

# FrISChe Perlen: Champagner Avantgarde in Frankfurt

## Der famose Fleury ist auch bei Champagner en Vogue dabei

Allein die fünf erstklassigen Champagner von Fleury lohnen den Besuch des bevorstehenden Champagner-Festivals im Frankfurter Holzhausenschlösschen am 16. November. Die Brüder Benoit und Jean-Sebastien Fleury sind nur selten außerhalb Frankreichs anzutreffen, weshalb man sich doppelt freuen kann. Ihre Weinberge liegen an der noch weitgehend unentdeckten Côte des Bar, der südlichsten Region in der Champagne. Neben diesen Perlen gibt es noch viele weitere handgefertigte Champagner zu entdecken, vor allem von der jungen Winzer-Generation wie Yann Vadin, Guillaume Sergent oder Périne Bailleterie.



Junge engagierte Champagner-Winzer und ein ganz Großer unter den Bio-Pionieren kommen nach Frankfurt zum Champagner-Festival am 16. November ins Holzhausenschlösschen. Neben Newcomern und Raritäten begegnet man mit den Spitzen der Brüder Fleury einem der besten Champagner-Erzeuger überhaupt. So komplex, fein, präzise, puristisch und schön gereifte Champagner findet man selbst unter den Edelperlen nicht viele. **Fleury** war die erste biodynamische Kellerei in der Champagne, bei der noch immer die 15 Hektar gepflügt und einige Parzellen mit Pferden bewirtschaftet werden. Insgesamt soll es bei dem Festival über 30 verschiedene Champagner zum verkosten geben, darunter Raritäten, von denen es nur wenige hundert Flaschen gibt.

Tickets kosten 59 € im Vorverkauf, noch sind einige zu bekommen.



Die Fleury-Brüder

Hier einige weitere Highlights und Probiertipps: **Champagne Vadin-Plateau**. Jungwinzer Yann begeistert mit seinen Erzeugnissen viele französische Sommeliers und erobert nun auch Deutschland. Sein Champagner Blanc de Noirs ist bereits im Frankfurter Restaurant Weinsinn sowie im Hotel Vier Jahreszeiten und dem Restaurant Süllberg in Hamburg auf der Weinkarte vertreten. Von seinen neuen Raritäten, Ovalie 2012 (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, erste Gärung in Tontanks, Brut Nature) wurden nur 500 exklusive Flaschen und von Chêne la Butte 2012 (100% Chardonnay, sous liège, Brut Nature) nur 750 Flaschen hergestellt. Yann Vadin mag jung sein, erzeugt aber Champagner von kluger Reife. Seine Grande Reserve Extra Brut aus Chardonnay und Pinot Noir ist komplex und tiefgründig und schwebt durch ihre feine Perlage lässig-elegant über die Zunge. Wer nach dem ersten Glas aufhört, hat ihn nicht verstanden, denn dann beginnt der Spaß erst, wie bei so vielen guten Champagner. Die Grande Reserve reift vier bis fünf Jahre, die Weine werden weder filtriert noch geschönt. Die Domain Vadin-Plateau erzeugt 60.000 Flaschen im Jahr. Zum Vergleich: Schampus-Riese Moët & Chandon flutet jährlich rund

30 Millionen Flaschen auf den Markt.



Périne Baillette

**Champagne Minière:** Die Winzer-Brüder Minière bauen ausschließlich im Eichenfass aus und überzeugen durch feine und dezente Holznoten. Der Champagner Influence ist nach Meinung der Veranstalter, Julia & Stéphane Drieux, ein absoluter „Bomben-Champagner“.

**Périne Baillette von der Champagnerkellerei Pierre Baillette** ist ebenfalls mit einigen neuen Kreationen vertreten: Die neuen Jahrgänge vom Prestige-Champagner Coeur de Craie de Rilly la Montagne 2011 sowie de Trois Puits 2011 sollte man in jedem Fall probieren. Der Champagner Le Village ist im **Biancalani** in Frankfurt gelistet, wie die großartige Edition Robert Fleury übrigens auch. Der Blanc de Blancs Coeur de l'Histoire von Baillette lag sechs Jahre im Kreidekeller und ist mit 5 g/l wunderbar trocken dosiert. Mit nur 1.500 hergestellten Flaschen auch eine Rarität.

Ludwig Fienhold



Holzhausenschlösschen

### ***Champagner en Vogue***

*von 2drieux Champagner Selektion*

#### **Termin**

Donnerstag, 16. November 14 – 20 Uhr

Frankfurt, Holzhausenschlösschen, Justinianstraße 5

#### **Karten**

Vorverkauf 59,00 €

Es werden nur 150 Tickets verkauft, einige sind noch zu haben.

#### **Kontakt, Infos, Tickets**

2drieux Champagner Selektion

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

Mobil 0173 738 51 61

champagner@2drieux.de



Julia & Stéphane Drieux in der Mitte ihrer Champagner-Freunde

*„Champagner en Vogue“ präsentiert zum zweiten Mal in Frankfurt eine Selektion von Avantgarde-Champagner. Die Besucher können die Champagner-Winzer persönlich kennenlernen und ihre hochwertigen und individuellen Erzeugnisse verkosten. Die meisten kommen aus kleinen Kellereien, die eine limitierte Produktion haben und mitunter nur wenige tausend Flaschen anbieten.*

*Das junge Start-up 2drieux aus Frankfurt hat sich auf handgefertigte Champagner spezialisiert. Julia & Stéphane Drieux bieten eine Selektion von über 130 verschiedenen Champagner in ihrer e-Boutique 2drieux.de an. Auf der sehr gut gemachten und informativen Webseite findet man detaillierte Informationen zu den Machern der Champagner, Winzer-Philosophien, Weinbergen und Bewirtschaftung, Herstellung und vieles mehr. Zudem gibt es nützliche Hilfen, wozu der Champagner gut getrunken werden kann, als Aperitif, zu Vorspeisen, Fischgerichten oder auch für sich selbst als Meditationswein.*

*Photocredit: 2Drieux Champagner Selektion*