst alle Freiheiten bewahren. Ich vergleiche das mit einem Chefkoch, der auf dem Markt eine aufregende, besondere Zutat findet und um diese herum ein neues Gericht kreiert. So wollen wir es auch bei Charlie halten."

zuvor als Kellermeisterin von Champagne Ayala echte Aufbauarbeit, ohne, dass zunächst viele außerhalb der Champagne davon Notiz genommen hätten. Nachdem Bollinger 2005 das benachbarte Champagnerhaus gekauft hatte, galt es, der Marke ein ganz neues Gesicht, einen eigenen Stil zu verleihen. Dies gelang ihr mit Bravour. Aus der grauen Maus Ayala wurde ein respektiertes Haus. „Wir haben den Stil über den Chardonnay definiert. Eine Sorte, die ich grundsätzlich sehr schätze, in Verbindung mit einer eher niedrigen Dosage." Entsprechend spannend wird es zu beobachten, an welchen Rädchen sie bei Deutz drehen wird. Den Trend zu moderaterer Dosage hat zuletzt bereits ihr Vorgänger Michel Davesne eingeleitet. Sie wird ihn vermutlich noch ein Stück weiter ausloten.

Die erste Frau, die bei einer großen internationalen Marke die Verantwortung für den Keller übernahm, war Séverine Frerson bei Piper-Heidsieck. Dort blieb sie jedoch nur für zwei Jahre, um dann 2018 zu Perrier-Jouët zu wechseln, wo sich der langjährige Chef de Caves Hervé Deschamps auf seinen Ruhestand vorbereitete. Zwei Jahre hatten die beiden, um gemeinsam die Übergabe zu gestalten.

Wie sich die Zeiten geändert haben, verdeutlicht Elise Losfelt, seit 2022 Kellermeisterin bei Charles Heidsieck. Zuvor sammelte sie zehn Jahre Erfahrungen bei Moët & Chandon. „Ich kannte dort eine Frau, die 30 Jahre im technischen Team arbeitete, für sie war es in den 1990er-Jahren sehr schwer, einen Fuß in den Verkostungsraum zu bekommen. Heute liegt die Frauenquote in den technischen Teams bei rund 40 Prozent in der Champagne." Geholfen habe vielen Frauen auch das

Vitalie Taittinger steht als Firmenchefin von Champagne Taittinger im Rampenlicht. Doch sie ist nicht die einzige Frau in exponierter Stellung.

Foto: Alban Couturier

Die TEVC-Führungsspitze: Präsidentin Véronique Blin und Generaldirektor Christophe Juarez

Programm EVE, das Frauen bei der Weiterbildung und beruflichen Gleichstellung unterstützt, ins Leben gerufen von Danone und unterstützt von vielen großen französischen Konzernen. „Früher waren Frauen vor allem bei der Ausstattung und Verpackung gefragt, weil sie exakter arbeiten als viele männliche Kollegen. Und die Labore sind ohnehin sehr frauenlastig. Auch unsere Außenbetriebsleiterin ist eine Frau.“ Höchste Zeit also, dass auch bei wichtigsten Posten in der Produktion die Gleichberechtigung hergestellt wird.

Eine Voraussetzung, um diese rasante Entwicklung zu ermöglichen, war die Veränderung der Rollenverteilung in den Familien, wie Gabrielle Malagu anmerkt: „Mein Mann hält mir den Rücken frei während der Ernte und in anderen kritischen Phasen, wenn es nötig ist. Das wäre bei früheren Generationen undenkbar gewesen.“ Und auch die Flexibilität am Arbeitsplatz ist heute größer als früher, wie das Beispiel von Séverine Frerson zeigt: „Im Januar hat meine Tochter Abitur gemacht. In den Wochen habe ich alle Außer-Haus-Termine blockiert, weil ich einfach für sie da sein wollte.“

Terroir & Vignerons de Champagne (TEVC) ist die größte genossenschaftlich geprägte Gruppe der Champagne. Gemeinsam mit Lanson-BCC, Vranken Pommery Monopole und der Laurent-Perrier Gruppe gilt TEVC als absolutes Schwergewicht der Branche, hinter Marktführer LVMH. Präsidentin des Zusammenschlusses von mehr als 80 Genossenschaften und 6.000 Winzern ist seit Jahren eine Frau: Véronique Blin. Zur Gruppe gehören neben Nicolas Feuillatte auch die Marken Abelé 1757, de Castelnau und schon bald auch Henriot. Abelé 1757 wird von Generaldirektorin Marie Gicquel dirigiert, bei de Castelnau führt Carine Bailleul im Keller Regie und auch Henriot hat mit Alice Tetienne eine Kellermeisterin. Das Haus wurde 1808 von Apolline Henriot ursprünglich unter dem Namen Veuve Henriot Ainé gegründet. Die Champagne ohne Frauen – einfach unvorstellbar. ■

Amouröses Treffen in Köln

Erstmals wurden alle Jahrgänge von Amour de Deutz des 21. Jahrhunderts in einer Vertikale vorgestellt. Dass es dabei keinen einzigen Ausfall gab, ist mehr als bemerkenswert.

Text: Sascha Speicher

Seit 1993 wird dieser Blanc de Blancs, der jedoch auf der Flasche nicht als solcher bezeichnet wird, aus den besten Chardonnaylagen hergestellt. Avize und Le-Mesnil-sur-Oger, ergänzt um Villers-Marmery bilden seit Beginn das Gerüst. Erst ab 2009 kamen weitere Crus wie Oger, Cramant, Vertus oder Villeneuve-Renneville (unmittelbar an Le Mesnil-sur-Oger angrenzend) hinzu. Der größte Teil der Grundweine stammt stets aus Avize. Der Anteil schwankt zwischen 2002 und 2013 zwischen 51 Prozent (2007) und 39 Prozent (2005 und 2013). Aktuell auf dem Markt ist der Jahrgang 2013. Dazwischen wurden fünf Ernten ausgelassen: 1994, 1996, 2001, 2004 und 2012. Seit dem Jahrgang 2006 gibt es zusätzlich einen Amour de Deutz Rosé. Dafür wurde die Produktion des William Deutz Rosé mit dem Jahrgang 2002 eingestellt.

Die letzten zehn Jahrgänge von 2002 bis 2013 standen lückenlos zur Verkostung bereit. Am Ende gab es einige spannende Erkenntnisse: Die warmen Jahrgänge stehen erstaunlich gut da. Das gilt sowohl für 2003 wie für 2009. Es gab keinen einzigen wirklichen Ausfall. Selbst der schwächste Jahrgang in der Serie (2005) ist mit Genuss zu trinken (93 Punkte). Auch vermeintlich schwierige Jahrgänge wie 2007 und mit leichten Abstrichen wie 2010 oder 2011, sind absolut als gelungen zu bezeichnen, speziell 2007 bietet gerade ein maximales Trinkvergnügen. Die ganz großen Jahrgänge 2002 und 2008 werden ihren Vorschusslorbeeren voll und ganz gerecht. ■

Zehn Jahrgänge von 2002 bis 2013 im Line-Up

Die Highlights:

97

2002 Amour de Deutz „Vinothèque" (deg. 12/2010)
Grandiose Balance aus Reife und Frische, nussig, reduktiv, Macadamia; auch geröstete Haselnüsse, getrocknete Aprikosen, salzig, pikant, mit feinem Säurezug, superfeine Perlage

96

2003 Amour de Deutz (deg. 05/2011)
Monolithisch, kraftvoll, ausgeprägt würzig, Honig- und Gewürzbrot; Salzkaramell, stoffige, weinige Länge, sehr präsent

2008 Amour de Deutz (deg. 05/2017)
Strahlend und expressiv, gegrillte Ananas, Zitrusschalen, auch Melisse und Minze; durchgängig saftig mit feinem Säurespiel, gepuffert von kalkiger Mineralität

2009 Amour de Deutz (deg. 10/2018)
Erdnuss, kandierte Früchte, gegrilltes Weißbrot; feine Extraktsüße, verbindet sich mit dem fruchtigen Schmelz, balanciert durch salzige Mineralität

Bond lässt grüßen

Es gibt sie tatsächlich, die Kellerei von Fleur de Miraval. Alle, die das Projekt als Marketing-Idee abgetan haben, sind komplett auf dem Holzweg.

