

Schaumgeboren

Champagner Tipps für 2012

Champagner-Winzer und andere unbekannte Größen

Der Präsident der Grande Nation trinkt angeblich keinen Alkohol und schon gar keinen Champagner, obwohl er doch mitunter einen recht beschwipsten Eindruck macht. Champagner ist aber auch in seiner Qualität ein sehr schwankendes Produkt. Wenngleich er per se für Luxus und Lebensfreude steht, fällt seine Qualität wie bei jedem anderen Wein auch sehr unterschiedlich aus. Mal ist er Edelperle, mal nur Ballermann. Grundsätzlich gilt: So wenig wie es einen Porsche zum VW-Preis gibt, so wenig wird man einen anspruchsvollen Billigschampus erstehen können. Ein Kilo Trauben in der Champagne kostet fünf Euro, in weniger exklusiven Gebieten 50 Cent. Für eine Flasche Champagner braucht man 1,5 Kilo Trauben. Ein Hektar in guter Lage hat einen Wert von über einer Million Euro.

Krug ist unsere große Leidenschaft, weil er ungemein lustvoll und faunisch aus dem Glas springt. *Roederer Cristal* und *Dom Pérignon* sind oft großartig, aber nicht grundsätzlich in jedem Jahr. Ganz entscheidend ist es herauszufinden, welcher Champagner am besten zum eigenen Temperament passt. Die einen mögen die seidige Frische eines zitrushaften Blanc de Blancs von *Ruinart* oder *Pierre Gimonnet*, die anderen suchen das majestätisch Voluminöse von *Bollinger*. Wer Körperbetontes schätzt, mag die pralle Prestige-Cuvée Grande Sendree von *Drappier*, wer Erfischung auf gutem Niveau braucht, erfreut sich am schlanken *Gosset Brut Excellence*. Lebendig und

wunderbar nach Leichtsinn schmeckt der Rosé von *Billecart-Salmon*, während *Deutz* ganz nach alter Champagner-Schule stets zuverlässig den Grandseigneur unter den schäumenden Weinen vertritt. Erprobte Champagnernasen begeistert *Jacquesson Cuvée 735*, die von einer glasklaren Strahlkraft ist und ultrapuristisch rappeltrocken ausfällt.



Einer der ganz Großen kleinen Champagner-Winzer ist der Mystiker *Anselme Selosse*, der die Grundweine in neuen Eichenholzfässern ausbaut. Seine Erzeugnisse entfachen Düfte aus Vanille, Zimt, Haselnuss und geröstetem Weißbrot. Gerade Biowinzer wie *Selosse* genießen das Vertrauen vieler Champagnerfreunde. Die Champagner von *Franck Pascal*, *Francoise Bedel* und *Jérôme Prevost* sind erstklassig und fair im Preis. Der Vin Secret der Winzerin *Francoise Bedel* ist cremig und entfaltet Düfte von Vanille und Karamell. 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 intensiv, man muss sich stets schnell eine der raren 13.000 Flaschen sichern. Der Champagner *La Closerie „Les Bèguines“* aus Pinot Meunier ist ungewöhnlich und ungewöhnlich gut. Die Reben werden spät gelesen, wobei der hohe Reifegrad deutlich zu erleben ist. Im satt goldschimmernden Glas entfachen sich ein köstliches Birnenaroma und ein Extrakt aus Trockenfrüchten, Nüssen und Brioche. Die geschmeidige Cremigkeit lässt den Champagner sanft über die Zunge perlen.

Wer das Außergewöhnliche beim Champagner sucht, wird sich auch beim ersten Schluck in die expressive Art von *Laherte Frères* und deren *Les Clos* verlieben: Karibische Früchte, Pina Colada, Rum, Vanille, Sherry purzeln aber nicht nur so durcheinander,

sondern fügen sich zu einem großen geschlossenen Bild zusammen. Gefördert wird das reiche Aromenspektrum durch eine dichte und pumpende Perlage. Dieser Champagner ist extraordinär komponiert, aus gleich sieben bekannten und unbekanntem Rebsorten: Arbanne, Fromenteau, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Petit Meslier.

Auch unter den Öko-Winzern gibt es starke Unterschiede. Der Extra-Brut von *Larmandier-Bernier*, der delikater nach Vanille, Mandeln und Hefe duftet, eignet sich geschmacklich und preislich bestens für Einsteiger. Die herausragenden Erzeugnisse von *De Sousa* lassen mit ihrer kernigen Frische die kalkhaltigen und mineralischen Böden der Champagne spüren und sind eher etwas für Kenner. Eine der großen Entdeckungen ist *Egly-Ouriet* aus der Grand Cru Lage Ambonnay. Michel Egly betreibt biodynamischen Anbau, baut dezent in Eichenfässern aus und setzt wie Anselme Selosse auf ungefilterte Weine. Das Ergebnis sind vitale und vielschichtige Champagner mit zarter Perlage, die von einem feinen Vanilleton begleitet werden.

