Sparkling Star: Neuer Top-Champagner vom Burgunder-Winzer Leflaive

Alles wird teurer,

aber dieser Champagner

ist wenigstens seinen

Preis wert

Olivier Leflaive gehört zu den Spitzenwinzern im Burgund und hat mit seinen Weinen Furore gemacht. Inzwischen tritt er auch mit einem Champagner an, der so wunderbar straight und feinsinnig ist, dass man seine Begeisterung leicht in ungebremstes Trinkvergnügen übergehen lässt.

Das neue Champagnerhaus wurde Valentin Leflaive getauft, bislang gibt es ein gutes Dutzend verschiedener Produkte, bis Deutschland sind aber nur wenige vorgedrungen. Der Champagner entsteht in Kooperation mit dem ebenfalls renommierten Champagner-Erzeuger Erick de Sousa. Die Söhne von beiden heißen Valentin, weshalb man sich leicht auf den Namen der neuen Marke einigen konnte.

Die Edelperle nennt sich Valentin Leflaive 15/40 respektive 14/45 beides hundertprozentige Chardonnays, mit dem Unterschied von 20 Euro im Preis. Wir sind vom 15/40 begeistert, einem Grand Cru, Extra Brut, Blanc de Blancs, aus Avize/Oger. Angenehm niedrige Dosage von 4 g. bei 12,5% Alkohol. Straff, präzise wie ein Laserstrahl. Entspannt und ausgeglichen wie ein Zen-Meister. Mineralisch im besten Sinne, ein Terroir-Champagner. Sehr trocken, aber nicht bösartig kalkig. Geschmeidig, elegant, hochfein. Keine Hefe, keine Brioche, keine Butter, keine barocke Perlage. Aber richtig griffig, gebirgsquellfrisch, kristallin. Eher der Zitrustyp, ein klein wenig nussig, vor allem schlank. Der Preis von 63 € ist gemessen an der hohen Qualität mehr als korrekt.

Jede Cuvée von Valentin Leflaive zeigt auf dem Etikett einen speziellen Code. Die Buchstaben bezeichnen die Rebsorte und die Parzelle jeder Cuvée, die Zahlen geben die Jahrgänge der verwendeten Reserveweine sowie die Dosage an. So wurde der Extra Brut Blanc de Blancs 15/40 in den Parzellen von Cramant und Avize erzeugt, 2015 war das Jahr der Grundassemblage. Die Dosage des Zuckers beträgt 4,0 g pro Liter.

Olivier Leflaive stammt aus der gleichnamigen Burgunder-Familie, betreibt aber sein eigenes Weingut unabhängig von der Domaine Leflaive. Es gab einmal heftigen Streit, kommt ja in den besten Familien vor. Seine Freundlichkeit hat Olivier Leflaive deshalb nicht verloren, auch an seinen Hüten, meist ein Stetson, ist der leise lächelnde Mann stets zu erkennen.

Sein Chardonnay ist ein guter Einstiegswein in die Welt der Leflaive-Burgunder, die mit zunehmender Qualität auch preislich steigen. Der Meurseult Village ist schwungvoll frisch und entwickelt Aromen aus Apfel, Mandel und Vanille, während der Puligny-Montrachet etwas exzentrischer und zitrusfrischer ausfällt. Vom Corton-Charlemagne Grand Cru, jetzt sind wir schon bei 367 €, kommen nur wenige Flaschen nach Deutschland. Es ist der berühmteste und kostbarste Weinberg im Burgund. Er ist komplexer, noch punktgenauer in den Aromen von Birne, Apfel, gerösteten Nüssen und Zitronenzeste. Der Hauch von Karamell und Vanille macht ihn nicht dick, er bleibt mineralisch und feinwürzig. Die Weine von Olivier Leflaive muss man dekantieren, den meisten sollte man noch Zeit lassen, weil sie erst mit der Reife ihren ganzen Glanz entfalten. Den Champagner aber kann man in seiner vollkommenen Größe schon gleich genießen. Wer weiß, was noch kommt.

Ludwig Fienhold

Bezugsquelle unter anderem Frischeparadies, hier klicken