Raritäten & Geheimtipps: Die neue Champagner Avantgarde

Junge Winzer, kleine Produktionen, nette Preise

Von Ludwig Fienhold

Neben großen Klassikern und mäßigem Mainstream hat sich als dritte Kraft eine junge Avantgarde in der Champagne entwickelt, die besonders spannende und gute Erzeugnisse zu sympathischen Preisen hervorbringt. Mehr Terroir und weniger Kellertechnik ist einer der Grundsätze, vor allem aber merkt man bei den Newcomern, dass Champagner ein Wein ist und nicht nur irgendein Getränk, das Blasen schlägt.

Robert Barbichon

Robert Barbichon ist so sensibel wie seine Champagner. Die

harmonisch ausbalancierten und sehr delikaten Champagner überzeugen beim ersten Schluck. Vor allem die Reserve 4 Cépages Brut: 70% Pinot Noir/ 10% Pinot Meunier / 10% Pinot Blanc / 10% Chardonnay. Ob dem Ergebnis ein Hauch von Mandarine oder Apfel entströmt, erscheint dabei nicht so wichtig. Entscheidend ist die cremige, stoffige und mundfüllende Art und noch mehr der Duft von Brioche, Madeleines und Kuchenteig, der an schöne Kindheitstage und Schleckerei mit dem Finger erinnert. Die Flasche gibt es für barmherzige 27 Euro.

Clement Perseval

Clement Perseval sieht aus wie ein junger Chansonnier. Aber er lässt seinen Champagner singen. Der flötet nicht, sondern greift in die Tiefe. Der Premier Cru Blanc de Noir Brut ohne jegliche Dosage ist von sehr feiner Perlage, dabei fleischig und frisch zugleich und weißt schon jetzt einen aparten Duft von Champignons auf, der bei aller Luftigkeit bald schon schöne erdige Aromen verspricht. Von diesem ungestümen und kantigen Champagner für Kenner werden nur kleine Mengen erzeugt, wie bei allen Avantgarde-Winzern. In diesem Fall gerade einmal 3.000 Flaschen, eine davon ist ein Glücksfall für karitative 31 Euro. Clement Perseval lebt oft in einer Hütte mitten in seinen eigenen Weinbergen, um der Natur nahe

zu sein. Er bewirtschaftet gerade einmal 3,5 Hektar und produziert insgesamt nur 13.000 Flaschen im Jahr. Clement Perseval hat beim Altmeister der Champagner-Moderne, Anselme Selosse, in die Fässer gekuckt und schätzt diesen besonders. Für manchen Insider wird Perseval jedenfalls seinen Spiritus Rector in den nächsten Jahren nicht mehr als Schüler begleiten und auf Augenhöhe sein.

Perine Baillette von der kleinen und nur 3,5 Hektar großen Kellerei Pierre Baillette arbeitet wie viele Bio-Winzer aufwendig mit Pferden im Weinberg, das kraftvollste Tier heißt Tarzan. Perine selbst ist jedoch von zarter Erscheinung und erzeugt sehr ausgeglichene entspannte Champagner. Ihr beschwingter Coeur de l´Histoire kommt wie sie auch nicht laut und säuerlich daher, sondern fein und elegant. Der Geschmack ist wunderbar buttrig und wird mit eine diskreten Anmutung von Mandarine und Wildhonig unterlegt. Der Preis für den auf 1.500 Flaschen limitierten Champagner: Mildtätige 30 €.

Rémi Leroy bewirtschaftet ebenfalls die eigenen Weinberge, acht Hektar an der Côte des Bar. Sein Bio-Champagner entsteht so naturbelassen wie möglich und wird nicht geklärt und filtriert. Seine mit 3 Gramm Restzucker angenehm trockne und auffrischende Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay wird größtenteils in Stahltanks vergoren, 20 Prozent davon aber auch in Barriques. Der Champagner perlt hochfein und duftet nach frischer Brioche. Dabei ist er unverschämt unkompliziert und eignet sich für alle, die Angst vor zu großer Säure haben. Es gibt nur 7.500 Flaschen, eine davon kostet wohltätige 29 €.

Ganz und gar ungewöhnlich ist der Champagner von **Timothée Stroebel,** und passt damit zu seinem Charakter. Eigensinnig im besten Sinne, zeigen sich seine Champagner kraftvoll und robust im Auftritt und fallen knochentrocken aus. Das ist nichts für Weichtrinker, der Champagner schmeckt ganz stark nach dem Wein, der dahinter steckt. Brut Nature, keine Dosage, null Restzucker. Der hundertprozentige Pinot Meunier mit dem schönen Namen Héraclite liegt drei Jahre auf der Hefe, es gibt

nicht mehr als 5000 Flaschen davon (36 €). Von seinem stoffigen Pinot Noir Rosé de Saignée namens Logos d'Héraclite gibt es lediglich 814 Flaschen (75 €). Der vielleicht bekannteste Satz von Heraklit ist ja „Alles fließt". Aber erst nach 20 Minuten fließen lassen und trinken, auch Champagner braucht Luft.

Timothée Stroebel

Flavien Nowack und seine Eltern Frédéric und Corinne, die gerne mit ihrem Reisemobil auf Tour gehen und dieses Lieblingsgefährt sogar auf Flaschen etikettieren oder darin Degustationen veranstalten, erzeugen interessante Cuvées, aber auch reinsortige Champagner aus Chardonnay oder Pinot Meunier. Am liebsten Brut Nature. Keinen Allerweltschampagner gibt es auch von **Vadin-Plateau**, die Familie Vadin ist seit über 300 Jahren mit dem Champagner verwurzelt. Und was soll der Hase auf der Kapsel? Frau und Tochter werden „Hase" gerufen.

Insgesamt haben sich zwölf handwerklich arbeitende Winzer (Artisan) zu der Vereinigung „Des Pieds et des Vins" zusammengeschlossen. Mit dem nicht einfach zu übersetzenden Begriff wollen sie das Authentische und Naturbezogene ihrer Erzeugnisse betonen. Der Zusammenschluss erfolgte aus persönlicher Sympathie und der gleichen Gesinnung, aber auch wegen der besseren Vermarktung, da es Einzelkämpfer schwer haben. Bei den jungen Champagnerwinzern erlebt man eine bedächtige Begeisterung und keinen coolen Snobismus, wie er

manchen etablierten Kellereien zu eigen ist.

Für Julia und Stéphane Drieux ist die frische Truppe ein Glücksfall, denn genau so etwas haben sie für ihr Startup gesucht. Er kommt aus der Champagnerstadt Reims, sie aus Hamburg, beide leben und arbeiten aber in Frankfurt. Wenn es um das Thema Champagner geht, sprudeln sie über. „Diese jungen und bewusst ökologisch und mit großer Qualität arbeitenden Champagnerwinzer machen einfach Spaß.“ Die hier vorgestellten Champagner und noch weitere andere werden von dem kleinen Importeur 2drieux charmant und überzeugend vertreten. Alles perlt.

2drieux – Champagner Selektion, Frankfurt, Unterweg 22, Tel. 069 878 759 97 oder 0173 738 5161. www.2drieux.de

info@2drieux.de

Bild ganz oben: 2drieux und ihre Schützlinge. Julia Drieux (ganz rechts), Stéphane Drieux (mit Bart)