Champagner-Winzer werden immer beliebter, was nicht nur am Preis liegt, sondern auch an der Individualität ihrer Produkte. Sie haben zudem den Vorteil mit Weinen aus eigenem Anbau zu arbeiten und nichts hinzukaufen zu müssen. *Cédric Bouchard* besitzt nur 2,5 Hektar und erzeugt mit seinem Roses de Jeanne „Les Ursules“, Blanc de Noirs brut 2009, einen stark limitierten Champagner von lediglich einigen tausend Flaschen. Der eigenwillige weiß gekelterte Pinot noir spricht durch eine kräuterige Kaminwürze und einen Hauch von Erdbeeren mit Pfeffer Kenner an. Der *Gonnet* „Roy Soleil“ Blanc de Blancs Grand Cru Brut aus der berühmten Gemeinde Le Mesnil ist durch seine knackig-trockene Mineralität ebenfalls eher Fortgeschrittene an. Bei der Familie *Fourny* aus Vertus



beeindruckt der feine und cremige Rosé Brut 1er Cru, welcher auf hochwertigen Grundweinen basiert. Mit dem Brut Blanc de Blancs Millésime 1996 kommt ein fabelhafter Champagner aus der Kellerei von *Yannick Doyard*, nur 3500 Flaschen gibt es davon. Sie lagerten nicht etwa drei Jahre, sondern gleich ganze 144 Monate auf der Hefe, was zu einer großen Reintönigkeit und allerfeinster Perlage führt.

Die *Domaine Bonnet-Gilmert* bewirtschaftet 4 Hektar Grand Cru Lagen in Oger, wobei die Jahresproduktion gerade einmal 25 000 Flaschen beträgt. Der Blanc de Blancs Brut Millésime 2006 ist ein wonnig gereifter Champagner mit barocker Statur. Er schmeckt nach einem Maul voll Reben, etwas Karamell und einem verwehten Hauch Sherry. Dieser voluminöse Tropfen braucht viel Luft und ein großes Champagnerglas, das schon ausladend burgundisch gerundet sein sollte. Überhaupt werden Champagner oft schon gleich nach dem Öffnen getrunken, obwohl sie wie jeder Wein etwas Luft benötigen. Nicht wenige Champagner entfalten sich außerdem weit besser in einem großen Glas. Beim exzellenten und im Holzfass ausgebauten Champagner von *Vilmart & Cie.* sind Burgunder-Gläser zwingend.



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 sind knapp 50 Euro keineswegs zuviel. Auch sonst kommen von Moutard sehr gelungene und auch preiswertere Champagner, die es nicht im Discounter, sondern beim spürnasigen Fachhandel zu bekommen sind (Adressen siehe unten). 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 sich die Prestige-Cuvée des Hauses, Aubry de Humbert, als Primus fühlen darf. Zudem können die Brüder Aubry mit weiteren in kleinsten Mengen abgefüllten Flaschen glänzen, von denen unter dem Namen Le Nombre d'Or nur etwas 1000 bis 2000 Flaschen auf dem Markt sind. Dieser wunderbare charakterstarke Champagner wurde aus den alten und seltenen Rebsorten Arbanne, Petit Meslier, Enfumé und Fromenteau erzeugt. Ebenso aus dem Schaumweinmeer ragen die Champagner von *J. De Telmont* heraus. Der Couronnement entstammt selektionierten Chardonnay-Trauben bester Crus der Côte des Blancs. Er verführt durch delikaten Schmelz sowie Butter-, Hefe- und Zitrus-Aromen.

Ein großes Missverständnis ist der Glaube, dass Champagner zu allem passt. Gänseleber ist eine klassische Mesalliance, Schokolade erweist sich als wahrer Champagner-Killer. Und es muss wahrlich auch nicht immer Kaviar sein, zumal gerade dieser mit nur ganz ausgesuchten Edelperlen korrespondiert, die sich durch Körper und eine gewisse Süße hervorheben. Ausgezeichnet harmonisieren jene regionalen Gerichte, wie sie die Winzer in der Champagne selbst bevorzugen: gefüllter Gänsehals, Schweinskopfsülze oder Potée champenoise – ein Pot au feu aus Kartoffeln, weißen Bohnen und Wurst oder Schweinefleisch. Manche schwören auf Leberwurstbrot mit Senf, Schalotten und Essiggurken zum Champagner, andere wissen, dass sich fruchtiger Champagner wunderbar mit der leicht süßlichen Sauce der Currywurst verträgt. Eigentlich ist ein guter Champagner aber so gehaltvoll und inspirierend, dass man ihn gleichsam essen und trinken kann und jede Begleitung nur stört.

Ludwig Fienhold

youtu.be/2uUDBCtNmQ

Gute Champagner-Lieferanten

Vinaturel, Berg, Schatzgasse 30, Tel. 08151 908428.
www.vinaturel.de

Cercle des Connaisseurs, Frankfurt, Tel. 069 620548.
www.cercle-connaisseurs.com

Cave du Connaisseur, Berlin, Zabel-Krüger-Damm 61a, Tel. 030 49 89 35 43. www.caduco.de

Wein-Art, Geisenheim im Rheingau, Tel. 06722 710 80.
www.weinart.de

Champagner & Genuss, Kelkheim, In den Padenwiesen 30, Tel. 0700 1000 7710. www.champagner-genuss.de

Weinhalle, Nürnberg, Nordostpark 78, Tel. 0911 52 51 53.
www.weinhalle.de

Extraprima, Mannheim, Friedrichsplatz 16, Tel. 0621 28652.
www.extraprima.com