

Champagner: Das Beste für die Feste

Favoriten & Trends

Ludwig Fienhold & Team

Der Trend zu kleinen Champagner-Winzern, die meist viel Qualität und Individualität zum angenehmen Preis bieten, bleibt auch für das neue Jahr bestehen. Veuve Fourny, Geheimtipp, Newcomer und einer unserer Favoriten, verbindet auf sehr elegante Weise die Tradition eines kleinen Betriebs mit der mondänen Art großer Weltklassekellereien. Pure Sinnlichkeit, drahtige Spannung, Erfrischung auf höchstem Niveau.

Neben dem Trend zu Champagner-Winzern, verstärkt sich auch der Hang zu Bio-Erzeugnissen und Rosé-Champagner. Anselme Selosse, den man vor zwanzig Jahren noch zur heranwachsenden Avantgarde zählen konnte, ist längst eine etablierte Bio-Kellerei mit Spitzenpreisen. Zu den Besten in diesem Genre zählen zudem Fleury, Larmandier-Bernier, Francis Boulard und Dominique Moreau. Von Drappier gibt es einen Brut Nature ohne Dosage mit nur 2 Gramm Restzucker. Rosé-Champagner, einst als feminin belächelt, haben sich durch eine Qualitätsoffensive durchgesetzt. Zu verdanken ist dies Marken wie Billecart-Salmon, Bollinger oder De Sousa.

Das Trio triumphale heißt: **Salon, Krug, Roederer Cristal**. Es gibt gerade unter den Köchen nicht wenige, die nur Krug trinken. Diese Krugisten muss man nicht bedauern, aber sie sollten ruhig mal nach anderen Perlen tauchen. Der Vorteil von

Krug ist, dass er immer schmeckt, selbst in der Küche so nebenbei beim Kochen. Krug ist so präsent, dass man ihn nicht überschmecken kann. Salon ist subtiler und das Allerbeste für Feintrinker. Dies erfordert aber etwas Ruhe und Besinnlichkeit und kein Feuerwerk.



Ein Champagner für Kenner, die sich nicht um Etiketten und Trends scheren, ist **Pierre Gimonnet**. Der große Blanc de Blancs Klassiker ist seinem unverwechselbarem erfrischenden Stil stets treu geblieben und bietet das wahrscheinlich beste Preis-Geschmacksverhältniss von allen. Der Cuis 1er Cru ist als Basis schon unsagbar gut und wird durch den Fleuron und den Special Club Millesime de Collection noch gehörig getoppt.

Fleury war schon ein Bio-Betrieb bevor dies zu einer gewissen Modeerscheinung wurde. Seit 1989 bewirtschaftet man biodynamisch und erzeugt herausragende Champagner, die das Etikett „Moderne Klassik“ tragen könnten. Klar, reintönig, präzise und komplex – geht mehr? Noblesse mit Tiefgang bietet

der „Robert Fleury“ 2004. Die reifen Aromen von Früchten, der zarte Karamellton und die dezente Vanille werden durch feine Würze, Mineralität, Zitrus und eine frische salzige Brise diffundiert, was animierend wirkt und auch noch nach dem dritten Glas nicht satt macht. Für 48 Euro wird man in dieser Klasse kaum etwas Besseres finden.

Unter den kleineren Champagner-Winzern vermag man die meisten Entdeckungen zu machen. Diese Namen sollte man sich dabei merken: **Larmandier-Bernier, Doyard, Bedel, Vadin-Plateau, Barbichon und Bergeronneau-Marion**. Die Avantgarde weist den Weg zu einem allgemeinen Trend: Schlank statt barocke Fülle, trockene Frische und Mineralität statt eindimensionaler Süße.

Unbedingt beachten: Champagner ist in erster Linie ein Wein und benötigt wie dieser viel Luft zur optimalen Entfaltung, 20 Minuten Geduld sollte man schon haben. Das letzte Glas schmeckt ohnehin immer am besten. Große Champagner sperrt man nicht in schmale Kelche oder gar Flöten ein, Burgunderweingläser sind die weit bessere Wahl.