Zugegeben, es hat schon einen Hauch von guter alter James-Bond-Zeit. Man steht im Keller des Spitzenwinzers Pierre Peters in Le-Mesnil-sur-Oger. Über der Erde wird gerade gebaut und modernisiert, doch souterrain ist davon nichts zu spüren. Ein gut ausgestatteter Keller, mit Stahltanks, Fässern und den klassischen Betontanks. Dann eine mit traditionellen Motiven bemalte Wand. Vermeintlich. Denn tatsächlich handelt es sich um die Tür zur Kellerei von Fleur de Miraval.

Die Verbindung der Familien Peters und Perrin besteht schon lange und so reifte Ende 2014, Anfang 2015 die Idee, den besten Rosé der Champagne zu erzeugen. Der Dritte im Bunde ist Brad Pitt, mit dem die Perrins Miraval zur Erfolgsgeschichte in der Provence gemacht haben. Das Problem: Die Perrins und Peters waren sich einig, dass kein Rosé so gut ist, wie die besten Blancs de Blancs. Sie führten dies auf den Rotwein in der Assemblage zurück: „Tannin und die Salzigkeit der Blancs de Blancs, das beißt sich."

95

ER3 Brut, Champagne Fleur de Miraval (340,– €)

Marzipan, Wildkirsche, kandierte Zitrusfrüchte, geröstete Nüsse, auch leicht torfig; rauchiger Auftakt, leichte Reduktion, griffige Mineralität und salziges Finale

Petite Fleur

Frischer, leichtfüßiger, aber doch ein Rosé mit Anspruch: Das ist die kleine Schwester des Fleur de Miraval. Die Grundweine sind jünger und hier wird mit 5 % Rotwein die gewünschte Farbe eingestellt, was gleichzeitig eine Spur mehr Rotfruchtigkeit mitbringt.

93

Petite Fleur Brut Rosé, Champagne Fleur de Miraval, (89,90 €)

Apricot, feine, animierende Frucht, Mandarine, Bergheu, Wiesensalbei, sehr feine, einladende Nase; saftig, feiner, fruchtiger Schmelz, kandierte Kirsche, geröstete Haselnuss, feine, griffige, kalkige Textur

So entschied man sich für ein anderes Rezept: Chardonanay-Grundweine aus Le-Mesnil-sur-Oger, ergänzt um Avize, Oger und Cramant bilden eine Réserve Perpetuelle von 2007 bis 2022 (ausgenommen 2011). Sie reifen in großen Fässern, Stahl und Betoneiern.

Dazu kommen 25 Prozent Rosé de Saignée aus Vertus. Das letzte Element in der Cuvée ist das extravaganteste und nennt sich „remise en cercle": Im Falle des aktuellen ER3 handelt es sich um Champagner aus 2000 und 2009, beim ER2 aus 2002 und 2006. Die Flaschen werden aufgezogen und der Assemblage beigefügt. Resultat ist ein Rosé mit großer Tiefe, Reife und viel Côte des Blancs-Charakter, der sich ganz klar als Speisebegleiter definiert. ■

Volle, klassische Ausstattung: Stahltanks, Holzfässer und Betonstanks

CHAMPAGNE
PANNIER
CHÂTEAU-THIERRY
FRANCE

ZERRES
GOURMET
DIE ÜBERRASCHER
WWW.ZERRESGOURMET.COM

Foto: Jag_cz - stock.adobe.com

Champagner-Wunschkonzert

Am Anfang stand eine vermeintlich einfache Frage: In welchen Gastronomie-Spots findet man im deutschsprachigen Raum die spannendsten, umfangreichsten, vielseitigsten, jahrgangstiefsten, kurzum die besten Champagner-Sortimente? Gleich vorweg: Einfache Antworten gibt es nicht, unsere sieben ausgewählten Protagonisten und ihre Philosophien sind mitunter völlig verschieden – und man sollte eine Portion Reisefreude mitbringen ...

Text: Christoph Nicklas

Wer gerne auf höchstem Level Champagner genießt, kann das heute von Sylt bis Tirol, von München bis Mainz und von Berlin bis in den Pfälzerwald tun. Noch bemerkenswerter als dieser Radius ist jedoch eine andere Tatsache. Denn wenn man beim Durchblättern der besten Weinkarten seinen Fokus auf die Champagner-Auswahl richtet und diese den großen Namen aus Bordeaux, Burgund oder Piemont gegenüberstellt, fällt auf: Nirgendwo sonst hat sich so viel verändert, nirgendwo sonst sind in den letzten zehn Jahren so viele neue Top-Erzeuger hinzugekommen, die zuvor kaum jemand kannte – oder die es schlichtweg noch nicht gab. So kultig und rar die Flaschen von Selosse, Ulysse Collin oder La Closerie, Emmanuel Brochet, Cédric Bouchard oder Aurelien Lurquin im Jahr 2023 auch sind, im Vergleich zu Pétrus, Leroy oder Conterno sind sie Neulinge. Die spannendsten Champagner-Karten sind also in erster Linie eines: dynamisch.

Doch im nächsten Schritt folgt direkt die erste Einschränkung, wie ein Sommelier-Routinier aus Deutschlands Hauptstadt erklärt: „Unsere Gäste erwarten nicht, wöchentlich etwas Neues, aber vielleicht Unausgewogenes von mir präsentiert zu bekommen. Sie schätzen Stetigkeit, vielleicht sogar Bedachtheit. Es muss im Grunde der richtige Champagner für den richtigen Gast auf der Karte stehen. Unerheblich, ob es sich um ein weltweit verfügbares Label oder eine spektakuläre Einzelleistung von wenigen hundert Flaschen handelt. Und das im besten Fall über Jahre“, sagt Hans-Martin Konrad, der seit 2017 die Wein-Geschicke im Berliner Zweisterner Lorenz Adlon Esszimmer verantwortet. Eine stattliche Zahl von fast 110 verschiedenen Champagnern beinhaltet seine Karte, von Kultwinzern wie Selosse, Francis Egly oder Marie-Noëlle Ledru über Häuser mit exzellentem Ruf (Krug, Roederer, Ruinart, Bollinger …) bis zu erschwinglicheren Betrieben wie Pierre Paillard oder Vazart-Coquart. Die Gäste begegnen dem Thema sehr offen, wie der Chef Sommelier berichtet. „Der Enthusiasmus unserer Gäste in Bezug auf Champagner ist ungebrochen und das Interesse an Qualitäten, die es nicht so häufig offen gibt, steigend. Unsere Gäste halten sich dabei erfreulich wenig an die Konventionen, wie beispielsweise Champagner nur zu Beginn eines Essens zu genießen. Er ist allabendlich quasi ein Dauerthema.“ Bei aller Tradition und Beständigkeit im altehrwürdigen Hotel Adlon Kempinski hebt Konrad dennoch zwei Trend-Aspekte hervor. „Reiner Chardonnay bzw. Blanc de Blancs ist tatsächlich ein häufiger fallendes Stichwort. Der Wunsch nach etwas bauchigeren Gläsern für straffere Schaumweine wird in den letzten drei, vier Jahren ebenfalls häufiger geäußert.“

Hochwertig ja, elitär nein

Orts- und Konzeptwechsel von der Spree an die Isar. Im erst 2022 eröffneten Gasthaus Waltz steht das österreichische Sommelier-Duo noch am Anfang seiner Erfolgsstory, doch Markus Hirschler und Stefan Grabler geben in ihrer jetzt schon hervorragenden Weinkarte auch mit Champagner Vollgas. Und das wohlgemerkt nicht mit teurem Fine Dining, sondern authentisch-bodenständiger österreichscher Gasthausküche. Schwerpunkt und Umfang des Champagner-Portfolios sind hier logischerweise etwas anders als in luxuriösen Hotels und besterntem Restaurants: „Wir haben recht schnell erkannt, dass die großen Häuser auf vielen Weinkarten Münchens gelistet sind, und daher wollten wir unseren Gästen und auch uns selbst eine Schaumweinkarte aufbauen, die man in der Stadt nur in

