

# Champagner: Die Knaller des Jahres

## Perlen für Feintrinker

## Eine persönliche Selektion

## mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis

Von Ludwig Fienhold

Champagner ist eine Frage des Charakters. Nicht jeder passt zu jedem. Wahrscheinlich trinken die meisten aus Prestige Gründen Champagner, genießen ihn aber kaum. Mit denen reden wir jetzt nicht. Wir lassen die Qualitäten sprechen, die für uns ein Fest sind.

In der Champions League spielen die Champagner von **Leclerc Briant**, von denen einige absolutes Weltklassenniveau erreichen. Und das bei Preisen, die man gerade in dieser Liga als moderat empfinden muss. Die Champagner begeistern durch eine vibrierende Mineralität und Dichte, die den Gaumen flutet. Konstante Perlage, feine Cremigkeit, leise Aromatik. Champagner zum Anbeißen. Jede Flasche eine Persönlichkeit. Reserve Brut, Rosé Extra Brut und Premier Cru Extra Brut – einer besser als der andere. Keine Schnapsidee, sondern ein ingeniöser Einfall war die Versenkung einer limitierten Anzahl von Flaschen im Atlantik, 60 Meter tief und

durch spezielle Körbe geschützt. Auf der Flasche haben sich kleine Muscheln und Salzkristalle angehaftet, aber auch im Inneren hat das Meer seine Abdrücke hinterlassen. Der Champagner mit dem tiefgründigen Namen *Abyss* wurde aus der Ernte des Jahrgangs 2012 hergestellt, im Juni 2013 in Flaschen abgefüllt, im Februar 2016 degorgiert und noch im März gleichen Jahres an den Meeresgrund abgesenkt, um im Mai 2017 wieder das Tageslicht zu erblicken. Man geht davon aus, dass die in der Flasche praktisch neutralen Druckverhältnisse bei der Lagerung in 60 Metern Wassertiefe positiven Einfluss auf die Hefen und somit auf die Reifung des Champagners haben. Man muss der Flasche Luft gönnen, damit die ganze Frische und Aromenstärke entfaltet werden kann. Man spürt Kreide, Limette, ein Hauch Jod, grünen Tee. Vor allem aber erlebt man eine faszinierende, reine, quellfrische und sublim mentholhaltige Meeresbrise ([Riegel Weine](#)).



Eine der größten Entdeckungen in der Champagne ist **André Clouet**, der bislang

nur in der Fachwelt bekannt ist. Wir sind nahezu vom ganzen Sortiment begeistert, das preislich von 29 bis 400 € reicht, wobei bereits der lukrative Einstiegschampagner fabelhaft

ausfällt. Der junge selbstbewusste Champagnerwinzer sieht sich unter den Top Five, was keineswegs übermütig erscheint. Die Grande Reserve Bouzy Grand Cru (Pinot Noir) ist für uns der preiswerteste Einstieg in die Welt der erstklassigen Champagner (29,80 €). Feinste Perlage, dichte Cremigkeit, Briochenote zum Anbeißen, frisch-fruchtige Aromen von Apfel und Birne mit einem nussigen Touch. Es ist aber vor allem diese süffige persistente Mousseux, die zum ewigen Weitertrinken anregt. Vielleicht nicht so charmant, aber muskulöser und straffer erscheint der Silver Brut Nature Grand Cru, Non Dosage. Ein weiß gekelterter Pinot Noir von großem Charakter, der trotz seines Preises unter 30 € ganz ganz oben mitspielt. Mit der Dream Vintage Kollektion von Coulet bewegt man sich endgültig im Olymp, beispielsweise mit dem Brut Millesime 2009, einem hundertprozentigen Chardonnay aus Grand Cru Lagen. Pure Mineralität, entspannte Konzentration und delikate Zitrusfrische für karitative 59 €. (Andre Clouet, [Lobenberg Gute Weine](#))



Gonet Champagner

Für 36 € gibt es nicht viele Champagner, die so erstklassig sind wie der Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil von **Philippe Gonet**. Die Grundweine werden teilweise in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, was in der Champagne ungewöhnlich ist. Er reift mindestens drei Jahre auf der Flasche, das Lesegut stammt aus der berühmten Grand Cru Lage Le Mesnil. Dieser cremige, opulente, feinperlige, balancierte und finessenreiche Gonet duftet delikate und schmeckt ziemlich

sexy. Gerade für Weihnachten und Silvester ist die Magnumflasche ratsam, aus der es einfach noch eine Prise besser schmeckt. So oder so, unbedingt ein großes bauchiges Glas benutzen. Beim Blanc de Blancs Brut „Signature“ von Gonet wirkt jede Perle wie poliert. Prononcierte Würzigkeit, elegante Statur, lupenreine Artikulation, saftiger Trinkfluss. Dieser vergnügt strahlende Champagner kostet mildtätige 31 €.

## Rosé-Champagner: Guter Stoff, kein Blubberlutsch

Man muss schon viele Rosé-Champagner getrunken haben, um die nicht gerade üppig vorhandenen Guten herauszufinden. Von Billecart-Salmon, De Sousa, Dom Ruinart, Bollinger und Laurent-Perrier gibt es erstklassige Rosé-Champagner. **Laurent-Perrier** bietet mit seiner extravaganten Cuvée *Alexandra* 2004 aus Pinot Noir und Chardonnay eine hochpreisige Rarität. Diese flüssige Hymne an die Freude ist so feinsinnig und sinnlich, dass man schon beim ersten Glas vor Begeisterung vom Hocker fliegt. Ein solcher Ausdruck an konzentrierter Leichtlebigkeit, Sinnlichkeit und Finesse ist flüssige Weltkultur. Aber man befindet sich dabei nicht nur in der Qualität, sondern auch beim Preis (300 €) im Olymp. An dieser Stelle soll ja von hohem Genuss zum Freundschaftspreis die Rede sein, wozu der duftig-frische Rosé von **Gonet** für karitative 31,50 € schon besser taugt, der durch zarte Beerenfrucht, sensible Würze und animierenden Trinkfluss besticht.

Der noch wenig bekannte **AR Lenoble** überzeugt auf ganzer Linie, besonders mit dem famosen Rosé Terroirs Extra Brut. Würzig, mineralisch, knackig, diskret aromatisch. So viel Feinschliff, Eleganz und Zartschmelzigkeit erlebt man nicht oft bei einem Rosé. Auch André Clouet sorgt dafür, den Ruf von Rosé-Champagner erheblich zu verbessern. Sein Rosé No 3 Brut Grand Cru aus Pinot Noir und etwas Bouzy Rouge ist unglaublich gut.

Feinperlig, dicht, mit Druck. Finesse und Kraft in einem. Tolle herbe Frucht, Erdbeere und ein Hauch Cassis. Einer der besten Rosé-Champagner. Für sympathische 36,50 € (bei Lobenberg) nicht zu toppen.



*Photocredit: Barbara Fienhold, Gonet*