CHAMPAGNER TOP 20

Salon

Subtiles Meisterwerk: So viel Finesse, diskreten Charme und schwebende Leichtigkeit wie beim Jahrgangschampagner 2002 und 2004 sowie aktuell 2007 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 feinsinnig, raffiniert und filigran. Ein Jahrhundert-Champagner. Preis: ca. 400 – 500 €.

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 €.

André Clouet

Eine der spannendsten Entdeckungen in der Champagne ist André Clouet, der bislang nur in der Fachwelt bekannt ist. Wir sind nahezu vom ganzen Sortiment begeistert, das preislich von 29 bis 400 € reicht, wobei bereits der lukrative Einstiegschampagner fabelhaft ausfällt. Der junge selbstbewusste Champagnerwinzer sieht sich unter den Top Five, was keineswegs übermütig erscheint. Die Grande Reserve Bouzy Grand Cru (Pinot Noir) ist für uns der preiswerteste Einstieg in die Welt der erstklassigen Champagner (29,80 €). Feinste Perlage, dichte Cremigkeit, Briochenote zum Anbeißen, frisch-

fruchtige Aromen von Apfel und Birne mit einem nussigen Touch. Es ist aber vor allem diese süffige persistente Mousseux, die zum ewigen Weitertrinken anregt.

Leclerc Briant

In der Champions League spielen die Champagner von Leclerc Briant, von denen einige absolutes Weltklassenniveau erreichen. Und das bei Preisen, die man gerade in dieser Liga als moderat empfinden muss. Die Champagner begeistern durch eine vibrierende Mineralität und Dichte, die den Gaumen flutet. Konstante Perlage, feine Cremigkeit, leise Aromatik. Champagner zum Anbeißen. Jede Flasche eine Persönlichkeit. Reserve Brut, Rosé Extra Brut und Premier Cru Extra Brut – einer besser als der andere.

Drappier

Michel Drappier aus Urville hat mit seiner Prestige-Cuvée Grande Sadrée einen wunderbar barocken Wonnepropfen geschaffen. Der bernsteinfarbene Grande Sadrée 2010 Extra Brut ist ein grandioser Stoff: saftig, straff, frisch, mit delikater Würze und Röstaromen sowie einem raffinierten Geschmack von Salzkaramell. Ausschließlich aus der Lage Sadrée, der Liqueur de Dosage reifte 15 Jahre im Holzfass.

Dom Pérignon

Der berühmteste Champagner der Welt ist zwar nicht zwangsläufig auch der Beste, ragt aber stets mit einigen

Jahrgängen monumental hinaus. 1988, 1990 und 2002 gehören zu den absoluten Spitzen, der aktuelle Jahrgang 2008 ist aber ebenfalls ein Komet. Kraftvoll, große Dichte, sphärische Perlage, geröstete Haselnuss, etwas Zitrusfrische. Imperiale Geschmacksfülle. Preis: ca. 180 €.

Philippe Gonet

Wunderbarer Winzer-Champagner: Nicht selten entdeckt man unter den unbekannteren 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 delikat und schmeckt ziemlich sexy. Bauchiges Glas benutzen. Preis: ca. 36 €.