Hans-Martin Konrad setzt im Lorenz Adlon Esszimmer auf Kontinuität und registriert einen Trend zum Blanc de Blancs

> Unsere Gäste schätzen Stetigkeit. Es muss der richtige Champagner für den richtigen Gast auf der Karte stehen.
>
> **Hans-Martin Konrad, Lorenz Adlon Esszimmer**

Alexander Koblinger erweitert die aktuell 125 Positionen bei Döllerer stetig und stilsicher

Beim Mentor: Maria Vizsnyai bietet in Steins Traube eine enorm starke Selosse-Auswahl – Tendenz weiter steigend

wenigen Lokalitäten findet. Unser Sprudel-Herz schlägt für kleine Betriebe mit eigenem Charakter“, berichten die Waltz-Macher. Gut 75 Champagner umfasst das Angebot derzeit, Tendenz steigend. „Die Auswahl soll in nächster Zeit noch wachsen und mehr Tiefe bekommen, aber alles step by step.“ Preislich liegt ein großer Teil der Karte im angenehm erschwinglichen Bereich zwischen 90 und 180 Euro, einige Raritäten deutlich darüber, aber immer noch fair kalkuliert. Der Preis: Ein Thema, das leider künftig in der Gastro-Landschaft an Brisanz gewinnen dürfte. „Die Champagne ist bei Weitem nicht die einzige Region, in der die Preise in den letzten Jahren explodiert sind. Siehe Burgund, teilweise Piemont, rare Weingüter aus anderen Regionen und vieles mehr. Wir sehen die Preisentwicklung kritisch und haben dadurch auch Weingüter ausgelistet, aber wir wissen auch, dass es genügend Kunden am Sekundärmarkt gibt, die solche Preise bezahlen. Also müssen wir Gastronomen die Preiserhöhungen leider auch an unsere Kunden weitergeben“, konstatiert das Duo.

Eine ganz eigene Philosophie lebt das Team vom Hotel am Hirschhorn im Pfälzerwald. Nicht unbedingt die Gegend, in der man ein umfangreiches Champagner-Aufkommen vermuten würde, geschweige denn Aufsteiger und Geheimtipps wie Piollot, Huré Frères oder J.L. Vergnon. Doch Gabi und Oliver Ulses arbeiten seit rund zehn Jahren intensiv mit kleinen Champagner-Winzern und zählen damit deutschlandweit zu den Pionieren. „Unsere erste professionelle Tour machten wir 2014. Wir besuchten innerhalb einer Woche 15 verschiedene Winzer. Ab diesem Zeitpunkt waren wir Feuer und Flamme für kleine qualitätsbewusste Produzenten und starteten unseren Champagnerhandel und den Ausschank im Restaurant“, blickt das Paar zurück. Das Portfolio beläuft sich aktuell auf 70 verschiedene Champagner von kleinen Winzern, darüber hinaus einige High-End-Produkte verschiedener Häuser. Auch hier gibt es klare Gästepräferenzen und Trends: „Da wir ein geteiltes Publikum aus Hotel- und Restaurantgästen haben, ist es bei den Hausgästen eher so, dass sie ein Glas Champagner als Aperitif trinken und dann eine gute Flasche Wein zum Essen. Bei Gästen, die explizit nur ins Restaurant kommen, um unsere Küche zu genießen, wird auch immer öfter ein Champagner als Essensbegleiter bestellt. Zu manchen kulinarischen Highlight-Menüs bieten wir auch eine reine Champagner-Begleitung an. Bei Champagner-Kennern und Freaks sowohl im Shop als auch im Restaurant geht der Trend zu Blanc de blancs und Non Dosé.“

Anderes Land, gleiche Passion

Auch der Nachbar Österreich hat eine Reihe von Überzeugungstätern, deren Champagner-Karten fast schon alleine den Besuch rechtfertigen. Etwa bei Master Sommelier Alexander Kobliner, der im Gollinger Genussimperium zu Andreas Döllerers intensiver und zugleich feiner Alpenküche die Weinauswahl kuratiert. 125 verschiedene Champagner hat er aktuell gelistet, eine stimmige, souveräne Mischung aus Top-Häusern (Krug, Jacquesson, Roederer, Ruinart, Bruno Paillard & Co.), raren Namen à la Selosse oder Georges Laval sowie Aufsteigern und

Leistbarem wie Ullens oder Paul Bara. „Der meiste Champagner wird nach wie vor glasweise verkauft. Wir verkaufen aber auch sehr viele Flaschen als Begleitung für den Abend und natürlich haben wir teilweise Champagner in unsere Weinbegleitungen eingebaut. Flaschenweise wird alles bis 200 Euro auf der Karte regelmäßig getrunken“, skizziert Koblinger die derzeitige Champagner-Lage. Darüber hinaus wird das eigene Importgeschäft gerade ausgeweitet, alleine in diesem Jahr sind vier neue Produzenten hinzugekommen – die Positionen auf den Döllerer-Champagner-Karten werden also weiter wachsen.

Rainer Müller, der Überzeugungstäter Nummer zwei in Österreich, hat die gleiche Zahl an Champagnern auf der Karte wie Alex Koblinger, Schwerpunkte und Gliederung sehen jedoch anders aus. Während bei Döllerer nach Produzenten sortiert wird, ist die Karte in Müllers Sonnenhof im Tannheimer Tal nach den Unterregionen Montagne de Reims, Côte des Blancs & Co. aufgeteilt, eine Sonderstellung nimmt Bollinger ein. „Wir sind seit 2020 Bollinger-Ambassadeur und damit ist es sicher die meistverkaufte Champagner-Marke

Kommentar

Aufbau der Champagnerkarte: Finger weg von Geografie!

Eine Champagnerkarte nach Zonen oder gar nach Orten gliedern? Klingt toll, funktioniert aber leider nicht wirklich.

Selbst wenn eine Sommelière oder ein Sommelier ausschließlich auf Winzerchampagner setzen würde (womit sie/er drei Viertel der Champagnerwelt von vorneherein ausklammern würde), ginge das Konzept nicht auf. Beispiel Selosse: Einzellagen-Serie, hier Avize, Côte des Blancs, dort Ambonnay, Montagne de Reims. Oder Delphine Boulard, die als Mini-Betrieb dennoch Parzellen im Marnetal und an der Montagne de Reims bewirtschaftet. Fabrice Pouillon vereint in seinem Grande Vallée Trauben aus Avenay, Mareuil, Épernay, Festigny und Mutigny, also Vallée de la Marne und Montagne de Reims. Ähnliches gilt für Berèche und viele, viele mehr.

Einer der Grundpfeiler der Champagnerwelt ist die Assemblage, nicht nur von Rebsorten und Jahrgängen sondern auch von Crus, also Orten, die häufig nicht alle im gleichen Teilgebiet der Champagne liegen. Das wird auch von vielen Winzern so praktiziert, die zum Teil ebenfalls Weinberge in fünf oder mehr Crus bewirtschaften. Selbst bei ihnen ist der Brut ohne Jahrgang häufig eine klassische Assemblage, die sich nicht eindeutig einem Ort oder einer Zone zuordnen lässt. Also nur Monocrus und Parcellaires anbieten? Kann man machen, würde den Blickwinkel auf die Champagne aber drastisch eingrenzen. Und eine Sortierung nach dem Firmensitz? Sorry, aber das ist komplett sinnfrei, sagt nämlich nichts darüber aus, wo die Trauben in der Flasche gewachsen sind. Wen interessiert, wo der Winzer abends seinen Traktor parkt?

