

# Champagner: Newcomer, Entdeckungen & süffige Erotik

## Champagner en Vogue

Frankfurt ist immer für einen Rausch zu haben, aber selten auf einem so hohen Niveau wie bei der Champagner-Verkostung im Holzhausenschlösschen. „Champagner en Vogue“ fand nun zum zweiten Mal dort statt und lieferte viele junge und erstklassige Champagner-Winzer, Raritäten und Entdeckungen. Allein der Bio-Pionier der Champagne, Fleury, hätten mit seinen fünf Spitzen einen Besuch gelohnt, aber es gab noch weitere aufregende vierzig Flaschen zu probieren.



Yann Vadin

Der Logos d'Héraclite Rosé de Saignée 2005 ist eine absolute Rarität. Es gibt von diesem Pinot Noir Champagner nur 814 Flaschen, Traube für Traube wird per Hand selektioniert. Timothée Stroebel, der besonnene Winzer aus dem 1er Cru Dorf Villers-Allerand, gönnt seinem Ausnahme-Rosé acht Jahre Ruhe auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein tiefgründiger, sehr weiniger und nach Waldbeeren schmeckender Champagner von

faunischer Finesse. 75 € für ein solches Erzeugnis aus einem Top-Terroir sollten für Liebhaber kein Problem sein. Eine ausgezeichnete Kollektion präsentierte Yann Vadin von Vadin-Plateau. Seine sieben Champagner überzeugten auf ganzer Linie (26 – 70 €). Der Pinot Noir basierte Bois des Jots, von dem es nur 266 Flaschen gibt, ist vielschichtig, aber auch so stark und lustvoll im Trinkfluss, dass man ihn mit gedankenlosem Genuss wegschlabbern kann. Superb auch der Chene la Butte, ein Chardonnay, der ebenfalls aus einer 1er Cru Einzellage kommt. Von Jahr zu Jahr besser wird Guillaume Sergent, der genau so frisch und lebendig wie seine Champagner sind. Glasklar und präzise im Ausdruck, schwebt der Chardonnay-Champagner Les Prés Dieu fein perlend über die Zunge. Durch seine salzige Mineralität und eine beschwingte Zitrusnote animiert er zum zweiten und dritten Glas und ist damit bestens als Aperitif geeignet und überhaupt für die Gastronomie gut einsetzbar, wo die Gäste ja nicht nach einem Gläschen aufhören sollen.



Benoit Fleury

Périne Baillette ist so zauberhaft, dass man ihr auch Wasser abkaufen würde, zum Glück erzeugt sie aber sehr persönliche Champagner von feinsinniger Struktur. Ihre beiden Blanc de Noirs „Coeur de Craie“ werden in Eichenholzfässern ausgebaut und verströmen ein dezent würziges, elegant fruchtiges

Weinaroma. Thomas Perseval erzeugt knochentrockene Weine, aber nicht solche, bei denen man auf Kreide beißt. Seine Grande Cuvée (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay) entstammt selektionierten Einzellagen. Das Ergebnis ist ein komplexer Champagner mit spannender Fruchtaromatik und kräuterwürzigem Finale. Benoit Fleury präsentierte die Champagner seiner Familie, die als erste biodynamischen Weinanbau in der Champagne betrieb. Der Bolero, ein Blanc de Noirs Jahrgangschampagner, hat einen stahlig-kühlen Kern, der jedoch in Samt und Seide gehüllt wird. Wenn man diese Praline auspackt, so entfaltet sich ein harmonisches Duftspektrum aus Vanille, Quitten und Limonen. Eine Prise extravaganter zeigt sich der ebenfalls extra-brute Sonate 2011 aus Pinot Noir und Chardonnay. Der maskuline und sehr puristische Charakter wird durch schöne Buttrigkeit geschmeidig gemacht und erhält von delikaten Nuancen aus Apfel, Datteln, Brioche, Walnuss und Mandeln einen leicht weihnachtlichen Glanz. Ein weiterer Feingeist ist die Cuvée Robert Fleury 2005, eine im Eichenfass ausgebaute Rarität aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc und Meunier. Dieser wunderbar gereifte Champagner liegt acht Jahre auf der Hefe und gewinnt dadurch eine satte Statur mit Tiefgang. Aus dem Glas steigt ein flamboyanter Duft aus Bäckerei, kandierten schwarzen Früchten, Tabak, Kaffee und orientalischen Gewürzen. Dieser Champagner erreicht eine süffige Erotik, wie sie nur die Besten der Spezies erreichen.



Grundsätzlich setzt die bei „Champagner en Vogue“ vertretene junge Avantgarde auf Bio-Qualität und eine sehr trockne Art von Brut bis Extra Brut, Null-Dosage ist keine Ausnahme. Die Veranstalter dieser exquisiten Weinmesse gönnen den 130 Gästen einen exklusiven, intimen und kommunikativen Rahmen. Stéphane Drieux, der aus Reims in der Champagne stammt, hat sich gemeinsam mit seiner

deutschen Frau Julia auf handgefertigte Champagner spezialisiert. Die beiden bieten in ihrer eBoutique über 130 verschiedene Champagner online an.

Ludwig Fienhold



Julia & Stéphane  
Drieux

## Bezugsadresse

2drieux Champagner Selektion

Julia & Stéphane Drieux, Frankfurt (069) 878 759 97

Mobil 0173 738 51 61

champagner@2drieux.de

[www.2drieux.de](http://www.2drieux.de)

*Photocredit: Barbara Fienhold*

## Champagner-Handtaschenhalter



Der beste Freund der Frau mag ein Champagner sein, doch der schönste und nützlichste ist ein Handtaschenhalter im Champagner-Look von Emilie Dux Design. Dort gibt über 100 verschiedene Einzelstücke, bei denen die unterschiedlichsten Champagner-Kapseln zu besonders individuellen Schmuckstücken verarbeitet wurden. Hier geht es zur Webseite: [www.dux-design.de](http://www.dux-design.de)