Billecart-Salmon

Billecart-Salmon ist grundsätzlich eine gute Wahl, doch der Brut Rosé hat einfach einen umwerfenden Charme und umgarnt durch ein Bukett von schwarzen Beeren und roten Früchten. Er ist wunderbar frisch und dezent fruchtig, eine dichte Perlage macht den Rosé zum feinen Gaumenschmeichler (ca. 50 €). Gerade an der Basis erweist sich die wahre Qualität, wie bei jedem Winzer: Der Billecart-Salmon Brut Reserve ist von einer Frische und Finesse, wie sie nur wenige Champagner auszeichnet. Und das zu einem Preis von ca. 37 €. Aus der Magnum schmeckt dieser Champagner noch einen Schluck besser. Auch die lange gereiften Champagner des Hauses, die bis in die zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts gut trinkbar zurückreichen können, sind von diskreter Feinheit. Billecart-Salmon war nur wenigen Insidern bekannt, bevor ihn vor über

drei Jahrzehnten die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach als eines der ersten Spitzenrestaurants in Deutschland als Hauschampagner servierte.

Veuve Fournay Grande Reserve Brut

Es perlt so fein im Glas, das man erst einmal etwas länger zuschauen möchte, wäre da nicht die Lust auf den ersten Schluck. Der Champagner Grande Reserve Brut 1er Cru von Veuve Fournay packt genau mit jener Finesse und Frische zu, die man von einem sehr guten Champagner erwartet. Durch seine geschmeidigen Cremigkeit döst er nicht in der Mundhöhle, sondern bewegt sich elastisch beschwingt wie eine Cancan-Tänzerin und belebt die Sinne. Dabei wirkt die elegant kalibrierte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir von Premier Cru und Grand Cru Lagen rund um Vertus, in Nachbarschaft zum berühmten Le Mesnil-sur-Oger, sehr entspannt und ausgeglichen. So viel Finesse und Charakter muss den Preis von 35 € als erstaunlich empfinden lassen.

Le Brun de Neuville, Authentique Assemblage Brut

Ein Geheimtipp, der wir ganz leise weitergeben. Die Grundweine für diese Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir reifen 5 Jahre auf der Hefe, damit ein hochfeiner Champagner daraus werden kann. Nach der alten und vergangenen Tradition Dom Pérignons wird die Flasche zur Hefelagerung mit einem Naturkorken verschlossen und durch einen Metallbügel (Agraffe) gesichert. Über den Naturkorken findet in der Flasche eine Mikrooxidation statt, die den Reifungsprozess so positiv beeinflusst, dass der Champagner feiner, cremiger und komplexer wird, als Champagner, die zur Reifung mit Kronkorken

versehen werden. Das muss nicht immer der Fall sein, ist aber bei dieser wunderbaren Assemblage unverkennbar zu erleben. Dazu ist deutlich mehr Handarbeit erforderlich, weshalb nur erstklassige Champagner auf diese Weise erzeugt werden (etwa auch Bollinger). Der Authentique von Le Brun de Neuville ist sanft und geschmeidig. Die Aromatik aus Frucht, Gebäck, Bisquit und Birne wird von leichter Zitrusfrische und dezenter Salzigkeit begleitet sowie von einer hauchzarten mobilen Firnis beseelt. Großartig. 45 €.

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 sympathische 29 €. Die Familienkellerei kann sich besser eigener Lagen in Cuis bei Epernay bedienen, viele große Champagnerhäuser kaufen indes bei Winzern ein. Der noch speziellere Fleuron (39 €) 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.

Fleury

Fleury war schon ein Bio-Betrieb bevor dies zu einer gewissen Modeerscheinung wurde. Seit 1989 bewirtschaftet man biodynamisch und erzeugt herausragende Champagner, die das Etikett „Moderne Klassik“ tragen könnten. Klar, reintönig,

präzise und komplex – geht mehr? Noblesse mit Tiefgang bietet der „Robert Fleury“. Die reifen Aromen von Früchten, der zarte Karamellton und die dezente Vanille werden durch feine Würze, Mineralität, Zitrus und eine frische salzige Brise diffundiert, was animierend wirkt und auch noch nach dem dritten Glas nicht satt macht. Für 47 Euro wird man in dieser Klasse kaum etwas Besseres finden.

