

Die Champagne. Erlesen.


Es gibt einen Champagnerführer, der die Hersteller und Produktionsmethoden der weltweit bekanntesten Schaumweinregion umfassend beschreibt. Stephan Burianek hat darin geschmökert.

Von Stephan Burianek*

Dom Pérignon Vintage 2003

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

Der edelste aller Champagner aus dem außergewöhnlichen Jahrgang 2003 ist eine fast komplett neue Interpretation des Schaumweinklassikers und entsprechend begehrt.

 @ Best. Nr. 3735602 Grundpreis/Liter: € 193,20 € 144,90





Veuve Clicquot La Grande Dame 1998

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

In zartem Gold glänzt die Grande Dame aus dem Glas. Der Champagner ist unglaublich fein, aromatisch und aristokratisch. Beeindruckend komplexe Aromen, wie man sie selten findet.

€ 134,99

Best. Nr. 6159597 Grundpreis/Liter: € 179,99

92
von 100
Wine
Spectator
Punkten

In diesem Jahr begann Weihnachten für mich bereits im Herbst, als ein Päckchen mit dem „Champagne“-Buch von Gerhard Eichelmann (Mondo Heidelberg, 2013) im Briefkasten lag. Auf mehr als sechshundert Seiten beschreibt der ausgewiesene Champagner-Experte darin die Eigenschaften der unterschiedlichen Anbaugebiete, umschreibt die Champagnerproduktion in einfachen Worten und erklärt Begriffe wie „Débourbage“ (Trübstoffe im Most sinken nach dem Keltern innerhalb von 12 bis 24 Stunden auf den Boden) oder „sur lattes“ („auf Holzlatten“, Ausdruck zur Benennung der Lagerzeit auf der Hefe).

Den Hauptteil bilden Beschreibungen der wichtigsten Champagnerhäuser, und genau diese Seiten wurden für die letzten Wochen des Jahres zu meiner Bettlektüre. Welcher Champagner würde sich besonders gut für Weihnachten und Silvester eignen, welcher als Geschenk? Und welche Weingüter sollte ich bei meiner nächsten Reise in die Champagne nicht auslassen?

Bald wurde klar, dass ein derart umfassendes Buch bei solchen Fragen nur bedingt weiterhilft. Zu groß ist, wenig überraschend, die Champagnervielfalt, zu hoch die Anzahl der Champagner, die man zumindest einmal gekostet haben sollte. Doch genau diese Komplexität macht den Reiz der Champagne aus, und sie verführte mich zum allabendlichen Schmöckern.

Unterschiedliche Produktionsphilosophien

Ich erfuhr, dass bei Alfred Gratien alle Weine in gebrauchten Barriques (225 Liter) vergoren und ausgebaut werden, bevor man sie zur zweiten Gärung in die Flaschen füllt. Zudem wird die malolaktische Gärung, wie der biologische Säureabbau genannt wird, unterbunden. Diese Praxis steht im völligen Gegensatz zu jener bei Laurent-Perrier, wo die Weine zunächst in Tanks mit einem Füllvermögen von 300 bis 1.000 Hektolitern ausgebaut werden und dabei die malolaktische Gärung sehr wohl durchlaufen.

* Mag. Stephan Buriánek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte

Canard-Duchêne Charles VII Brut

Die Gründungsgeschichte des Champagnerhauses Canard-Duchêne liest sich wie ein romantisches Märchen. Denn nur durch die Liebe von Victor Canard und Léonie Duchêne wurde 1868 der Grundstein für diese Erfolgsgeschichte gelegt.

Zu Ehren König Karls des VII. kreierte das Haus seine Grandes Cuvées – so zeigt sich die Assemblage aus 55 % Pinot Noir und 45 % Chardonnay mit vielschichtigem Bouquet nach Blüten und Mandeln sowie noblen Aromen nach reifer Frucht und subtiler mineralischer Note.

Mein Tipp: Charles VII verbindet auf eleganteste Weise Reife und Frische und darf auf keiner Silvesterfeier fehlen!



91
von 100
falstaff
Punkten

Canard-Duchêne Charles VII Brut

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

€ 26,49 statt 52,99

Best. Nr. 8121677
Grundpreis/Liter: € 35,32

Die höhere Säure, die bei Alfred Gratien durch das Blockieren des biologischen Säureabbaus erreicht wird, soll dem Wein eine längere Haltbarkeit und mehr Frische verschaffen. Andererseits riskiert man beim Unterbinden des Säureabbaus, dass dieser in der Flasche einsetzen könnte, was schlecht wäre. Generell entscheiden sich die meisten Champagnerproduzenten für die malolaktische Gärung.

Welchen Einfluss haben diese unterschiedlichen Ansätze auf den Geschmack? Im Prinzip gilt dasselbe wie bei den Stillweinen: Der Holzausbau macht den Grundwein runder und komplexer, beim Ausbau inahltanks bleiben die fruchtigen Noten besser erhalten. Der biologische Säureabbau wiederum macht den Grundwein buttriger, demgegenüber führt dessen Unterbindung zu einer höheren Knackigkeit im Geschmack.

Für die richtige Balance ist der Chef des Caves, der Kellermeister, zuständig. Die Non-Vintage-Bruts von Alfred Gratien und Laurent-Perrier punkten beide mit einer ausgewogenen Frische in der Nase und am Gaumen, der ein langer, eleganter Abgang folgt.

