



© PR (3)



© www.weingueter-in.de/wp-content

CHAMPAGNER! DIE WOHL ZWEITSCHÖNSTE VERSUCHUNG, SEIT ES DIESES KRIBBELN IM GLAS GIBT.

(Welche die schönste Versuchung ist, kann nur jeder für sich selbst entscheiden.)

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

Dieses wunderschöne Zitat stammt von Lily Bollinger, eine der berühmtesten und beeindruckendsten Frauen, die Champagne je hervorgebracht hat.

Lily bzw. Tante Lily, wie sie liebevoll genannt wurde, übernahm nach dem Tod ihres Mannes im Jahr 1941 das Champagnerhaus und machte Bollinger zur Legende. Sie leitete das Unternehmen bis 1971. Im Jahr 1961, als sie London besuchte, um den 1955er Jahrgang vorzustellen, wurde sie von einem Reporter der Daily Mail gefragt, wann sie denn Champagner tränke. Das obige Zitat ist ihre legendäre Antwort.

Was also ist denn nun Champagner eigentlich genau und wo kommt er her? Champagner darf nur heißen, was aus dem Anbaugebiet Champagne kommt, nach einer streng vorgegebenen Methode, der klassischen Flaschengärung, hergestellt wurde und nur aus den sieben(!) zugelassenen Rebsorten oder einigen oder auch nur einer davon hergestellt wurde. Sieben Rebsorten? Ja, so ist es. Vielen Freunden dieses wundervollen Getränkes sind die drei wichtigsten geläufig, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, aber auch Pinot Blanc, Pinot gris, Petit Meslier und Arbanne sind zugelassen, und auch daraus werden tolle Champagner hergestellt.

Die Champagne (französisch: La Champagne) ist eine historische Provinz Frankreichs. Sie ist östlich von Paris gelegen und Herkunftsgebiet dieses berühmtesten „Schaumweines“ der Welt. Das Weinbaugebiet Champagne, dessen bekannteste Stadt Reims liegt etwa 140 Kilometer östlich von Paris, ist das für den An- und Ausbau der Weine der Champagne, und auch Champagner ist ja im Grunde ein Wein, zugelassene Gebiet. Seine Ausdehnung wurde am 22. Juli 1927 festgelegt. Es ist nicht mit der administrativen Region Champagne-Ardenne bzw. der historischen Landschaft Champagne identisch, vielmehr umfasst es auch noch in den Regionen Picardie und Île-de-France gelegene Weinberge. Neben dem Champagner gibt es innerhalb der Weinbauregion noch zwei kleine Appellationen für Stillwein, die Côteaux Champenois und den Rosé des Riceys.

Die geografische Lage der Champagne befindet sich interessanterweise nicht im sonnigen Süden oder Südwesten des Weinlandes Frankreich, sondern an der nördlichen Grenze der französischen Weinbauzone. Reims liegt übrigens auf dem gleichen Breitengrad wie Pilsen. Da gibt es ja auch schäumende Getränke. Die Weinberge sind in einer Höhe von 90 bis 300 Meter angelegt. Das Klima unterliegt sowohl kontinentalem als auch atlantischem Einfluss, und das meist trockene, milde Wetter der Nachsaison ist für die Reife der Trauben ideal. Ganz wichtig ist natürlich der Boden, zu großen Teilen Kreideböden, aus denen die Römer bereits Baumaterial gefördert haben, was zu einem 80 Kilometer langen Tunnelsystem unterhalb von Reims geführt hat, in dem sich die berühmten

Crayères befinden, so um die 30 Meter hohe Höhlen, in denen heute noch sehr viel Champagner zum Reifen gelagert wird.

An durchschnittlich 1600 Stunden im Jahr scheint in der Champagne die Sonne, verteilt auf 290 Tage – klettert aber auch schon mal auf 2000 Stunden, wie dies 1976 der Fall war. Der Niederschlag verteilt sich über das ganze Jahr auf 650 bis 700 mm/qm. Aber es kann hier im Winter auch harten Frost geben, und wenn er noch einmal relativ spät, also nach Frühlingsbeginn, eintritt, kann er den Ertrag ebenso stark beeinträchtigen wie Sommerhagel. Und günstiger als eine Süd-, Südost- oder Südwest-Ausrichtung ist daher manchmal die geschütztere Lage eines Hangs gegen Westwind.

