

Reims

Die Hauptstadt der Witwen

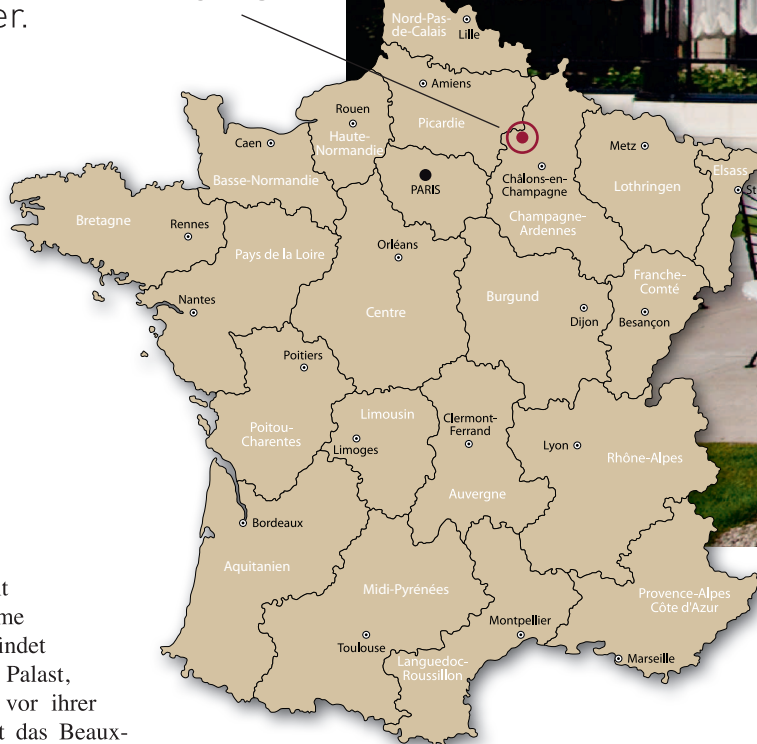
Einst wurden in Reims Frankreichs Könige gekrönt. Dann kam die Revolution. Und schließlich halfen zwei innovative Frauen bei der Demokratisierung des Luxusprodukts Champagner.

Von Stephan Burianek*

Wer erstmals in die nordfranzösische Stadt Reims fährt, der ist angesichts vieler schmuckloser Gebäude zunächst enttäuscht. Hier sollen über Jahrhunderte hinweg die französischen Könige gekrönt worden sein? Ist das wirklich der Ort, den der Reisende Robert Tomes im 19. Jahrhundert für seine alte Architektur und spitzgiebeligen Fachwerkhäuser rühmte und dessen prächtige Skulpturen derselbe als „Stein gewordene Musik“ bezeichnete? Es besteht kein Zweifel: Die Auswirkungen der verheerenden Luftangriffe während des Ersten Weltkriegs sind in Reims bis heute spürbar. Einiges wurde danach aber renoviert oder gar neu aufgebaut: Imposant erhebt sich nach wie vor die Kathedrale Notre-Dame im Herzen der Altstadt. Unmittelbar daneben befindet sich mit dem Palais du Tau jener erzbischöfliche Palast, in dem die designierten Könige einst die Nacht vor ihrer Krönung verbrachten. Wenige Schritte weiter zeigt das Beaux-Arts-Museum in den Gemäuern einer früheren Abtei hochkarätige Kunst von der Renaissance bis heute. Zudem konnte die prächtige Fassade des Rathauses beim Brand nach einer Bombardierung im Jahr 1917 gerettet werden.

So sehenswert und historisch wertvoll die genannten Orte auch sind: Weinfreunde kommen des Champagners wegen nach Reims. Denn unterhalb der Stadt lagern Schätze ungleichen Ausmaßes. Insgesamt 250 Kilometer sollen jene unterirdischen Stollen lang sein, die teilweise noch aus der Zeit der alten Römer stammen und in denen heute Millionen Schaumwein-Flaschen auf ihre Vollendung warten. Einige dieser Stollen, die von den Einheimischen als „Crayères“ bezeichnet werden, können im Rahmen von geführten Touren besichtigt werden.