Jacques Selo

Einer der ganz Großen unter den kleineren Champagner-Winzern ist der Mystiker Anselme Selo von der Kellerei Jacques Selo in Avize. Der Mann mit dem seelenvollen Lausbubengesicht erzeugt Ausnahmechampagner von dionysischer Lustbarkeit. Sie entfalten geradezu weihnachtliche Düfte mit einer Melange aus Vanille, Zimt, Haselnuss und geröstetem Weißbrot. Diese dichten Aromen erreicht Selo, weil er seine Weine „atmen“ lässt – und zwar nicht wie üblich in der Champagne in Stahltanks, sondern in neuen Eichenholzfässern. Kritikern, die dadurch das Filigrane am Champagner gestört sehen, entgegnet er selbstbewusst: „Ich bin feinfühlig genug, um herauszuarbeiten, dass das Holz den Geschmack nicht überdeckt, sondern unterstreicht.“ Der sehr erdverbunden lebende und arbeitende Selo sieht sich auch eher als Erfüllungsgehilfe der Natur und glaubt, dass jede Strahlung, Schwingung und Stimmung den Wein mehr beeinflusst als er selbst. Dass die Sonne und das Mikroklima im Weinberg entscheidend sind, mag ein jeder dabei nachzuvollziehen. Aber Selo überlegt sich auch, in welche Himmelsrichtung er seine Weinfässer ausrichtet und inwieweit sich die richtige Farbgebung der ebenerdigen Lagerhalle positiv auf sein Produkt auswirken könnte. Die Preise bewegen sich zwischen 67 und 230 €.

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 €.

Roger Coulon

Eric Coulon gehört zu den kleinen feinen und nur bei Insidern bekannten Champagner-Winzern. Die Champagner sind durchweg gut, vor allem aber der Blanc de Noirs ist fabelhaft. Er ist frisch, elegant und sexy. Eine solche faunische Finesse gepaart mit leichtsinniger Perlage und knackfrischem Trinkfluss knallt ganz nobel ohne zu Dröhnen. Ein ziemlich bester Freund mit Kanten, perfekt gemacht ohne „gemacht“ zu wirken. Ca. 45 €.

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 ca. 52 €.

Aubry et Fils

Rare Rebsorten: Zu Aubry et Fils greifen Insider, die 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 gereiftem Zustand. Preis: 38 – 49 €.

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 €.

Vadin Plateau

Mit nur 60.000 Flaschen Jahresproduktion zählt man unter den Kleinen schon zu den größeren Produzenten. Yann Vadin von Vadin Plateau gehört zu den herausragenden Winzern der jungen Avantgarde. Seine Champagner sind sehr präzise, mineralisch, Terroir-geprägt, elegant-cremig und schön druckstark im Trinkfluss. Und bei Preisen zwischen 25 und 52 € auch noch finanziell bekömmlich. Der junge Winzer pflügt mit dem Pferd durch seine Weinberge, seine Weine werden in Eichenholzfässern, Stahltanks und auch Ton-Eiern ausgebaut und weder filtriert noch geschönt.

De Sousa

Das sympathische Familienunternehmen erzeugt auf neun Hektar biologische Spitzenchampagner, einige Lagen werden nur mit dem Pferd bearbeitet. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von über 45 Jahren, was sehr selten in der Champagne ist. Eine Besonderheit ist der „Umami“, der aus verschiedenen Grand Cru Einzellagen erzeugt wird und von dem es lediglich 6.690 Flaschen gibt: Feinperlend, saftig, mineralisch, satt, stimulierend, komplex. Ein wirklich vollmundiger und diesem japanischen Namen gerecht werdender Champagner, der ausgezeichnet zu vielen japanischen Gerichten und Sashimi passt. Der Rosé von De Sousa gehört zu den besten dieser Spezies, seine Aromendichte (Walderdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere) ist expressiv, aber nicht laut. Preise der verschiedenen Soussa-Champagner zwischen 29 – 154 €.

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.

Dux Design: Tel. 0175 2437394.