Die 317 Gemeinden, in denen Champagner erzeugt wird, befinden sich in zwei zusammenhängenden Gebieten: Das eine ist die Gegend um Reims mit ihren Bergen im Süden und dem Marnetal einschließlich Epernay, etwa von Charly-sur-Marne im Westen bis Châlons-en-Champagne im Osten und Vertus (»Côte des Blancs«) im Süden; das andere, kleinere befindet sich südöstlich von Troyes und nennt sich Côte de Bar und Pays Baralbin (»Vignoble de l'Aube«). In ein paar Gemeinden, die im Nordost-Südwest-Streifen zwischen Sézanne und Villenauxe-la-Grande liegen, sowie in Montgueux westlich von Troyes gibt es ebenfalls einige, wenn auch nicht allzu viele Anbauflächen, auf denen Reben für die Champagner-Erzeugung wachsen.

Wie schon angesprochen, sind das Terroir alle den Wein beeinflussenden Gegebenheiten, also auch Wetter, Temperaturen, manch einer zählt sogar den Einfluss des Winzers dazu -na ja, kann man machen- und natürlich die schon genannten Rebsorten.

Die geologische Beschaffenheit der Champagne ist es, die ein so optimales, ja geradezu einmaliges Terroir für die dort angebauten Rebsorten darstellt. Der Boden besteht überwiegend aus Kreide, Kalk und Lehmkalkstein,

gelegentlich mit Sand und Torf durchmischt. Im Département Marne herrscht fast reine Kreide vor, abwechselnd mit kalkhaltigem Sand (westlich von Reims) und Mergel im Département Aisne, während unten im Département Aube Kimmeridböden vorherrschen. Die Kreide im Boden gewährleistet eine perfekte Entwässerung, wobei aber die verbleibende Feuchtigkeit für den Wein ein optimales Maß hat. Zugleich speichern Kalk, Mergel und Kimmerid die tagsüber aufgenommene Sonnenwärme und sorgen damit für einen idealen Temperaturengleich in der



© www.weingueter-in.de/frankreich/weinanbaugebiete

kühlen Nacht.

Nun nochmal zu den Rebsorten. Chardonnay, Pinot Noir, und Pinot Meunier sind die wichtigsten, machen circa 97 Prozent der Erntemenge aus, grob gesagt jeweils zu einem Drittel. Die weißen Chardonnay-Trauben stehen vornehmlich an der Côte des Blancs, die daher auch ihren Namen hat. Sie ergeben Weine von delikatem, sehr frischem Aroma, tauglich zu langer Lagerung. Diese Ei-

genschaft kommt in den Champagner-Cuvées Blanc des Blancs, Weinen aus einer oder mehreren weißen Rebsorten gekeltert, besonders zum Ausdruck. Meistens auch nur zu 100% aus Chardonnay.

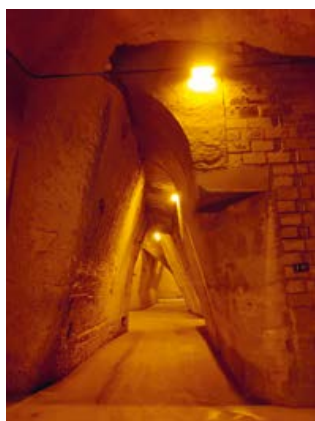
Der Pinot Noir, Spätburgunder, ist eine rote Traube, aus roten Trauben kann aber auch weißer Wein gemacht werden, da die Farbe der Rotweine nur in den Schalen sitzt und nicht im Saft. Seine Trauben geben einem Champagner Struktur und Ausdruckskraft. Pinot Noir baut man hauptsächlich in den Gebieten Montagne de Reims und Côte des Bar an.