Sascha Speicher

sowine

1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Sein Name erinnert an das Jahr, in welchem sich die Familie Philipponnat in der Stadt Ay, im Herzen der Champagne, niedergelassen hat. Die Archive des Hauses reichen soweit zurück, nämlich bis 1522, daß man Spuren darin findet, welche belegen, daß die Vorfahren der Familie, namentlich Apvril le Philipponnat als Erster Besitzer von Rebflächen der Lage ‘Le Leon’ zwischen Ay und Dizy waren. Noch heute werden Trauben dieser historischen Parzelle ‘Le Leon’ für die Komposition des Cuvées 1522 verwendet. **www.philipponnat.com**

In ihrem Gasthaus Waltz schenken Markus Hirschler (l.) und Stefan Grabler (r.) eine Top-Selektion zu authentisch-bodenständiger Austria-Küche in die Gläser

> Die Champagner-Auswahl soll in nächster Zeit noch wachsen und mehr Tiefe bekommen – aber alles step by step!
>
> **Markus Hirschler und Stefan Grabler, Gasthaus Waltz**

Foto: Radomir Gabric

Rainer Müller bietet als Bollinger-Ambassadeur eine immense Auswahl, doch am stärksten legen die Winzer zu

Vor Ort: Gabriele Ulses (r.) vom Hotel am Hirschhorn überzeugt sich bei und mit Agnes Corbon vom Terroir

bei uns im Haus. Ansonsten wird sehr vielfältig bestellt. Im Moment listen wir 125 Positionen, inklusive Jahrgangstiefe und Magnums, Tendenz steigend“, erzählt Rainer Müller. Nach Corona hat sich der flaschenweise Verkauf sehr positiv entwickelt. „Viele Gäste schätzen eine Champagnerbegleitung durch das ganze Menü! Auch wird vermehrt eine Flasche Champagner bei uns auf der Sonnenterrasse bestellt“, so Müller. Die ohnehin mittlerweile schwierige Trennlinie zwischen Winzer und Champagner-Haus spielt bei ihm wie auch bei Koblinger übrigens quasi keine Rolle.

High-End-Fokus

Einen der neueren Protagonisten in der Champagner-Karten-Champions-League findet man mitten in Rheinhessen. Das seit 2021 mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant Steins Traube in Mainz baut seine Champagner-Seiten noch stark aus, daher sind die von der Sommelière Maria Vizsnyai erwähnten 72 Positionen explizit als work in progress zu verstehen. „Jetzt im Herbst aktualisieren wir wieder einmal unsere Weinkarte. Auf den Champagner-Seiten kommt einiges dazu: Jacquesson, Ruinart, mehr Krug, Dom Pérignon und die fehlenden zwei Lagen von Selosse“, freut sich Vizsnyai und verdeutlicht damit auch, wo der Fokus liegt: viel High End, viele Klassiker, einige Newcomer. Neben der beeindruckenden Selosse-Auswahl heißt das: Ulysse Collin, Chartogne-Taillet, Ledru, Vouette & Sorbée, Bérèche oder Cédric Bouchard für Einhornjäger, aber auch Krug, Salon und Cristal für die große Klassik. „Momentan arbeiten wir am Ausbau der Jahrgangs- und Dégorgement-Tiefe. Unsere Gästen wählen gerne eine klassische Cuvée oder einen Blanc de Blancs – wenn sie aus der Weinkarte selbst aussuchen. Aber was immer mehr im Trend liegt, wenn sie ein bisschen nach unserer Empfehlung gehen, sind reine Meunier-Champagner oder auch mal eine Flasche aus der Aube, wovon sie noch nie gehört haben, oder ein Champagner von einem Miniwinzer mit gerade mal zwei Hektar. Wenn ich einem Gast drei Vorschläge mache – Cuveé , Blanc de Noirs oder Blanc de Blancs –, würde ich sagen, dass sich aktuell 60 bis 70 Prozent für den Blanc de Blancs entscheiden“, beobachtet auch Vizsnyai den Trend zu weiß.

Reist man in Deutschlands hohen Norden, egal ob Urlaub oder Business-Trip, ist als Abschluss der Tour ein Stop im Restaurant Jörg Müller auf Sylt Pflicht. Was Sommelier Benjamin Birkholz dort in der ohnehin legendären Weinkarte an Champagner auflistet, sucht seinesgleichen. So gut wie alle zuvor in diesem Artikel genannten Top-Namen, viele Kult-Cuvées wie Cristal oder R.D. in beeindruckender Jahrgangstiefe – und die vielleicht verrückteste Krug-Auswahl (in der Weinkarte sogar separat aufgeführt) im deutschsprachigen Raum, mit Vintages bis zurück in die 1980er- sowie den Collection-Preziosen bis in die 1960er-Jahre. Und auch wenn die Liste nach oben offen ist, gibt es hier erfreulich viel für einen sehr fairen Taler – was hoffentlich auch in kostentechnisch angespannten Zeiten so bleibt. Große Champagne-Erlebnisse in Deutschland und Österreich: Es gibt sie auch heute noch, man muss eben nur danach suchen. ■

CHAMPAGNER **and more**

Mit Emotion und Leidenschaft für herausragende Champagner und Weine führen Gabriele und Oliver Ulses ihr Hotel Am Hirschhorn in der Pfalz sowie seit 2014 auch einen individuellen Online-Shop. Champagner Emotion legt dabei größten Wert darauf, seinen Kunden nur einzigartige Produkte von hoher Qualität zu präsentieren – und dies zu fairen Preisen.

Die Gründer bieten mit ihrem Team eine umfangreiche Auswahl erlesener Winzer-Champagner aus allen Regionen der Champagne, die es sonst hierzulande nirgends zu kaufen gibt. Im Programm sind nur kleine qualitätsbewusste und eigenständige Winzer, die individuelle Weine mit Sorgfalt und hohen Ansprüchen auf die Flasche bringen.

Gut zu wissen:

- Im Restaurant sind mind. 4 Champagner ständig im offenen Ausschank und natürlich alle 70 im Flaschen-Ausschank
- Champagner-Verkostung nach Voranmeldung
- Für alle Profis: individuell zugeschnittene Angebote
- Für Besucher:
  - Wein-Menü im Oktober: „Symbiose in Weiß & Rot“
  - 4-Gang-Gourmet-Menü mit 6 Weinen aus der Pfalz
  - Champagner-Gourmet-Menü „Bubbly Fireworks“ im Dezember
  - 7 Gänge mit 7 korrespondierenden Champagnern

Insgesamt hat Champagner Emotion über 70 Champagner von 14 Winzern im Portfolio. Alle zeichnen sich durch mindestens ein Outstanding-Merkmal aus. Hier seien nur drei von ihnen genannt:

Champagne Maurice Vesselle
Grand Cru, Bouzy
Montagne de Reims, 8 Hektar
ausschließlich Grand Cru Lagen, nur Edelstahlausbau, keine malolaktisch Gärung
Charakter: klar, konzentriert, exotische Früchte, extrem langlebig

Champagne Yves Ruffin, Premier Cru, Avenay Val d’Or
Vallée de la Marne, 3 Hektar
ausschließlich Holzfass-Ausbau (auch Akazienholz), seit 1971 zertifizert biologischer Weinbau
Charakter: harmonische Fülle, lebendige Mineralität

Champagne Corbon, Grand Cru, Avize
Côte des Blancs, 3 Hektar
keine Filtration, keine Schönung, jeder Champagner ist ein Spiegelbild seines Jahrgangs, jeder Wein bekommt so lange Hefelager, wie er benötigt
Charakter: mineralisch, jahrgangstypisch

Bei Champagner Emotion werden das ganze Jahr über attraktive Deals vom Einsteiger-Paket bis zum Millesime-Special angeboten. Dabei zeichnet sich das Programm nicht nur durch außergewöhnliche Champagner aus, sondern auch durch Exklusiv-Importe mit Weinen aus

Gabriele Ulses mit Tochter Nadine Bätz

Bordeaux, Burgund oder Languedoc. Bekannt ist das Sortiment des Online-Shops außerdem für seine Jahrgangstiefe und Vielfalt der Großen Gewächse Pfalz (2002-2017).

