

# Erste Wahl: Champagner für alle

## Für kleine Brieffaschen und große Budgets

*Von Ludwig Fienhold*

Die Empfehlungen mit BISS für dieses Jahr. Wir hätten gerne unsere 100 Favoriten präsentiert, wollen es aber bei einer überschaubaren Anzahl von 13 belassen. Diese Liste erhebt selbstredend keinen Anspruch auf Vollständigkeit, aber einen auf Geschmack. Es sind unsere Champagner des Jahres, bei der nächsten Wahl können sich die Akteure und Wertungen wieder ändern. Die Preise bewegen sich zwischen 26 und 350 Euro.

## Salon

Subtiles Meisterwerk: So viel Finesse, diskreten Charme und schwebende Leichtigkeit wie beim aktuellen Jahrgangschampagner 2002 erlebt man selten. Die Aromen von Citrus, Birne und Mandel flirren, der für die Kreideböden durchaus typische Ingwerton ist nur hauchzart präsent. Weniger Brioche im Geschmack, mehr die von Proust verewigten Madeleines. Die dichte Perlage und ihre winzigen schnellen Bläschen entfalten im Mund sofort schmeichelndes Wohlgefühl und eine delikate Aromatik, die leicht salzig hinterlegt ist und ungemein

animierend wirkt. Selten war ein reiner Chardonnay-Champagner so subtil, raffiniert und filigran. Ein Jahrhundert-Champagner. Preis: 350 €.

## Krug

Die Legende: Krug ist der König Artus unter den Champagner, ein weiser, ritterlicher und einzigartiger Charakter. Intelligente Kraft paart sich mit feinsinniger Leidenschaft. Ein Champagner, den man wegen seiner starken Persönlichkeit unter 1000 verschiedenen Sorten stets leicht herausfinden könnte. Kein Alltagschampagner, aber einer, den man sich gerne jeden Tag gönnen würde. Der Krug Vintage ist ein Monument, geprägt von großer Harmonie, ausdrucksvoll, aber nicht laut. So etwas Grandioses hat seinen Preis und kostet im Schnitt 200 Euro. Aber auch die Grande Cuvée Krug ist famos: Cremige Textur, elegante Würze aus Nüssen und Früchten, schöne Röstnote. Preis: 179 €.

## Pierre Gimonnet

Chardonnay-Klassiker: Didier Gimonnet ist ein Meister des Blanc de Blancs. seine Chardonnay-Perlen sind temperamentvoll unbekümmert und so voller leichter Lebhaftigkeit, dass man mit jedem Glas Lust auf das nächste bekommt. Seidige Mousseux, kühle Stilistik und dezente Zitrusfrische zeichnen den Champagner Cuis 1er Cru Blanc de Blancs aus, und das für nette 29 €. Die Familienkellerei kann sich bester eigener Lagen in Cuis bei Epernay bedienen, viele große Champagnerhäuser kaufen indes bei Winzern ein. Der noch speziellere Fleuron von Gimonnet besticht mit Frische, Frucht und Finesse. Dieser saftige Champagner duftet nach Aprikose, Limone sowie Minze und wird von einem Hauch Röstaromen unterlegt. Gimonnet ist

eines der absoluten Lieblingsgetränke von Champagner-Fex Eckart Witzigmann. Preis: 39 €.

## Philippe Gonet

Wunderbarer Winzer-Champagner: Nicht selten entdeckt man unter den unbekanntten Champagnerwinzern eine Perle. Etwa den Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil von Philippe Gonet, dessen Grundweine teilweise in gebrauchten Eichenfässern reifen, was in der Champagne ungewöhnlich ist. Bestes Lesegut aus der Grand Cru Lage Le Mesnil. Dieser cremige und opulente Gonet duftet delikater und schmeckt ziemlich sexy. Bauchiges Glas benutzen. Preis: 32,50 €

## Laherte Frères

Großer Exot: Der Champagne Brut Les Clos 7 ist einer der ungewöhnlichsten seiner Art und besteht aus sieben Rebsorten: Chardonnay, Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir und Arbanne. Nase und Gaumen werden mit einer einzigartigen explosiven Aromatik aus exotischen Früchten überrascht, Limette und Minze lassen ihn wie eine veredelte Antwort auf den Mojito erscheinen. Fabelhafter Geschmack, feine Perlage, langanhaltende Frische. Preis: 59,90 €.

## Moutard

Geheimtipp: Ein Edeltrunk von beinahe unwirklicher Finesse und feinstem Mousseux ist der Moutard, welcher in kleinster Edition aus der heute vergessenen und kaum noch vorhandenen

Rebsorte Arbanne erzeugt wird. Für eine solch exzellente Spezialität mag kaum ein Preis zu hoch sein, doch dieser Insider-Champagner bleibt bezahlbar. Moutard ist grundsätzlich gut und sogar preiswert (25 €), der aus der Rebsorte Arbanne jedoch stellt die Spitze dar. Champagne Brut Vieilles Vignes Cepages Arbane: Preis 52 €.

