

# Durst de Luxe: Große Champagner-Verkostung mit 100 Sorten

Geheimtipps, Entdeckungen,  
Überraschungen

Man kann munter drauf los trinken oder sich und das Angebot sortieren, damit man den Parcours unbeschwert übersteht. Lustig und sinnenfroh wird es so oder so. 20 Aussteller hatten rund 100 verschiedene Flaschen mitgebracht. Die *Falstaff-Gala* fand in Frankfurt, Düsseldorf und Berlin statt. Fachbesucher hatten den Vorteil, sich ganz unbehelligt dem Champagner widmen zu können und frei von den Parfüms und Rasierwassern anderer Gäste nur das Odeur der schäumenden Weine wahrzunehmen.



Boris Blary von wine not?

Ein Highlight waren die Champagner von **AR Lenoble**. Sie haben durchweg eine straffe, dichte und persistente Perlage und sind Meisterwerke an Präzision und Finesse. Der harmonische und in sich ruhende Grundcharakter ist bereits beim Einstiegschampagner *Intense* zu erleben. Er hinterlässt als

Duft des Meeres eine dezente Salzspur, die zum nächsten Glas animiert. Auch die Assemblage ist bemerkenswert: Mit fast der Hälfte scheint ein Pinot Meunier als Rebsorte den Ton anzugeben, wird aber von Pinot Noir und Chardonnay so eskortiert, das alles reintonig und an keiner Stelle überdreht wirkt. Obendrein ist dieser Champagner durch eine sehr niedrige Dosage (2 Gramm pro Liter) wunderbar trocken. Der Blanc de Noirs Jahrgangschampagner 2012 begeistert durch Feinwürzigkeit, Raffinesse und cremigen Schmelz. Die Aromen von Kirsche, Erdbeere und Kaffee halten sich diskret im Hintergrund.



In er Champions League spielen auch die Champagner von **Leclerc Briant**, bei Preisen, die man gerade in dieser Liga als moderat empfinden muss. Die Champagner begeistert durch eine vibrierende Mineralität und Dichte, die den Gaumen flutet. Konstante Perlage, feine Cremigkeit, leise Aromatik. Champagner zum Anbeißen. Jede Flasche eine Persönlichkeit. Réserve Brut, Rosé Extra Brut und Premier Cru Extra Brut – einer besser als der andere. Keine Marketingidee, sondern ein ingenieuser 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 geradezu angeklebt, aber auch im Inneren hat das Meer seine Abdrücke hinterlassen. 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. Der *Abyss* ist von einer druckvollen Frische, die Wind und Meer spüren lässt. Messerscharf präziser Ausdruck von Kreide, Limette, ein wenig Jod und einem Hauch grünem Tee.



Die Champagner von **Le Brun de Neuville** machen allesamt Spaß, der Blanc de Blancs *Autolyse* glänzt geschmacklich mit einem Aromenspektrum

aus Tarte Tatin, Mandeln, prickelndem Szechuan-Pfeffer und belebt durch schöne Salzigkeit im Abgang. Stets von solider und ansprechender Art sind die klassischen Champagner von **Drappier**, bei dieser Verkostung war der relativ preiswerte *Clarevallis* der mit dem besten Frischekick und dem temperamentvollsten Charakter. **Laurent-Perrier** war gleich mit

fünf hervorragenden Qualitäten präsent, darunter der exquisite *Grand Siècle Itération No 26* – mit 185 € der teuerste Champagner der Verkostung. Lässige Eleganz, feinstes Mousseux, superber Trinkfluss. Größe ohne Schwere. **Piper-Heidsieck** trinken wir selten. Den *Essentiel*, ein Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay, überraschte uns mit seiner unbekümmerten und nicht wichtigtuersischen Art, großen Heiterkeit und lebendigen Frische. Dieser Champagner hätte es fast geschafft, dass man am liebsten wieder von vorne angefangen hätte.

Ludwig Fienhold