Hier werden alle diejenigen fündig, die sich nicht mit den gängigen Winzern abfinden möchten! ■

Kontakt
CHAMPAGNER EMOTION
by Hotel Am Hirschhorn
Am Hirschhorn 12-14
76848 Wilgartswiesen
Tel.: 06392/581
www.champagner-emotion.de
www.hotel-hirschhorn.de

Handwerklich und transparent

Der Goldrausch der Pandemie-Jahre, als die Händler gar nicht schnell genug Nachschub beibringen konnten, ist in eine ruhigere Entwicklung übergegangen. Während einige Händler nur punktuelle bis keine Veränderungen an ihren Sortimenten vorgenommen haben, hat vor allem Nicola Neumann, Deutschlands Ms. Winzerchampagner, weiterhin Vollgas gegeben. Die Qualität vieler ihrer Entdeckungen ist bemerkenswert und zeigt, dass die Dynamik in der Champagne selbst keinen Deut nachgelassen hat. Man muss nur wissen, wo man suchen muss.

Text: Sascha Speicher

Dass die Namen der Newcomer niemandem etwas sagen ist kein Problem. Denn fast ausnahmslos informieren sie umfassend auf dem Rückenetikett über Herkunft der Trauben, Bewirtschaftungsweise sowie Vinifikation und Hefelagerung des Champagners.

So auch Maxime Oudiette mit seinem hinreißenden Les Hautes Sources Souris. Spontanvergoren, keine Schönung, keine Filtration. Der Betrieb befindet sich im „Niemandsland" zwischen Côte des Blancs und Sézannais, in Beaunay. Der Ort ist nur zwei Kilometer entfernt von Congy, Heimat von Ulysse Collin.

Ebenfalls neu bei Champagne Characters ist William Saintot, dessen 2014 La Tortelue in der Reportage über die Tirage sous liège (S. 22) vorgestellt wird. Dieses Weingut der Familie Trebutien ist in Avenay-Val-d'Or ansässig, an der Südseite der Montagne de Reims und entsprechend spielt Pinot Noir die Hauptrolle.

Im Marnetal, der Hochburg des Meunier, ist Rémy Lequeux-Mercier ansässig und erzeugt auf 2 Hektar sehr erwachsene, balancierte Weine aus seiner Paradesorte, die so gar nichts von der typischen (zuweilen sehr positiven) Rustikalität des Meunier zeigen, statt dessen viel Schliff und Eleganz.

Auf die zweite Gärung mit Naturkork setzt ebenso Thibault Tassin und dokumentiert dies auch bei seiner Flaschenausstattung, indem er eine Agraffe (Metallspange) statt des üblichen Drahtkörbchens zur Befestigung des Korkens einsetzt. Das erfordert beim Öffnen etwas mehr handwerkliches Geschick. Er liefert mit seinen beiden Champagnern gleich noch ein Paradebeispiel für einen weiteren Trend unter den Jungwinzern: Sehr hochwertige, ansprechende Etiketten. Mehr Newcomer geht kaum: Erst 2019 haben Thibault Tassin und seine Partnerin und ebenfalls Önologin Alizée in Celles-sur-Ources ihre ersten Trauben von zwei Parzellen geerntet. Biologische Bewirtschaftung, Ausbau in Holzfässern und keine Dosage. lauten die Eckpunkte. Ihre ersten beiden Champagner können sich wahrlich sehen lassen.

Informative Rückenetiketten mit vielen Details sind heute ein Muss

Dass viele der Winzer mit Entschlossenheit und zuweilen auch einer Portion Wildheit an das Thema herangehen, zeigen die Weine von Laurent Bénard, im Programm von Tesdorpf. Dort hat sich Marcel Ribis mit Feuereifer daran gemacht, das Champagnerprogramm mit kleinen, handwerklichen Betrieben zu bereichern. Von seiner neuesten Entdeckung, begeisterte der 2017 Vibratis. Auch La Clé

des Sept Arpents überzeugt als klassische Assemblage aus drei Sorten, inklusive einer Réserve Perpétuelle ab 2012. Einen Tick übers Ziel hinaus schießt dagegen der Blanc de Noirs aus 2018 mit seiner naturalen Laissez-faire-Attitude.

Auch Arlo Hentschel hat sein Sortiment um einen Bio-Winzer aus der Champagne ergänzt. Von den vier verkosteten Champagnern von Jean Michel überzeugten vor allem der 2019 Chardonnay Brut mit seiner geradlinigen, natürlich-ungeschminkten Art sowie der balancierte, helle und einladende Rosé. ■

94

Les Hautes Sources Souris Vin de lieu Blanc de Noirs Extra Brut, Champagne Oudiette (Champagne Characters, 82,– €)
Bratapfel, Birnenkompott, Nelke, Zimtstern; weinig und kraftvoll, beeindruckendes Säurespiel, wunderbar von Frucht umhüllt, macht das Ganze sehr saftig, etwas Stroh, guter Grip, würzige Länge mit herben Wildkräutern, gelungener Holzeinsatz; berührend und charaktervoll (Ernte 2019 + 19% 2018; 100% PN, Dos. 1 g/l)

2018 Les Heurtebises Brut Nature, Champagne Lequeux-Mercier (Champagne Characters, 59,– €)
stoffig, nussig, intensiv, feine Apfelfrucht, Koriandersamen, Estragon, Oregano, sehr gelungener Holzeinsatz, leicht zitrisch, geröstetes Brot, Zedernholz, Leder, dunkle maskuline Art; beeindruckende Statur und handwerkliche Stilsicherheit (100% M)

2019 Les Belles Pièces Brut Nature, Champagne Thibault Tassin (Champagne Characters, 59,– €)
Stroh, Apfel, Birnenmost, Zedernholz, etwas Torf, das Holz noch deutlich präsent, feines, aber festes Tanningerüst, etwas Marzipan, griffig mineralisch, braucht noch Zeit (70% PN, 30% CH)

93

2017 Vibratis Premier Cru Brut Nature, Champagne Laurent Bénard (Tesdorpf, 79,– €))
Ausgewogene, würzige Nase, frische, süße Kräuter, Mandel, etwas Quitte; pikantes Säurespiel, Brotgewürze im Finale, nussige Länge, entwickelt viel Zug, Sommerheu, griffig und positiv handwerklich (90% PN 10% CH; ohne Schwefelzusatz)

92

2019 Chardonnay Brut, Champagne Jean Michel (Ahwas, 62,59 €)
viel Biskuit, helle Art, weißer Nougat, Pistazie, gelber Apfel, würzig, leicht rauchig; ausgeprägt salzig, beeindruckend stoffig, weiße Nüsse und Grapefruit im Finale; unkompliziert, aber sehr präsent (Tir. 03/20; Deg. 04/23; Dos 4 g/l)

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

POÉTIQUE DE LA TERRE
VARIATION XVI.1

champagne-mailly.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Rück- und Ausblick: 100 % Champagne

Der Termin für 2024 steht fest. Bevor Deutschland zur Bühne für Europas Spitzenkicker wird, werden in München erneut die Champagner-Stars das Publikum begeistern.

Text: Sascha Speicher

Fotos: Christoph Grothgar

Am Freitag, dem 14. Juni rollt in München der Ball beim Eröffnungsspiel der Fußball EM. Doch zuvor knallen noch einmal die Champagnerkorken. Könnte ja gut sein, dass es anschließend wenig zu feiern gibt. Bereits in diesem Jahr bewiesen die eingefleischten Champagner-Fans und -Profis, dass sie bereit sind, eine ähnlich weite Anreise wie die Tifosi auf sich zu nehmen. Ausverkauft hieß es am Sonntag, der auch für private Champagner-Begeisterte geöffnet war. Der Fachbesucher-Montag wurde dann zum Szene-Treffen der Sommelerie und Gastro-Welt. Rund 300 Sommeliers, Gastronomen und Führungskräfte aus dem Weinfachhandel brachten sich in Sachen Champagner auf den neusten Stand. Der Montag bleibt auch weiterhin dem Fachpublikum vorbehalten, so wie sich grundsätzlich nichts am bewährten Konzept verändern wird.