Reims



Nur gegen Voranmeldung öffnet Veuve Clicquot Ponsardin, die Grande Dame der Champagne, ihre Kellertür. Gezahlte 77 Stufen führen hinunter zum prächtigen Kreidekeller, der so weitläufig ist, dass sich darin die Angestellten mit Elektroautos fortbewegen.

Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin

Die Geschichte über die Anfänge dieses legendären Champagnerhauses wird mitreißend in dem gut recherchierten Buch „Veuve Clicquot“ (dtv, 2011) von Tilar J. Mazzeo erzählt: Als die gerade erst 27-jährige Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin den Champagnerbetrieb im Jahr 1805 von ihrem früh verstorbenen





Der exklusivste Ort, um ein Glas Champagner zu genießen und Reims kennenzulernen: das 5-Sterne-Hotel Les Crayères bei Reims.

Gatten erbe, standen die Dinge schlecht. Der internationale Handel litt unter den Koalitionskriegen, in denen halb Europa gegen Napoleon kämpfte. Erst als der kleine General, der bekanntlich ebenfalls ein großer Champagner-Liebhaber war, endlich abdankte, stieg die Nachfrage nach den prickelnden Weinen der Region sprunghaft an. Vor allem den großen russischen Markt dürstete es gewaltig.

Um die Flut an Bestellungen bewältigen zu können, suchte die Witwe Clicquot nach einer effizienteren Produktionsmethode, und sie zeigte sich dabei erfinderisch: Bislang war es üblich gewesen, die Flaschen liegend reifen zu lassen. Dabei setzten sich in der Flasche nach der zweiten Gärung längsseitig Hefe- und Zuckerrückstände ab, die vor der Auslieferung langwierig und mühsam entfernt werden mussten. Die Witwe experimentierte und erfand dabei die „Remuage“-Technik – das berühmte Rütteln der kopfüber in Stehpulven reifenden Flaschen. Dabei setzten sich die Rückstände am Korken ab, wodurch sie rasch und relativ unkompliziert entfernt werden konnten.

E m p f e h l u n g



Veuve Clicquot Brut Yellow Label

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Die Trauben wachsen in außergewöhnlichen Lagen, die für den unverwechselbaren Wiedererkennungswert dieses feinperligen Champagners mit noblen Reifearomen sorgen.

€ 42,99

Best. Nr. 5655069
Grundpreis/Liter: € 57,32



Belebt: das historische Zentrum von Reims.



Beeindruckend: die gotische Kathedrale Notre-Dame de Reims.

„Louise Pommery prägte mit der Erfindung des ‚Brut‘ jenen Champagner-Stil, den wir heute kennen und lieben.“

Die anfängliche Geheimhaltung ihrer Erfindung brachte der Witwe über mehrere Jahre hinweg einen Wettbewerbsvorteil, und bald waren „Witwe“ und „Champagner“ in noblen Kreisen synonyme Begriffe. Als die Remuage später auch von den Konkurrenzbetrieben angewendet wurde, führte die Verringerung der Produktionskosten langfristig auch zu einer leichten Preissenkung des Luxusprodukts Champagner. Obwohl die europäischen Adelhäuser vorerst der wichtigste Kundenkreis blieben, ebnete die Witwe Clicquot mit ihrer neuen Produktionsmethode den Weg des Champagners für den Massenmarkt.

Louise Pommery

Damals schmeckte der „Vin mousseux“ extrem süß und galt als Dessertwein. Das änderte sich erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Wieder war es eine Witwe, die in die richtige Richtung blickte: Louise Pommery erkannte die Vorliebe der Briten für knackige, trockene Weine und prägte mit der Erfindung des „Brut“ jenen Champagner-Stil, den wir heute kennen und lieben.

Champagnerempfehlungen



Pommery Brut Royal

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

„Die Qualität über alles“ – das Champagnerhaus Pommery bleibt seit 1858 seinem Credo treu. Pommery Brut Royal ist ein edler Begleiter für festliche Anlässe!

