

# **Plopp: Die Champagner-Avantgarde zu Gast in Frankfurt**

## **Große Verkostung**

## **Newcomer, Raritäten, Entdeckungen**

## **Deutschland-Premiere**

Frankfurt schäumt. Aber nicht vor Wut. Eine Offensive junger Champagner-Winzer wird die Stadt in gehobene Stimmung versetzen. Bei dem Event *Champagner en Vogue* findet man keineswegs die üblichen Verdächtigen, sondern Newcomer und Raritäten. Die neue Champagner-Avantgarde ist im wahrsten Sinne erdverbunden und Terroir-begeistert, unkonventionell und doch der Tradition verpflichtet. Man bearbeitet den Boden mit dem Pferdepflug, schläft im Zelt in den Weinbergen oder baut den Wein in großen Amphoren aus Ton aus. 15 Winzer werden aus der Champagne anreisen, über 50 Perlen gibt es insgesamt zu entdecken. Gerade rechtzeitig, denn so langsam sollte man sich für Weihnachten und Silvester eindecken. Der Ticketverkauf für die große Degustation am 9. November im Frankfurter Holzhausenschlösschen hat begonnen (siehe Info am Ende). Mehr als 300 Tickets stehen nicht zum Verkauf, man sollte also nicht lange warten. Diese Limitierung ist vorteilhaft, damit bei der Verkostung alles übersichtlich bleibt und kein Gedränge entstehen kann.



## Holzhausenschlösschen

**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 Mœt & Chandon flutet jährlich rund 30 Millionen Flaschen auf den Markt.

**Thomas Perseval** ist ein landwirtschaftlich geprägter Bio-Winzer. Bei der Pflanzung seiner Rebstöcke säte er beispielsweise Erbsen und Sommergerste aus, die den Boden nähren und auf natürliche Weise schützen sollen. Seine Terroir-betonten Champagner gehören bei Insidern zu den besonders begehrten. Primus ist die Grande Cuvée Brut Nature. Die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stammen jeweils zu einem Drittel aus selektionierten Einzellagen. Dieser ausdrucksvolle Champagner, von dem es nur 2.200

Flaschen gibt, wird im Barrique ausgebaut und reift über 36 Monate auf der Hefe.

**Perine Baille**  
t wie  
viele  
Bio-  
Winzer  
aufwend  
ig mit  
Pferden  
im



Weinber

g, das kraftvollste Tier heißt Tarzan. Perine selbst ist jedoch von zarter Erscheinung und erzeugt sehr ausgeglichene entspannte Champagner. Ihr beschwingter Coeur de l'Histoire kommt wie sie auch nicht laut und säuerlich daher, sondern fein und elegant. Der Geschmack ist wunderbar buttrig und wird mit eine diskreten Anmutung von Mandarine und Wildhonig unterlegt.

**Rémi Leroy** bewirtschaftet ebenfalls die eigenen Weinberge, acht Hektar an der Côte des Bar. Sein Champagner entsteht so naturbelassen wie möglich und wird nicht geklärt und filtriert. Seine mit 3 Gramm Restzucker angenehm trockne und auffrischende Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay wird größtenteils in Stahltanks vergoren, 20 Prozent davon aber auch in Barriques. Der Champagner perlt hochfein und duftet nach frischer Brioche. Dabei ist er unverschämt unkompliziert und eignet sich für alle, die Angst vor zu großer Säure haben.



Der Champagner von **Timothée Stroebel** ist eigensinnig, kraftvoll und knochentrocken. Nichts für Weichtrinker, der Champagner schmeckt ganz stark nach dem Wein, der dahinter steckt. Brut Nature, keine Dosage, null Restzucker.

Der hundertprozentige Pinot Meunier mit dem schönen Namen Héraclite liegt drei Jahre auf der Hefe, es gibt nicht mehr als 5000

Flaschen davon. Von seinem stoffigen Pinot Noir Rosé de Saignée namens Logos d'Héraclite sind nicht mehr als 814 Flaschen zu bekommen.

Nur einige Beispiele aus der Szene der Champagner-Avantgarde. So viele spannende Champagner an einem Tag sind jedenfalls selten zu erleben. Für eine solch gebündelte Champagner-Erfahrung muss man sonst für mindestens drei Tage in die Champagne reisen.

Ludwig Fienhold



*Champagner en Vogue*

*von 2drieux Champagner Selektion*

**Termin**

Mittwoch, 9. November 12 – 20 Uhr

Holzhausenschlösschen Justinianstraße 5, Frankfurt am Main

**Karten**

Vorverkauf 59,00 €

Es werden nur 300 Tickets verkauft

Erhältlich bei 2drieux Champagner Selektion:  
champagner@2drieux.de

**Kontakt**

2drieux Champagner Selektion

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

Mobil 0173 738 51 61

champagner@2drieux.de

[www.2drieux.de](http://www.2drieux.de)

„Champagner en Vogue“ ist die Deutschland-Premiere der 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.



Julia & Stéphane Drieux

*2drieux Champagner Selektion*

Das junge Start-up aus Frankfurt hat sich auf handgefertigte Champagner spezialisiert. Julia & Stéphane Drieux bieten eine handverlesene Selektion von über 130 verschiedenen Champagner in ihrer eBoutique [2drieux.de](https://www.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, Domain Minière*