

Junge Champagner-Winzer und ihre Raritäten

Die Champagner-Avantgarde

lies ihre handgefertigten

Perlen ploppen

Die Champagner-Avantgarde ploppte in Frankfurt auf. Gastronomen, Sommeliers, Weinhändler und private Genießer kamen im Holzhausenschlösschen schluckweise den 15 Winzern und ihren über 50 Champagner auf die Spur, unter denen es viele Entdeckungen zu machen gab. Gerade noch rechtzeitig, um sich für Weihnachten und Silvester einzudecken, wo weit mehr Champagner getrunken wird als sonst im Jahr.



Holzhausenschlösschen

Die Champagner-Avantgarde zeigt sich mit trockenem Charme,

viele der Erzeugnisse weisen einen minimalen Restzuckergehalt von zwei bis drei Gramm auf, manche gar als Dosage Zero gar keinen. Das bringt mehr das Terroir zur Geltung, wobei die Champagner frischer schmecken, nicht so schnell die Zunge ermüden und lustig weiter trinken lassen. Viele dieser Champagner sind nur in kleinsten Mengen verfügbar und schon deshalb Raritäten. Manchmal einige hundert Flaschen, mitunter wenige tausend. 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.



Timothée Nowack & Stéphane Drieux

Rosé-Champagner gibt es nur wenige Herausragende, bei den jungen Winzern konnte man erstaunlich viel Gutes bei dieser Spezies ausfindig machen. Marc Hébrart steht durchweg für hochwertige Champagner, aber auch sein Rosé ist erstklassig. Gleiches gilt für Rémi Leroy, Etienne Calsac und Timothée Stroebe. Der sehr gelassen wirkende Timothée Stroebe schafft ebenso in sich ruhende Champagner von ganz besonderer Art. Von

seinem Logos d'Héraclite 2005, einem hundertprozentigen Pinot Noir Champagner, existieren nur 814 Flaschen. Traube für Traube per Hand selektioniert, ganze 8 Jahre auf der Hefe gereift, Dosage 0 g/l. Das hat seinen Preis: 75 €.



Eine schöne Überraschung bescherte Benoit Déhu mit seinem feinwürzigen, delikaten und chevaleresken roten stillen „Champagner“: La Rue des Foyers Coteaux Champenois Rouge. Fabelhaft. Unter den Champagner gab es keine Niete, wenn auch ein leichtes Gefälle.

Grundsätzlich waren aber durchweg Champagner-Persönlichkeiten in Frankfurt zu Gast, mit denen es sich lohnte, zu parlieren. Darunter auch interessante Winzerinnen, wie Périne Baillette. Mit ihr hätte man auch Rotkäppchen-Sekt getrunken, doch zum Glück hatte sie ihre ganz eigenen und eigenwilligen Champagner mitgebracht, die preislich sehr moderat ausfallen. Unter den Champagner gab indes es viele hochpreisige Perlen für bis zu 70 €. Wer es schaffte, alle zu probieren, musste sich wegen des Eintritts nicht zu grämen. Aber auch sonst war das Geld gut investiert, nur ganz selten kann man so viele gute und eher unbekannte Champagner-Winzer persönlich kennenlernen und deren Erzeugnisse probieren.

Ludwig Fienhold



Die Veranstalter: Julia & Stéphane Drieux

Die Champagner-Winzer von 2drieux

www.2drieux.de

Mit einem Klick direkt beim Winzer

Barrat-Masson, Benoit Déhu, Delphine Cazals, Agnes Corbon, Charles Doyard, Etienne Calsac, Guillaume Sergent, Jean Paul Hébrart, Brüder Minière, Flavien Nowack, Perine Baillette, Rémi Leroy, Timothée Stroebe, Thomas Perseval, Tristan Hyst und Yann Vadin.

Photocredit: Barbara Fienhold