Die restliche Drittel sind mit dem als sehr widerstandsfähig geltenden Pinot Meunier, Schwarzriesling, bepflanzt, ebenfalls eine rote Rebe. Sie kommt mit weniger

Sonnenwärme aus und schafft in Jahren mit kühlen Sommern auch schon mal einen Ausgleich, falls der Ertrag von Pinot Noir nicht optimal ausfällt. Ihr intensives, fruchtiges Aroma verdankt so manche Cuvée einem höheren Pinot-Meunier-Anteil. Viele Häuser können ihre Mengen an Champagner nur durch Zukauf von Traube stemmen, und so haben sich viele Winzer auf das Pflegen und Ernten ihrer Trauben konzentriert. Immerhin circa 15.800 Winzer gibt es in der Champagne. Die Kunst der Kellermeister besteht nun darin, durch Vermählung der Grundweine eines Erntejahres mit Weinreserven aus den Vorjahren, den Reserve Weinen, in jedem Jahr den gleich schmeckenden Champagner hinzubekommen, damit der Wiedererkennungswert der eigenen Art und Qualität erreicht wird. Das sind die Top Spezialisten. Beim reinen Jahrgangs-Champagner darf es dann individueller sein, hier soll der Stil des Hauses zwar auch erhalten bleiben, aber diese Champagner haben eine individuellere Qualität und sind auch noch länger haltbar. Bis zu 25+ Jahren sind durchaus machbar, wie zum Beispiel beim 1995er Blancs des Millénaires, der Prestige Cuvée von Charles Heidsieck.

Die Landschaft der Champagne, auch ein interessantes Thema. Sie ist geprägt von weitläufigen Anbauflächen und sanft geschwungenen Hügelketten, in die sich ein kleiner Winzerort oft romantisch einschmiegt.

43 Premiers Crus, 17 Grands Crus sind die Toplagen der Champagne. Die nicht hierunter fallenden Lagen



werden terroir non classé genannt. Innerhalb der Region, die zur Appellation Champagne AOP gehört, gibt es rund 250 Handelshäuser, etwa 40 Coopératives (Winzergemeinschaften bzw. Genossenschaften). Die meisten Handelshäuser besitzen auch eigene Rebflächen, die aber in der Summe nur 12 Prozent der Gesamt-Anbaufläche der Champagne ausmachen – und dennoch tätigen diese Unternehmen mehr als 70 Prozent des jährlichen Champagner-Gesamtumsatzes. Dieses Volumen erreichen sie, weil Trauben eben von den zahlreichen kleineren Winzerbetrieben hinzugekauft werden.

Wie stark die Position der großen Häuser ist, lässt eine weitere Zahl erkennen: 95 Prozent des Weltmarktes werden von nur 97 Firmen bedient. Doch diese sind mit mehr als etwa nur der gleichen Zahl von Marken vertreten – es

sind gut zehn Mal so viele. Denn viele Häuser vermarkten ihre Erzeugnisse (wie es in der Markenartikelindustrie üblich ist) unter einer Reihe von weiteren Bezeichnungen, etwa für Handelshäuser, manchmal auch Supermarketen. Und wir reden hier über so um die 340 Millionen Flaschen Champagner, die jedes Jahr produziert werden.

Die höchste Qualitäts-Klassifikation ist der Grand Cru. Nur diese 17 Gemeinden können sich rühmen, aufgrund ihres Terroirs zur Grand-Cru-Elite zu gehören, es sind dies von Nord nach Süd: Sillery, Puisieux, Beaumont-sur-Vesle, Verzenay, Mailly-

Champagne, Verzy, Louvois, Bouzy, Ambonnay, Aÿ, Tours-sur-Marne, Chouilly, Oiry, Cramant, Avize, Oger sowie Le Mesnil-sur-Oger. Sie alle, wie auch die 43 Premier-Cru-Lagen, befinden sich im Département Marne. Grand Cru wird gleichgesetzt mit 100 Prozent. Die Premiers Crus werden nach der gleichen prozentualen Skala bewertet, die von der INAO, der Aufsichtsbehörde der Champagne, festgelegt wurde. Sie reicht von 99 Prozent in Mareuil-sur-Aÿ sowohl für weiße als auch für rote Rebsorten über 95 Prozent (Cuis, Dizy oder Vertus), 94 Prozent (Ludes, Taissy) und 93 Prozent (Avenay, Hautvillers) bis 90 Prozent (Charméry, Pierry, Villedommange).

Zum Abschluss noch eine Kleinigkeit zur Entwicklung dieses wunderbaren Champagners, die viel mit einem ganz bestimmten Menschen zu tun hat, ihm viel zu verdanken hat.