Auch 2024 werden sich rund 50 Spitzen-Erzeuger nach München aufmachen, um die feinsten Perlen der Welt hochleben zu lassen.

EINHUNDERT PROZENT Champagne

SAVE THE DATE!
09.06. – 10.06.2024
MTC Center München
Weitere Informationen sowie filmische Impressionen unter: 100prozent-champagne.de

100 % Champagner-Splitter

Champagne Lombard ist zwar alles andere als ein Newcomer, aber seit Thomas Lombard den Betrieb übernommen hat, dennoch eine Art Shootingstar. Burgundische Philosophie auf die Champagne übersetzt: Monocrus aus dem Stahl, Parcellaires, also Einzellagen, aus dem Holz. Auf den aufklappbaren Rückenetiketten geografisch verortet. Hier ist noch einiges zu erwarten. Tipp: Brut Nature Rosé de Saignée Verzenay „Les Marquises“ (100 % Holzfass, Ernte 2017) !

Neue Ausstattung, klassischer Stil: Alfred Gratien zeigte sich in München in neuem Kleid.

ER1, ER2 und ER3 von Fleur de Miraval gab es noch nie zuvor für ein größeres Publikum im deutschsprachigen Raum zu verkosten.

Champs Rayès, Champagne Piollot: Großer Chardonnay, der seine geografische Nähe zu Burgund nicht verleugnet. Sensorisch allerdings eher Pouilly-Fuissé als Chablis, nur eben auf die Champagne übertragen. Geschmeidig, toniger Grip, reife Birnenfrucht.

Einen spektakulär feinen, eleganten Rosé Extra Brut hatte Champagne Leclerc Briant im Gepäck: helle Farbe, helle Frucht und ebensolche Mineralität, perfekte Balance en rose.

J.L. Vergnon ist seit Jahren ein Geheimtipp in Le Mesnil-sur-Oger. Terroir und Handschrift vereint der 2013 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature: geballte Mineralität paart sich mit Holzausbau und nussiger Reife.

Die Soléra von Maurice Grumier machte wie ein Lauffeuer im MTC die Runde. Super komplex, wuchtig und mit großer würziger Länge. Tirage 2012 mit Weinen aus 2005 bis 2011.

Ein Highlight der 100 % Champagne, wenn auch nicht überraschend: Les Longues Voyes 1er Cru Blanc de Noirs 2017 von Laherte: Pinot vom Feinsten von den Coteaux d'Epernay.

Den Titel „Beste Party“ sicherte sich Champagne Deutz, die mit ihren Großgebinden das Grapes enterten.

150 Jahre Brut

Während bei Vranken-Pommery die Vorbereitungen für das Jubiläum des ersten Brut der Champagne laufen, stehen die Zeichen auf Innovation und Umbruch.

Clément Pierlot zeigt die neuen Keramikeier (o.r.); Hightech bei Pommery (o.l.); Pierre-Hubert Crozat beerbt Dominique Pichart als Kellermeister von Vranken (li.)

Clément Pierlot wurde bereits Ende 2017 als neuer Kellermeister von Pommery vorgestellt, nachdem er zuvor bereits für die Weinberge die Verantwortung tragen dürfte. Er löste seinerzeit Thierry Gasco ab, der für ein viertel Jahrhundert im Pommery-Keller Regie führte.

Ein Urgestein, das bei Vranken-Pommery jedoch noch von einer Person übertroffen wurde. Im September 1982 trat Dominique Pichart als Kellermeister in das Haus Vranken ein und hat seitdem stets an der Seite des Präsidenten Paul-François Vranken gearbeitet. Nun gibt er das Zepter aus der Hand. Seine Nachfolge hat Pierre-Hubert Crozat angetreten, der erst zweite Kellermeister des Hauses Vranken. Die Einarbeitungszeit dürfte jedoch ausreichen, denn ab 2020 war er als stellvertretender Kellermeister von Champagne Vranken Picharts rechte Hand. Dominique Pichart tritt in den Hintergrund und ist seit 1. Juli 2023 stellvertretender Chief Supply Officer der Vranken-Pommery Monopole Gruppe und persönlicher Berater von Paul-François Vranken.

Crozat darf gleich zu Beginn mit zwei Highlights aus der Ära seines Vorgängers aufwarten: Der 2014 Diamant Grand Cru, der dritte Jahrgang (nach 2007 und 2008) dieses reinsortigen Chardonnays und dann Diamant Bleu, Jahrgang 1996! Eine der raren und letzten Gelegenheiten für Fans dieses so außergewöhnlichen und charaktervollen Jahrgangs.

Pierlot hingegen war bereits von Beginn an involviert in das Jubiläums-Projekt. 150 Jahre Brut! Louise Pommery war die erste, die 1874 einen Champagner in dieser bis heute prägenden Geschmacksrichtung kreierte und damit Erfolge feierte. Ihr zu Ehren kommt 2024 dieser außergewöhnliche Champagner auf den Markt. Basis ist die Ernte 2016, als Pierlot noch für die Weinberge verantwortlich war. „Eine schwierige Ernte, es gibt keinen Pommery-Vintage, weil wir die besten Weine gleich für diese Cuvée ausgewählt haben. Die Trauben stammen aus den Sektoren, in denen sie auch damals schon Weinberge hatte. Die Grands Crus der Côte des Blancs (aus Avize und Cramant stammen auch die 24 Prozent Reserveweine in dieser Assemblage), der Norden und Osten der Montagne de Reims von Verzenay bis Trépail, dazu Dizy und der Clos Pompadour. „Vier komplementäre Terroirs“, wie Pierlot anmerkt.

Gleichzeitig werden bei Pommery auch die Zeichen für die Zukunft gestellt. 12 Hektar Weinberge werden inzwischen zertifiziert biologisch bewirtschaftet, weitere 30 Hektar ohne Zertifikat. „Hier will ich mir einfach alle Optionen offen halten.“ Im Testbetrieb ist auch ein Roboter für die Bewirtschaftung der Weinberge. Und Clément Pierlot hat die Massale Selektion aus den alten originalen Weinbergen von Pommery in Angriff genommen, um dieses alte Erbmaterial zu bewahren. ■

94

Cuvée 150, Hommage à Madame Pommery, Champagne Pommery

Kräutrige, leicht zitrische Nase, Melisse, edle Reduktion, gegrilltes Brot und Macadamia; sehr viel Struktur, fein eingebundene Säure, hält durchgängig die Spannung, mineralisch gepuffert

CHAMPAGNE
COLLET
le savoir-faire vigneron depuis 1921
COLLET
DEPUIS 1921
CHAMPAGNE
COLLET
à Aÿ
BRUT ART DECO
PREMIER CRU
14 Boulevard Pierre Cheval - 51160 - Aÿ-Champagne - France
info@champagne-collet.com - wwww.champagne-collet.com

Ordre des Coteaux de Champagne
Im Zeichen des Ecuyer

Nun ist es offiziell: seit diesem Jahr wird in Deutschland der Titel des Ecuyer oder der Dame Ecuyer für die ordentliche Mitgliedschaft im Ordre des Coteaux de Champagne Deutschland e.V. vergeben. Der vom Conseil Chapitral neu eingeführte Titel lehnt sich dabei an ein großes historisches Vorbild an, den der höfische Begriff bezeichnet: einen Kavalier, Reiter oder Schildknappe.

Text: Markus Del Monego

Große Bedeutung hatte er seit der Einführung des Amtes des Grand Ecuyer de France im Jahr 1470. Der erste Amtsinhaber war Alain Goyon Seigneur de Villiers, Thieuville et Mesnil-Garnier. Der Grand Ecuyer de France war für den königlichen Marstall verantwortlich und durfte als Zeichen der großen Wertschätzung bei königlichen Zeremonien außerhalb des Palastes auch das Schwert des Königs tragen.