Der Assemblage-Faktor

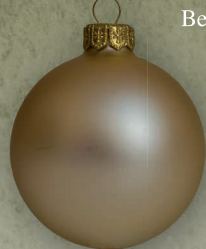
Non-Vintage ist in der Champagne keine Seltenheit, sondern eher die Regel. Gemeint ist damit der Verzicht, sich auf einen bestimmten Jahrgang festzulegen. In der Champagne hat es Tradition, dem Grundwein aus Trauben

des aktuellen Jahrgangs einen gewissen Anteil an Reserveweinen hinzuzufügen. In einer der besten Standardcuvées der Region, im Roederer Brut Premier, ist dieser Anteil mit einem Viertel sogar relativ hoch. Das Ziel dabei ist, über Jahre hinweg eine möglichst konstante Qualität gewährleisten zu können.

Bei Louis Roederer ist die Assemblage, wie das Mischen des Grundweins (der auch als „Cuvée“ bezeichnet wird) genannt wird, eine besonders komplexe Angelegenheit. Rund 40 unterschiedliche Lagen fließen in die Cuvée des Brut Premier ein. Sie sollen dem Endprodukt eine hohe Komplexität und, wie auch durch das Hinzufügen von Reserveweinen, ein gleichbleibendes Geschmacksbild verschaffen.

Bei allen diesen unterschiedlichen Produktionsphilosophien war noch gar nicht vom Hauptgeschmacksfaktor, nämlich von den zugelassenen Trauben, die Rede. Viel ist darüber schon geschrieben worden, daher nur kurz: Im Prinzip lässt sich die Champagne auf die Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay (Reihenfolge gemäß Anbaugröße) reduzieren. Obwohl in der Champagne zum überwiegenden Teil blaue Trauben geerntet werden, haben die meisten Champagner eine gelbliche Farbe, da ein Kontakt zwischen Traubenschalen und Most weitgehend vermieden wird.

Seit einigen Jahren erfreuen sich aber auch Rosé-Champagner einer zunehmenden Beliebtheit. Die Farbe gelangt entweder über die Mazeration (der



Sergey Goryachev / Shutterstock.com



Alfred Gratien Champagne Brut Classique

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

Fein duftig, nach Minze, Limonensorbet und Erdbeeren. Am Gaumen ist der Champagner lang anhaltend, blumig und raffiniert. Bleibt lang am Gaumen haften.

€ 36,99

Best. Nr. 5895908 Grundpreis/Liter: € 49,32

Most liegt eine Zeit lang auf den Schalen) in die Flasche oder – und das ist eine Besonderheit der Champagne – über die Assemblage, bei der separat vinifizierte Rotweine in den Grundwein gemischt werden.

Letzteres ist zu einem kleinen Teil beim Gosset Grand Rosé Brut der Fall, der trotz seiner lachsfarbenen Erscheinung zu 60 Prozent aus Chardonnay besteht (der Rest ist Pinot Noir in unterschiedlichen Varianten). Das Ergebnis ist ein kraftvoller und zugleich fruchtbetonter Champagner, dem Eichelmann eine „gute Struktur, Substanz und Länge“ zuschreibt. Was ich bis vor kurzem übrigens ebenfalls nicht wusste: Gosset, das älteste Weinhaus in der Champagne, verfügt weder über eigene Weingärten noch über eine eigene Kelterstation, ist also eine reine Kellerei.

High-End-Champagner

Neben den beliebten Standardcuvées gibt es die sogenannten Prestige-cuvées. Mit ihnen stellen renommierte Betriebe unter Beweis, warum die Champagne zu Recht als die weltweit führende Schaumweinregion gilt. Häufig sind es Jahrgangschampagner, die nur nach herausragenden Ernten produziert werden und eine besonders lange Reifedauer auf der Hefe aufweisen. Glaubt man Eichelmann, dann verschafft La Grande Dame 1998 von Veuve Clicquot einen besonders nachhaltigen Eindruck. Dieser Schampus hat freilich seinen Preis, den lässt man sich am besten schenken.



Gerhard Eichelmann
„Champagne“, Mondo Heidelberg, 2013
(640 Seiten)



Laurent-Perrier Champagne Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

Laurent-Perrier steht für Ausdruck, Eleganz und Klasse. Der Champagner ist besonders fein, un-gemein trinkanimierend, mineralisch-zitronig und attraktiv. Ein toller Aperitif!

€ 39,99

@ Best. Nr. 218337 Grundpreis/Liter: € 53,32



Louis Roederer Brut Premier

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

In der Nase Brioche, Äpfel, Grapefruit und Pfirsiche. Elegante, reife Fruchtfülle und lebendiges Prickeln am Gaumen. Frischer, aromatischer Abgang. Wird mit etwas Lagerung noch besser!

€ 43,99

@ Best. Nr. 6890384 Grundpreis/Liter: € 53,32



Gosset Grand Rosé Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

Im Glas prickelt der lachsfarbene Rosé mit kirschrotem Schimmer und graziler Perlage. Extrem elegant mit Fruchtaromen, die sich komplex und intensiv am Gaumen präsentieren.

€ 49,90

@ Best. Nr. 1837636 Grundpreis/Liter: € 66,53