Champagner: Entdeckungen & Newcomer

Die Edelperlen des Jahres

Als Perlentaucher konnten wir in diesem Jahr viel Neues, Spannendes und Aufregendes entdecken. Wir haben davon eine kleine feine Auswahl mit unseren ganz persönlichen Favoriten getroffen. Es sind nicht die allseits bekannten Namen, sondern unbekannte Größen und Newcomer.

De Watère

De Watere Champagner

Die drei Sorten von diesem noch jungen Champagnerhaus sind alle erstklassig (59-145 €) Der Rosé war lange ausverkauft, jetzt konnten wir auch diesen verkosten und sind ebenso begeistert wie von den beiden weißen Brüdern. De Watère in

Avenay-Val-d’Or ist mit elf Jahren noch jung, die Rebstöcke mit über 50 Jahren aber ausreichend alt. Die Basis für diesen handwerklichen Spitzenchampagner: Reifezeit von bis zu acht Jahren. Nur Trauben aus eigenem Anbau, Premier-Cru Lagen im Vallée de la Marne in der Champagne. Das Ergebnis: Feinschliff, geschmackliche Präzision, in sich ruhende Harmonie.

Prestige Brut Rosé de Saignée

Ein famoser Saignée, ausschließlich sortenrein aus Pinot Noir rot gekeltert, was ihm mehr Tiefe, Saft und Expressivität verleiht. Eine aufwendige und kostspieligere Methode, bei der man sein Handwerk beherrschen muss. Der Champagner erscheint dunkel wie ein Samtvorhang auf großer Bühne, kein plärrendes Pink. Feinste Perlage, seidige Struktur, wölkchenzart, duftig. Viel Walderdbeere und Himbeere, ein wenig ploppt Johannisbeere auf, Finale mit einem Dash Holunder.

Prestige Brut Blanc

Feinste Perlage, dicht und lange anhaltend. Ungemein feinduftig, Harmonie in Reinkultur, balanciert wie ein Seiltänzer. Zartcremig und geschmeidig, dabei so animierend, dass man ihn in größeren Schlucken trinkt. Nichts tönt laut, die Aromen fließen gebirgsquellfrisch ineinander. Ein wenig Apfelfrucht, etwas Gebäck, ein Hauch von Apfelbeignets, ein Anflug von Mandelcreme. Mehr Chopin als Beethoven. 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

Ten 21

Ein schöner Duft von Bäckerei und Brioche, ein Hauch Hefe. Florale Frische, Orangenzeste, Zitrus, Wiesenblumen, Crème brûlée. Zum Reinbeißen. Ausgesprochen harmonisch, sehr rund und weich, Säure ist nicht spürbar. Ein vitaler, reintöniger Champagner mit Charakter und Finesse. Ten steht für das Gründungsjahr, 21 für den Jahrgang. 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Valentin Leflaive 15/40

Der Burgunder-Winzer Olivier Leflaive erzeugt unter den Namen Valentin Leflaive auch Champagner, bislang sind ein Dutzend verschiedener Sorten zu bekommen. Besonders gut gefällt uns der straighte und feinsinnige 15/40, ein Grand Cru, Extra Brut, Blanc de Blancs, aus Avize/Oger. Angenehm niedrige Dosage von 4,0 g. bei 12,5% Alkohol. Straff, präzise wie ein Laserstrahl. Entspannt und ausgeglichen wie ein Zen-Meister. Mineralisch im besten Sinne, ein Terroir-Champagner. Sehr trocken, aber nicht bösartig kalkig. Geschmeidig, elegant, hochfein. Keine Hefe, keine Brioche, keine Butter, keine barocke Perlage. Aber richtig griffig, gebirgsquellfrisch, kristallin. Eher der Zitrustyp, ein klein wenig nussig, vor allem schlank. Der Preis von 49,99 € ist gemessen an der hohen Qualität äußerst korrekt. Jede Cuvée von Leflaive zeigt auf dem Etikett einen speziellen Code. So wurde der Extra Brut Blanc de Blancs 15/40 in den Parzellen von Cramant und Avize erzeugt, 2015 war das Jahr der Grundassemblage, die Dosage des Zuckers beträgt 4,0 g pro Liter.

André Clouet

Eine der größten Entdeckungen in der Champagne ist André Clouet, der bislang nur in der Fachwelt bekannt ist. Wir sind vom ganzen Sortiment begeistert, das preislich von 36 bis 88 € reicht, wobei bereits der 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 (36 €). 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 André Coulet bewegt man sich endgültig im Olymp, beispielsweise mit dem Brut Millesime 2009, einem hundertprozentigen Chardonnay aus Grand Cru Lagen. Pure Mineralität, packende Konzentration und delikate Zitrusfrische für karitative 59 €.

Ludwig Fienhold

Bei den Einkaufsquellen bitte auf BISS berufen

De Watère bei:

www.de-watere.com

Leflaive bei:

www.frischeparadies-shop.de/valentin-leflaive-champagne-avize-grand-cru-brut.html

André Clouet bei Lobenberg:

www.gute-weine.de

Photocredit: Barbara Fienhold, De Watère, Lobenberg, Frischeparadies