Die heutige Ernennung zum Ecuyer erfolgt durch den Ambassadeur des jeweiligen Landes in einer festlichen Zeremonie. Dort werden die Dames Ecuyers und Ecuyers zwar kein Schwert tragen dürfen, erhalten aber als Zeichen der Mitgliedschaft eine Ernennungsurkunde und eine Nadel fürs Revers. Damit verbunden ist auch das Anrecht zur Inthronisierung innerhalb von fünf Jahren als Dame Chevalier oder Chevalier bei einem Grand Chapitre, dem regelmäßigen Ordenstreffen.

Foto: Michel Jolyot

Liebe Mitglieder
und Freunde des
Ordre des Coteaux de Champagne,

während Sie diese Zeilen lesen, gärt in den Kellern der Champagne wohl ein hervorragender Jahrgang. Laut dem Comité de Champagne hat es wenig Frost und Hagel gegeben, auch der Schädlingsbefall war überschaubar. So sind die Zeichen für hervorragende Qualitäten vielversprechend und wir werden uns auf diesen Jahrgang freuen dürfen. Wenn wir uns am 17. November 2023 zum Grand Dîner au Champagne mit **Chef Peter Hagen-Wiest im Europa-Park Rust treffen, werden wir mehr über diesen Jahrgang berichten können. Diese Gala-Veranstaltung ist der festliche Abschluss unseres Jahres, der wieder einmal mit einigen erstklassigen Champagne gekrönt wird. Widmen möchten wir uns darüber hinaus auch einem vom Conseil Chapitral neue eingeführten Titel des „Ecuyers". Nun wünsche ich Ihnen, auch im Namen meiner Kollegen aus dem Vorstand und dem Beirat, viel Spaß beim Lesen und hoffe auf ein baldiges Wiedersehen, vielleicht schon beim Grand Dîner auf einer unserer Veranstaltungen.

Ihr Markus Del Monego
Ambassadeur

Mit dem Titel Chevalier ist das grüne Ordensband verknüpft. Nach einigen Jahren der Mitgliedschaft steht Interessierten die Möglichkeit zu einer Graderhebung in den Stand der Dame Officier oder des Officier offen. Dann wird die Farbe des Ordensban-

des auf Gelb wechseln. Besonders verdiente Mitglieder können den Titel des Chambellan oder der Dame Chambellan erwerben. Dieser ist nicht nur an lange Jahre der Mitgliedschaft, sondern auch an ein besonderes Engagement im Orden geknüpft. Dieser Rang wird ausschließlich auf den Chapitres in Frankreich vergeben, wo das Palais de Tau den festlichen Rahmen bietet.

Das frühere Bischofspalais wird derzeit aufwändig renoviert, aber in naher Zukunft werden dort wieder die großen Ordensfeste stattfinden können. Übrigens, die ersten drei Dames Ecuyer wurden anlässlich unserer Fête Champêtre au Champagne am 16. Juni im Landhaus Mönchenwerth aufgenommen. Dieses Fest folgte auf das großartige Dîner Entre Amis im Sternerestaurant Kuno 1408 in Würzburg.

Als Höhepunkt des Jahres veranstalten der Ordre des Coteaux de Champagne am 17. November sein Grand Dîner au Champagne im Europa-Park Rust. Peter Hagen-Wiest, der Küchenchef des Zweisternerestaurant Ammolite, wird dort mit innovativen Kreationen rund um das Thema Champagne aufwarten. Ein herrlicher Rahmen, um eine Reihe neuer Dames Ecuyers und Ecuyers in die Reihen des Ordens aufzunehmen. Nach dem großen Erfolg in diesem Jahr, wird auch in 2024 das Konzept der Dîners Entre Amis weiterverfolgt, eine Fête Champêtre au Champagne im Landhaus Mönchenwerth angeboten und dann im Oktober 2024 zu einem nächsten Grand Chapitre geladen.

Denn: „Il n'est Champagne que de la Champagne!" - Champagne kommt nur aus der Champagne! ■

AMBASSADE D'ALLEMAGNE

ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE

Ambassadeur	Markus Del Monego, Präsident
Officier	Thomas Schreiner, Vizepräsident
Chambellan	Boris Maskow, Vizepräsident
Chevalier	Dr. Thomas A. Lange, Schatzmeister
Chancellier	Christian Josephi, Beirat
Officier	Michael Arndt, Beirat
Officier	Dr. Daniel Kötz, Beirat
Chevalier	Bernd Glauben, Beirat

Kontakt:
Ordre des Coteaux de
Champagne Deutschland e.V.
Tel.: +49 152 - 259 20 31
office@occ-allemagne.de
www.occ-allemagne.de

Neue Jahrgänge

99

2013 La Côte aux Enfants Brut, Champagne Bollinger, 1.550 €
rauchig, würzig, kühle, fast schon minzige Würze, dunkle ätherische Würze, Lorbeer, Wacholder; druckvoll, unfassbare Balance aus feinem Säurezug, weiniger Stoffigkeit, extrem salzig, etwas Biskuit, hält durchgängig den Spannungsbogen

98

2012 La Côte aux Enfants Brut, Champagne Bollinger, 1.550 €
super feine Nase, nussig, gegrillter Apfel, Sauerkirsche, Gewürzbro; viel Pinot Charakter, aber frisch, stoffig, kraftvoll und weinig, etwas Sternanis, Zimt, Mirabelle, die Würzigkeit zieht sich durch, feinstes Teetannin

97

Grande Cuvée 171ième Édition Brut, Champagne Krug, 270 €
nicht so vertikal wie die Edition 169, eher vergleichbar mit 168; nussig, rauchig, feine Röstaromatik, gelbfruchtig, Mirabelle, sehr salzig, zupackend, moderate Säure, dann aber viel Zug, Wildpflaume, Zwieback, gegrilltes Brot, Zitruszesten im Finale, extrem viel Druck

2013 Le Mesnil Blanc de Blancs Brut, Champagne Salon, 1.350 €
kühle, zitrisch-minzige Nase, viel Melisse, frische Kräuter, getoastetes Brot, klassisch-reduktive Machart in Verbindung mit der Mineralität von Le Mesnil, Biskuit, Pistazie, feine Mandelnote; die Pikanz des Jahrgangs 2013 sorgt für Spannug, viel Rasse, anhaltende kalkige Mineralität

2015 Cristal Brut, Champagne Louis Roederer, 289 €
helle Würze, heller Nougat, Pistazie, Pinienkerne, Kardamom, Waldmeister; perfekte Balance am Gaumen, Macadamia, Salz, Pomelo, grüner Tee, intensiv, strukturiert, griffig, balancierte, in Extrakt verpackte Säure, Kakaotannin im Finale

96

2013 Amour de Deutz Brut, Champagne Deutz, 179 €
feine Nougatnote, Macadamia, heller Art, sehr klassisch, unverwechselbar, getrocknete, helle Frucht, weiße Blüten; helle kreidige Mineralität, feiner Säurezug, eine Spur feste Ananas, Quitte, super elegant, tolle Cremigkeit

2012 Belle Epoque Blanc de Blancs Brut, Champagne Perrier-Jouët, 390 €
Lindenblüte, Pfirsich, etwas Mirabelle und Macadamia; salzig, helle Kreidigkeit, frische, eher süße Gartenkräuter, Estragon bis Waldmeister, Anis, auffallend feine Perlage, maximale Eleganz

2015 Sir Winston Churchill Brut, Champagne Pol Roger, 229 €
frische, gelbe Frucht, Mirabelle, hell getoastetes Brot, Heu, leichte Himbeeranklänge; alles sehr fein und edel, saftig, Ananas, Haselnuss, gesalzene Erdnüsse, feiner Säurezug, klar und präzise