“BRÜDER, ICH HABE DIE STERNE GETRUNKEN!”

Das soll der blinde Benediktinermönch Pierre „Dom“ Pérignon (1638 - 1715) aus der Abtei Hautvillers völlig verzückt ausgerufen haben, als er das erste Mal einen zum zweiten Mal und in der Flasche nachvergorenen Wein getrunken hat. Dieser Prozess war zwar nicht bewusst von ihm eingeleitet worden, sondern entstand durch Nachgären eines nicht vollständig durchgorenen Weines, aber er hat's erkannt und zum absichtsvoll durchgeführten Prozess entwickelt. Qualität findet eben immer ihren Entdecker.

Wie ist das mit der Nachgärung passiert? Kälte zum



Jetzt kann es losgehen, die Flaschen auf dem Kopf sind bereit zum Degorgieren/Enthefen. Dann kommt der Korken drauf und die Flasche reist in die Welt. © PR

Beispiel verhindert die Gärung. War ein Wein seinerzeit nun also vor Einbruch der Kälteperiode nicht durchgorenen, stoppte die Gärung. Sobald die Temperaturen im Frühjahr wieder anstiegen, ging's wieder los. Da war der Wein in Unkenntnis dieses Vorganges dann aber schon abgefüllt. Wenn's

den Korken durch den Druck nicht rausgeknallt oder die damals noch dünnwandigen Flaschen zerborsten hatte, kam es natürlich dann zur großen Überraschung beim Öffnen der Flasche.

Diese Methode gibt es heute als gezielt angewendete Methode immer noch, sie nennt sich Méthode Ancestrale, häufig zur Produktion noch deutlich restsüßer Weine, zum Beispiel der Clairette-de-Die von der mittleren Rhone, mindestens zu 75 Prozent aus Muskat-Trauben gekeltert.

Dom Pérignon war der für die wirtschaftliche Versorgung zuständige Mönch der Abtei in Hautvillers, in der die Weinherstellung eine der Haupteinnahmequellen des Klosters darstellte und ihm unterstellt war. In dieser Zeit entwickelte er mit einem befreundeten Kellermeister einer anderen Abtei auch noch andere damals gängige önologische Verfahren weiter. So erkannte er den Vorteil der Assemblage, des Vermählens von Weinen verschiedener Rebsorten, um dem endgültigen Wein durch die Zusammenführung von Vorteilen

dieser unterschiedlichen Grundweine mehr Qualität zu geben. So hat die eine Rebsorte mehr Säure, die andere mehr oder andere Fruchtnoten, wieder eine andere mehr Gerbstoffe für die Haltbarkeit und anderes mehr. Und auch das Weißkeltner von Rotweinen, heute gut bekannt als Blanc de Noir (Weiß von Schwarz) haben wir ihm zu verdanken, schließlich sind zwei von den drei meistangebauten Rebsorten der Champagne, Pinot Noir/Spätburgunder und Pinot Meunier/Schwarzriesling, rote Rebsorten.

Ebenso die Ertragsreduktion am Weinstock zur Qualitätssteigerung erkannte und entwickelte Dom Pérignon, sowie die Nutzung dickwandiger Flaschen und das standardmäßige Verschließen der Flaschen mit einem Korken und hinterließ dies alles der Nachwelt. Zusätzlich sicherte er die Korken mit einer Kordel, wie man das heute noch manchmal bei Prosecco Frizzante sehen kann und erfand so die erste Agraffe. Korrekt heißt das den Champagnerkorken haltende Drahtkörbchen übrigens Muselet, Maulkörbchen.

All dies oben Genannte ist selbstverständlich Grund genug, diesem innovativen und hochsympathischen Mönch ein Denkmal in Form eines herausragenden Champagners zu setzen, der Prestige Cuvée Dom Pérignon von Moët und Chandon.

Und nun viel Spaß beim Entkorken, der Gaumen dürfte vom vielen Lesen schon ganz trocken sein.

**Dann also frisch und zisch...
Ihr Hartmut Richter, R9 –
Die Weinboutique bei
der Frauenkirche**



R9 · Die Weinboutique

Rampische Straße 9 | 01067 Dresden
www.r9-dieweinboutique.de