Champagner mit Charakter: Flüssige Meeresbrise und feines Salzkaramell

Große Champagner-Gala

im Frankfurter Hof

mit über 80 Perlen

Von Ludwig Fienhold

Es gibt nicht viel in der Weinwelt, das so begeistern kann wie Champagner, aber auch so zu enttäuschen vermag, weil die Erwartungen hoch sind. Bei der großen Champagner-Gala von *Falstaff* im Frankfurter Hof überwog die Begeisterung. Das fachliche Update wurde mit perlenden Erkenntnissen aufgefrischt. Die Moderatorin der Masterclass, Gerhild Burkard, trainierte die letzten Monate eifrig und bemerkte, dass Genuss von Champagner ihre Haare festigt und wachsen lässt. „Es gibt auch keinen Champagner-Winzer mit Glatze“, stellte sie fest und ermunterte manche Gäste zu intensiver Beweisaufnahme.

Derzeit werden den Kellereien die Flaschen aus den Händen gerissen, man verzeichnet zum Vorjahr einen vermehrten Absatz von 50 Prozent, wusste Gerhild Burkard zu berichten. „Die Leute haben wohl Angst, dass es Weihnachten und Silvester nicht genug Champagner mehr gibt.“ Dabei war der Verkauf im Jahr 2020 wegen des Lockdowns stark zurückgegangen, wobei man im besonders hart reglementierten Australien zu Hause mehr Champagner als sonst trank. Man geht 2021 von einem weltweiten Verkauf von über 350 Millionen Flaschen aus. Gemessen an der Qualität bei der Champagner-Gala im Frankfurter Hof ein verdientes Resultat.

Bei der Masterclass wurden ausschließlich Jahrgangschampagner verkostet. Unter den acht Kandidaten schnitt bei den Teilnehmern der bernsteinfarbene Grande Sendrée 2010 Extra Brut von Drappier am besten ab. Ein grandioser Stoff, saftig, straff, frisch, mit delikater Würze und Röstaromen sowie einem raffinierten Geschmack von Salzkaramell. Ausschließlich aus der Lage Sendrée, der Liqueur de Dosage reifte 15 Jahre im Holzfass. Zweitbester wurde der Champagner von Bruno Paillard, Jahrgang 2012, Extra Brut. Ein Gaumenschmeichler erster Güte, elegant tänzelnd wie ein Mandschurenkranich, feine Perlage, schmeckt nach Vanillecreme, Pfirsich und Ingwer. Während diese Flaschen dem Fachpublikum vorbehalten waren, konnten sich die anderen Gäste eine Tür weiter für nur 59 € bei 80 verschiedenen Champagner einen schönen Abend machen.

Zwei Champagnerfexe flöten sich zu: Gerhild Burkard und Michael Risse

Es gab erstklassige Champagner von Alfred Gratien, Moutard, Louis Roederer, Le Brun de Neuville, Drappier, Bruno Paillard oder Laurent-Perrier. Louis Roederer hat sich nicht nur optisch verbessert und mit der Collection 242 eine neue Grundlinie aufgestellt. Der noch wenig bekannte AR Lenoble überzeugte auf ganzer Linie, besonders mit dem famosen Rosé Terroirs Extra Brut. Würzig, mineralisch, knackig. So viel Feinschliff, Eleganz und Zartschmelzigkeit erlebt man nicht oft bei einem Rosé. Für viele eine Entdeckung war auch der Champagner Le Brun de Neuville, dessen Blanc de Blancs *Autolyse* geschmacklich glänzte: Dezente Frucht, Tarte Tatin, Mandeln, prickelnder Szechuan-Pfeffer und schöne Salzigkeit im Abgang. Imposant präsentierten sich die Winzer-Champagner von Doyard, André Heuco und Eric Rodez, die eine Weinhändlerin **(champagne-characters.com)** aus München vorstellte. Eric Rodez war Kellermeister bei Krug und beeindruckt mit komplexen, filigranen und individuellen Erzeugnissen. Keine bloßen Schaumschläger, sondern Champagner, bei denen man spürt, dass

sie Weine sind.

Abyss, der Champagner, der aus der Tiefe kommt

In er Champions League spielen die Champagner von Leclerc Briant, von denen einige absolutes Weltklasseniveau 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. „Er erinnert uns daran, dass auch dort, wo heute hochwertige Champagner heranwachsen, einst ein Ozean lag“, meint der Bioweinhändler Riegel. 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. Die Flasche braucht Luft, 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 mentholhaltige Meeresbrise, die einem den Atem rauben kann.

Photocredit: Barbara Fienhold

RESTAURANT NEUERÖFFNUNG FRANKFURT