2014 Clos de Goisses Extra Brut, Champagne Philipponnat, 279 €
satte gelbe Frucht, Mirabellentarte, gelber Apfel, Quitte, Mürbteig, im Hintergrund sehr würzig, Pistazie; extrem dicht, viel fruchtiger Extrakt, weinig, nach Lüften auch Kardamom, extreme Länge, sehr einladend

95

2013 William Deutz Brut, Champagne Deutz, 159 €
geröstete Haselnuss, Quitte, Birne, eine Spur Zimt; fruchtiges Spiel, Darjeeling, aber sehr dezent, stoffige und cremige Länge, kalkige Textur

Itération N°26 Brut, Champagne Laurent-Perrier, 216 €
würzige Nase, deutliche Reduktion, gegrilltes Brioche, Rinderbrühe, Safran, kandierter Ingwer, gelber Apfel, sehr komplex; stoffig, dunkle Art, Lakritz mit Salzkaramell, sehr aromatisch und intensiv

2011 La Vigne aux Gamins Brut, Champagne Thienot, 122 €
herbe Zitrusfrucht, Grapefruit, Bergheu, ätherische Würze, weißer Nougat; druckvoll, sehr kalkig-mineralisch, nasse Kreide, vegetabile Noten, eher reduktiver Typ, bei dem jedoch der Terroirausdruck im Vordergrund steht, große Länge

94

2013 Dom Pérignon Brut, Champagne Dom Pérignon, 249 €
minzig-ätherische Kräuterwürze, viel Melisse und Wiesensalbei, Fenchelsaat, dazu salin-maritim, edle, leicht rauchige Reduktion; dicht, salzig, kreidige Textur, spürbare Süße, Ananas, getragen von der Mineralität, weißer Nougat und Tabak

PN AÿC 18 Brut, Champagne Bollinger, 139 €
intensive Blanc-de-Noirs-Farbe, mattes Gold mit Kupferreflex; alle Regler nach oben, reife Pfirsichfrucht, Orangenschale, geröstete Flocken, Honig, frische Steinplilze; sehr weinige, moderate Säure, cremiger Körper mit attraktiv salzigem Finale

2015 Cuvée Paradis Brut, Champagne Alfred Gratien, 79 €
Apfel, Zitrus, vor allen aber ätherisch-kräuterwürzig, Zitronenthymian, Salbei, Pampelmuse; mit dem typischen, saftigen Spiel am Gaumen, die reife Zitrusfrucht verstärkt sich, auch Apfel, Kakao, markante Säure, leicht süßliches Finale

93

2015 La Grande Dame Brut, Champagne Veuve Clicquot, 189 €
für eine Pinot-lastige Cuvée sehr hell, kandierte Zitrusfrüchte, helle Hefigkeit, Wiesensalbei, Ananas; am Gaumen gesellen sich Röstnoten zur Frucht, helles Karamell und Blütenhonig

Rosé

98

27ième Édition Brut Rosé, Champagne Krug, 370 €
leuchtendes, helles Apricot; Hibiskus, Pistazie, Brioche, Himbeertarte, Orangenblüten, alles sehr nuanciert, nichts sticht hervor; dann die Explosion am Gaumen, immer intensiver, salziger, pikanter, zarte Sauerkirschnote, etwas Grüntee, geht extrem griffig vom Gaumen mit Blutorange

96

2013 Amour de Deutz Rosé Brut, Champagne Deutz, 179 €
feine Hefenote, Kirschblüte; super saftig, feines Säurespiel, gleichzeitig griffige, kalkige Mineralität, sehr intensiv, baut viel Spannung auf, vibrierend und tief, dennoch nicht laut, tänzelnd

95

2008 Cuvée Paradis Brut Rosé, Champagne Alfred Gratien, 89 €
helles, leuchtendes Apricot, würzige, kräutrige Nase, etwas Hagebutte, Wildkirsche; sehr weinig, perfekt dosierter Holzeinsatz, leicht torfig, dichter, aber nicht zu schmelziger Körper, durchgängig saftig, pikant salzig-herbes, kirschfruchtiges Finale

ER3 Brut Rosé, Champagne Fleur de Miraval, 340 €
Marzipan, Wildkirsche, kandierte Zitrusfrüchte, geröstete Haselnuss, leicht torfig und mit feiner, aber ausgeprägter Röstigkeit; griffig-kalkige Mineralität, große Tiefe, viel Côte-de-Blancs-DNA, vereint Frische und Reife

94

2016 Rosé Vintage Brut, Champagne Louis Roederer, 89 €
leuchtend zwiebelfarben, blasses Kupfer; Hagebutte, Schießpulver, sehr würzig, Rosen, englischer Tee, Biskuit; saftig, feines Säurespiel, griffig, tonige Textur, auch etwas Matcha, sehr edel

93

2012 Rosé Millésimé Brut, Champagne Charles Heidsieck, 128 €
helle Zwiebelschale, deutliche, hefige Reduktion, helle Nüsse, Estragon, Brotkrume, Brioche; die hefig-nussigen Nuancen ziehen sich durch, dicht, feiner süßlicher Schmelz, kandierte Kirsche, pikante kalkige Textur

2009 Rosé Vintage Brut, Champagne Dom Pérignon, 399 €
dunkles Apricot, intensive Nase, Schwarztee mit Wildkirsche und Hibiskus, Nougat, Rosmarin, ätherische Kräuter; wuchtiger Auftakt, weinig, stoffig, Sahnekaramell, Hefezopf, dunkel-würzig

Premieren

97

2008 Nec Plus Ultra Rosé Brut, Champagne Bruno Paillard, 380 €
helle Farbe, dunkle Frucht, Wildkirsche, Schlehe, Früchtebrot, auch Pink Grapefruit, extrem komplex; weiniger Auftakt, feine Pinot-Anklänge, leicht torfige Würze, Holz wunderbar in Szene gesetzt, etwas Kaffee, Zitrusfrische im Finale

94

Collection Impérial N°1, Champagne Moët & Chandon, 240 €
nussig, Toastbrot, Waldhonig, Biskuit, Noriblätter, leicht minzige Anklänge, ausdrucksvoll, extrem viel Kräuterwürze, Verbene, Orangenschale; warm-würziger Typ, sehr salzig und mineralisch im Finale

Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut, Champagne Bruno Paillard, 86 €
Heu, Sommerkräuter, roter Apfel, eine Spur Darjeeling, reife Zitrusfrucht und Zesten; weinig und zart rotbeerig, dichter Schmelz, milde Säure, kreidig-geschmeidig, große cremige Länge, die von feiner Herbheit Spannung bezieht, Zartbitterschokolade

12 Ans de Cave Rosé Brut, Champagne Gosset, 119 €
helles, leuchtendes Kupferorange, intensiv rotfruchtig, Sauerkirsche, auch Blutorange und Orangenschale, Apfelschale, geröstetes Brot und Nüsse; rassiges Säurespiel, feine Perlage

93

Petite Fleur Brut Rosé, Champagne Fleur de Miraval, 89 €
Apricot; feine, animierende Frucht, Mandarine, Bergheu, Wiesensalbei, einladende Nase; saftig, feiner, fruchtiger Schmelz, kandierte Kirsche, geröstete Hasenuss, griffige, kalkige Textur

90

Essentiel Blanc de Noirs Extra Brut, Champagne Piper-Heidsieck, 48 €
kandierte Zitrusfrüchte, Toastbrot, Brioche, Orangenschale; saftig, feine Sauerkirschfrucht, lebendige Perlage, süßliche Kräuter im Finale

Poétique de la Terre Variation XVI.1 Blanc de Noirs Extra Brut, Champagne Mailly Grand Cru, a.A.
ausgeprägt waldbeerig, Unterholz, Vanille, viel Holz; saftig und weinig, dezente Perlage, bleibt einladend-aromatisch mit zartherbem Finale

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

Die Kreation des idealen Jahrgangs

100/100

JAMESSUCKLING.COM

19,5/20

Jancis Robinson.com

Grand Siècle N°26 in der Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

PLEASE DRINK RESPONSIBLY