## Aubry et Fils

Rare Rebsorten: Zu Aubry et Fils greifen Insider, welche keinen Allerweltsschaumwein, sondern exquisite Ware wollen. Die mit Künstleretikett ausgestattete und sehr duftige Cuvée Nicolas Francois Aubry reift 60 Monate auf der Hefe und wird nur in außergewöhnlich guten Jahren in limitierter Auflage erzeugt. Kräftiger, da in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut, präsentiert sich der Brut Tradition, wogegen die Prestige-Cuvée Aubry de Humbert der Primus ist. Zudem können die Brüder Aubry mit weiteren in kleinsten Mengen abgefüllten Flaschen glänzen, von denen unter dem Etikett Le Nombre d'Or nur etwa 1000 bis 2000 Flaschen auf dem Markt sind und unter anderem aus den alten und seltenen Rebsorten Arbane, Petit Meslier, Enfumé und Fromenteau erzeugt werden. Da Champagner letztendlich ein Wein ist, schmeckt er nicht nur in jungen Jahren, sondern auch in betagtem Zustand. Preis: 46 €.

## Jérôme Prevost

Bunker-Champagner: Das Weinhandelshaus Vinaturel am Starnberger See hat sich auf biodynamische Produkte spezialisiert. Die Champagner von Franck Pascal, Francoise Bedel und Jérôme Prevost sind erstklassig und fair im Preis. Die Weine der kleinen Domaine von Prevost reifen in alten Eichenholzfässern in einem tiefen Luftschutzkeller aus dem 1.

Weltkrieg. Die Champagner geraten authentisch und betörend leichtlebig, man muss sich stets schnell eine der raren 13.000 Flaschen sichern. Der Closerie Les Beguines ist erste Wahl, sehr wenig und ungewöhnlich komponiert. Mandarinenzeste und Limettenschale, Nussbutter, etwas Kräuter. Mundbesäuselnd, abendfüllend. Preis: 56 €.

## Ruinart

Der Alleskönner: Ruinart ist stets eine gute Wahl. Er mag auf den ersten Schluck so etwas wie Everybody's Darling sein, doch hat er viele Facetten. Man muss auch sehr genau unterscheiden, denn wenn das Wort „Dom“ vor Ruinart steht, begegnet einem ein weit hochwertigeres Erzeugnis, wie schon seine filigranen dynamischen Perlen zeigen. Der Dom Ruinart 2002 ist ein ganz Großer, er betört durch ein delikates Spektrum von Zitrusfrüchten, Lindenblüten, Bergamotte, Nuss und Kokos sowie ein Hauch Minze. Wie jedem guten Champagner sollte man ihm etwas Luft gönnen und nicht gleich nach dem Aufmachen wegschlabbern. Herausstellen muss man außerdem den Blanc de Blancs von Ruinart, der große Muntermacher unter den Champagner. Gradlinig und präzise in der Struktur. Belebende Zitrusfrische, etwas Mirabelle, sehr weich, rund und unglaublich harmonisch. Blanc de Blancs – Preis: 55 €.

## Billecart-Salmon

Spitzenrosé: Billecart-Salmon ist grundsätzlich eine gute Wahl, doch der Brut Rosé hat einfach einen besonderen Charme und umgarnt durch ein Bukett von schwarzen Beeren und roten Früchten. Der Geschmack ist dabei vor allem frisch und nur dezent fruchtig, eine dichte Perlage macht den Rosé zum Gaumenschmeichler. Billecart-Salmon war schon herausragend,

als ihn die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach bereits als eines der ersten Spitzenrestaurants in Deutschland servierte. Preis: 50 €.

## **Bollinger**

007-Champagner: Bollinger ist der klassische Bond-Champagner und verspricht mehr als ein Quantum Trost, wobei der Agent die Prestige Cuvée 1999 Grande Année bevorzugt. Dieser erstklassige Jahrgangschampagner verlangt nach gut 100 Euro. Doch der „Standard“-Champagner, Special Cuvée Brut, aus dem gleichen Haus ist ebenfalls ausgezeichnet und für weniger als die Hälfte zu haben. Erdig, wenig, ehrlich. Samtene Perlage, Aroma von Nuss, Birne und Brioche. Bollinger bleibt einer der zuverlässigsten und besten Champagner überhaupt. Preis: 44,90 €.

## **Legras & Haas**

Brut Tradition: Die klassische Cuvée des Familienbetriebs besteht aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Es werden nur Trauben aus eigenen Weinbergen verwendet. Im Geschmack: Nuss, Mandel, Hefe und Zitrusnoten. Animierende Saftigkeit. Ein guter Kumpel für jede Stunde. Etwas raffinierter fällt der Blanc de Blancs aus, der wie „frisch gebacken“ wirkt und feine florale Aromen aufweist. Brut Tradition: Preis 29,50 €.

## **Cattier**

Der Preiswerte: Cattier Icône Brut ist ein Bruder Leichtsinn.

Beschwingt und fröhlich lässt er sich wunderbar als Aperitif einsetzen, als Regenerations-Getränk zum Auffrischen oder das berühmte letzte Glas nachdem alles getrunken ist. Unkompliziertes, aber keineswegs anspruchsloses Trinkvergnügen auf sehr gutem Niveau zu einem sympathischen Preis. Preis: 26,90 €.



## 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)

*Photocredit: Ruinart (Bild oben rechts), Dux Design (Handtaschenhalter)*