€ 33,99

@ Best. Nr. 4767558
Grundpreis/Liter: € 45,32



Moët & Chandon Brut Impérial

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Moët & Chandon gehört zu den ältesten und erfolgreichsten Champagnerhäusern. Seine feine Perlage sowie elegante Duftnoten nach Honig, Brioche und heller Frucht versprechen einmaligen Genuss.

€ 38,99

@ Best. Nr. 4171515
Grundpreis/Liter: € 51,99



Canard-Duchêne Charles VII Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Zu Ehren König Karls des VII. kreierte man im Hause Canard-Duchêne diesen vielschichtigen und prestigeträchtigen Champagner. Beindruckend ist seine Balance zwischen Reife und Frische.

€ 49,99

@ Best. Nr. 8121677
Grundpreis/Liter: € 66,65



Bilder (3): Reims, Tourisisme

So weit das Auge reicht: Rund um Reims entstehen Schaumweine der Extraklasse.

Die Domaine Pommery liegt ebenfalls in Reims, in kurzer Gehdistanz zum Clicquot-Keller, und zählt zu den kuriosesten Sehenswürdigkeiten der Region. Ein labyrinthisch anmutendes Wegegeflecht verbindet die unterirdischen Kreide-Lagerhallen, aber das ist nicht alles: Die darüber liegenden Produktionsstätten und Bürogebäude ließ Louise Pommery mit farbenfrohen Türmchen rahmen und mit dekorativen Zinnen verkleiden. Diese Referenz an die Architektur der elisabethanischen Epoche veranschaulicht bis heute augenzwinkernd den Einfluss, den die Engländer auf die Weine der Champagne hatten.

Genau zwischen dem Kellereingang von Veuve Clicquot und der Domaine Pommery befindet sich übrigens das schönste Hotel von Reims: Die Domaine Les Crayères, Mitglied von Relais & Chateaux, ist von einem eigenen Park umgeben und versteckt sich hinter dichten Bäumen. Eine stilvollere Unterkunft als dieses Juwel klassischer französischer Schlossarchitektur ist nur schwer vorstellbar. Außerdem erhielt Philippe Mille, der Chefkoch des Hotelrestaurants „Le Parc“, erst kürzlich seinen zweiten Michelin-Stern. Man gönnt sich ja sonst nichts.



Dom Pérignon Vintage 2003 im Etui

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Die extreme Interpretation und seine strahlende Intensität machen den Dom Pérignon 2003 zu einem einzigartigen Tropfen, dessen Charakter sich unglaublich spektakulär entfaltet!

€ 134,90

📞 @ Best. Nr. 3735602
Grundpreis/Liter: € 179,87



Roederer Cristal Brut Vintage 2004

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Roederer Cristal gilt als Höhepunkt des Champagnerschaffens und zählt heute zu den exklusivsten Champagnern weltweit. Ein Champagner für die ganz speziellen Anlässe im Leben.

€ 169,90

📞 @ Best. Nr. 8123787
Grundpreis/Liter: € 226,53



Mag. Florian Sperl,
Wein- und Champagnerexperte

Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru

Die Familie Hostomme stellt seit mehr als fünfhundert Jahren Champagner her und ist eines der traditionsreichsten Häuser. In Chouilly, an der weltberühmten Côte de Blancs, wachsen in exponierten Hanglagen die Chardonnay-Trauben.

Der Blanc de Blancs wird ausschließlich aus Trauben aus eigenem Anbau aus einer der sechs Grand-Cru-Lagen der Côte de Blancs hergestellt. Die Lagen sind für die Finesse

und Leichtigkeit ihrer
Champagner berühmt.

Der Hostomme Blanc de Blancs ist ein herrliches Beispiel für einen reinsortigen Chardonnay-Champagner: Anklänge von weißen Früchten in der Nase, am Gaumen elegant, lebendig, komplex und fruchtig. Langer, aromatischer zitroniger Nachhall. Einer meiner Lieblingschampagner.



Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

€ 20,99

📞 @ Best. Nr. 6120078
Grundpreis/Liter: € 27,99