

De Watère: Ein neuer Stern am Champagner-Himmel

Liebe auf den ersten Schluck

Von Ludwig Fienhold

Der Name mag sperrig sein, aber man wird ihn nicht mehr vergessen. Alles an De Watère ist ungewöhnlich: Er ist unglaublich gut, er wurde von einem Deutschen ins Leben gerufen, er ist noch jung und wirkt doch als habe er schon immer als leuchtender Stern am Champagner-Himmel gestanden.

Nicht allzu oft haben wir einen Champagner erlebt, der gleich beim ersten Schluck so begeistert. Feinschliff, geschmackliche Präzision, bis in jede Perle ausbalanciert. Kein Wichtigtuer, nur weil er auf den Namen Champagner hört, sondern ein Grandseigneur von würdevoller Eleganz.



Das

Champagnerhaus 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. Manuelle Lese. Es sind keine Maschinen oder Traktoren im Einsatz, die Weinberge werden mit Hilfe von Pferden bewirtschaftet. Damit will man die Böden, das Terroir, schonen und giftige Emissionen vermeiden. Auf Pestizide und Herbizide wird verzichtet, um eine größtmögliche Reinheit der Trauben zu erreichen. Ausschließlich Verwendung der ersten Pressung, also mit hochwertigem Most, der Grundlage für Finesse ist. Niedrige Dosage (7 Gramm).

Champagner De Watère Ten 21



50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Ein sehr 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.



Der Watere Champagner
brut

Champagner De Watère, Prestige Brut Blanc

80 % Pinot Noir, 20 Chardonnay

Grandioser Auftritt, der Champagner ist sofort präsent, feinste Perlage, dicht und lange anhaltend. Ungemein feinduftig, Harmonie in Reinkultur in sich ruhend, balanciert wie ein Seiltänzer. Zartcremig und geschmeidig, dabei so animierend, dass man ihn in großen Schlucken trinkt. Dieser Champagner hat alles, was einen solchen auszeichnet, nur noch eine Prise subtiler. 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.

Diesen großen Stoff gibt es bislang in drei Qualitäten: Ten 21, Prestige Brut Blanc, Rosé de Saignée (59 – 145 €). En passant, die Folienhaube (coiffe) lässt sich sehr leicht mit einem Handgriff entfernen – wie oft muss man ewig herumfingern, bis man diese vom Korken entfernt hat, insbesondere beim Dom Perignon.

Im Grunde ist De Watère ein Champagner alter Schule. Bei der Qualität besinnt man sich auf Tradition und will „die alte

Seele der Champagne einfangen“, aber durch das Design versucht man teilweise auch ein jüngeres Publikum anzusprechen. Gerade beim intensiv blauen Ten 21. Doch der Greifvogel „Theodore“ auf dem Etiket ist das Wappen mit dem sich der deutsche Besitzer Martin A. Konorza auf seine französischen Ahnen namens De Watère beruft. Ten steht für das Gründungsjahr, 21 für den Jahrgang. Bisläng sind drei verschiedene Champagner auf dem Markt, weitere sollen folgen.

www.de.de-watere.com

Photocredit: De Watère, Barbara Fienhold