

Der Rapper-Champagner

Glamourperle von Cattier auf Deutschlandtournee

Von Ludwig Fienhold

Vermarktung ist nicht alles, hilft aber enorm. Einen ungewöhnlichen Weg ist die Kellerei Cattier in Chigny les Roses gegangen. Das im Grunde im guten Sinne konservative Familienunternehmen hat mit dem Armand de Brignac einen Glamourstar in die Welt gesetzt, der wegen seiner extravaganten Aufmachung in Gold, Silber und Pink ins Auge springt. Vor allem in den USA und in Russland ist es einfach hip und schick, eine solche Kitsch-as-Kitsch-can-Flasche am Tisch stehen zu haben. Rapper Jay-Z, Goldkehlchen Beyoncé und Espresso-Trinker George Clooney haben das so oft getan, dass sie schon zu so etwas wie Botschaftern der hochpreisigen Nobelmarke wurden. Talkerin Oprah Winfrey verschenkt den güldenen Armand de Brignac mit dem Pik-Ass-Emblem kistenweise, der singende Schauspieler Kevin Coster begießt damit das Ende seines Konzerts auf der Bühne.



Dieser Tage sind Champagnerwinzer Jean-Jacques Cattier und sein Marketingmanager Philippe Bienvenu auf Deutschlandtournee, in Frankfurt präsentierten sie ihre Erzeugnisse im Roomers und in der Villa Kennedy. Mag der Armand de Brignac auch nouveau

und rich sein, die beiden sind sehr bodenständig und

natürlich. Ein Produkt wie Armand de Brignac ist so etwas wie flüssiges Swarovski und passt viel eher in die Glitzerpaläste von Dubai und die Nachtclubs von Moskau. Der verhaltensauffällige Champagner war auch der Ausschankstoff beim deutschen Filmpreis in Berlin und ist jetzt der offizielle Haustropfen bei der Fußball-Europameisterschaft in der Ukraine und in Polen. Der deutsche Markt könnte stärker sein, doch immerhin sind die sündhaft teuren Champagner in vielen Clubs (Gekkos Frankfurt, P1 München, Pony Kampen etc.), Hotels (Brenner's Park-Hotel Baden-Baden, Bayerischer Hof, Mandarin Oriental, Vier Jahreszeiten München) und Restaurants (Sansibar Sylt, Medici Baden-Baden) vertreten.



Champagner & Fußball
in der Villa Kennedy

Die Villa Kennedy ist einer der schönsten und stilvollsten Plätze während der EM für Public Viewing. Wenn aber Champagner mit im Spiel ist, gewinnt die gute Laune. Da zum Champagner besonders Deftigkeiten wie Rippchen mit Kraut passen, wurde das Buffet entsprechend bestückt. Die Champagner aus der Kellerei Cattier moussieren sehr fein und doch druckvoll, keine schlechte Ware, aber bei Preisen zwischen 300 und 400 Euro ziemlich übermütig kalkuliert. Diese basieren letztlich auf einer Art Prestigegewinn, denn der Armand de Brignac Brut

Gold wurde 2010 in einer Blindverkostung vom eher weniger als mehr bekannten finnischen Fine Champagne Magazine in New York tatsächlich als „bester Champagner der Welt“ ausgezeichnet. Er ist leicht an der goldenen Flasche mit dem handpolierten Zinnetikett zu erkennen. Exklusiv vertrieben wird der Armand de Brignac in Deutschland von den vorher in der Musikszene beheimateten Berlinern Stefan Fabinger und Benjamin Biermann, dem Sohn des Liedermachers Wolf Biermann.

Im Roomers und der Villa Kennedy gab es die prämierte Gold-Cuvée, den Rosé, und Blanc de Blancs sowie den normalen Cattier Brut zu verkosten. Die bunten Flaschen sind sehr einfach zu trinkende, unkomplizierte Champagner ohne Ecken und Kanten oder gar Tiefe. Spitzenchampagner wie Krug oder individuelle, wie der fabelhafte La Closerie von Jérôme Prevost, sind Lichtjahre von einem Armand de Brignac entfernt. Dass die Familie Cattier aber keinesfalls für Blendwerk steht, zeigt ihr schlicht etikettierter Cattier Brut. Er kostet nette 25 Euro und ist viel knackiger und individueller als seine teuren Brüder. Diesen sehr natürlichen, frischen, seidig strukturierten und cremigen Champagner trinkt man gerne.



Jean-Jacques Cattier

Das Label Armand de Brignac existiert erst seit 2006, doch die

Winzerfamilie Cattier betreibt schon seit 1918 Weinbau. Jean-Jacques Cattier und sein Sohn Alexandre stehen mit ihrer schlichten Art im krassen Gegensatz zur lauten Glitzerwelt der Armand de Brignac-Show. Bis dorthin erzeugten sie aus den eigenen 30 Hektar umfassenden Weinbergen vor allem gute Champagner der bezahlbaren Mittelklasse. Ihre Lagen gehören zur Kategorie Grand Cru (wie Avize und Oger) oder Premier Cru. Die Cuvées sind eine Mischung aus drei unterschiedlichen Jahrgängen, die aktuelle ist eine Kombination der Jahre 2002, 2003 und 2005. Die Flaschen altern bei niedriger und konstanter Temperatur 30 Meter unter der Erde in Kellern, die zu den tiefsten in der Champagne gehören und ein langsames Altern fördern. Insgesamt sind am Entstehungsprozess von Hand acht Kräfte beteiligt. Es geht hier bei Reims trotz allen Medienrummels wie immer zu, selbst als der millionenschwere Rapper Jay-Z mit seinem Rolls-Royce vorbeikam, ließen sich die Cattiers nicht aus der Ruhe bringen.

Sélection Prestige, Berlin. www.armanddebrignac.de

Champagnerkellerei Cattier, Chigny les Roses. www.cattier.com

Siehe auch Biss-Bericht [Der Popstar unter den Champagner](#)

Photo Credit: Barbara Fienhold