

Heftiges Prickeln in der Champagne

*Die Champagne strebt derzeit den begehrten Titel der UNESCO-
Weltkulturlandschaft an – und hat beste Chancen ihn zu erhalten.
Connoisseur Circle besuchte die anregende Region vorab.*

TEXT: STEPHAN BURIANEK





Da war ich also, und machte mir selbst einen Traum wahr. Champagne! Die Begeisterung für das seligmachende Getränk dieser Region war nicht der einzige Grund für meinen Enthusiasmus. Schon lange hatten mich die zahllosen Geschichten von Mönchen und Witwen, von Königen und Zaren fasziniert, die mit dieser idyllischen Geburtsregion des Schaumweins verbunden sind. Ich würde mich auf die Spuren von Dom Perignon und der Witwe Pommery begeben und durch das malerische Ay spazieren, wo König Heinrich IV. (1594 – 1610) einst seine königliche Weinpresse stehen hatte.

Mein Hotel in dem verschlafenen Provinznest Vrigny hatte nur fünf individuell gestaltete Gästezimmer und einen rund um die Uhr erreichbaren Concierge. Le Clos des Terres Soudées ist eher eine exklusive Pension als ein Boutique-Hotel. In ihren öffentlichen Bereichen folgt diese Unterkunft dem aktuellen Trend zu dunklen Wänden, neubarocken Elementen und gedämpftem Licht. Besser gefiel mir das helle Design meines Gästezimmers, das den „Keller“ zum Thema hatte und mit gelochten Buchenholzplatten getäfelt war. Sie erinnerten an jene Rüttelpulte, die auch heute noch in manchen Champagne-Häusern für den „Remuage“-Prozess verwendet werden: Durch regelmäßiges Rütteln der Flaschen wird der darin befindliche Hefesatz auf die Innenseite der Kronkorken gedreht (bevor die Flaschen „degorgiert“, also mit dem regulären Korken versehen werden). Dieser Produktionsschritt wurde übrigens von der „Grande Dame de Champagne“ erfunden: Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, die als erste Frau ein Champagner-Haus führte. Wer mehr über die Produktion von Champagner erfahren möchte, der sollte bei Roger Cou-

lon anläuten. Das bescheidene Champagner-Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite gehört dem selben Ehepaar wie das Hotel. Auf Anfrage erhalten Gäste geführte Rundgänge. Schade nur, dass ich nicht an einem Freitag- oder Samstagabend anwesend war, wenn die charmante Gastgeberin Isabelle Coulon unter dem Titel „Chemin de la dégustation“ („Degustationspfad“) ihren Keller für kleine Champagnerparties öffnet.

Als sogenannter „Récoltant-Manipulant“ verwendet die Familie Coulon nur Trauben aus eigenen Weingärten, kauft also nicht von anderen Weinbauern zu. Das unterscheidet sie von den „Grandes Marques“, den großen Namen, die weltweit en masse zu finden sind. Die Weingärten der Coulons liegen allesamt in der Nähe des Kellers, im westlichen Teil der Montagne de Reims, wo vor allem Pinot Noir-Rebstöcke wachsen. Um die kreidehaltigen Böden im Glas zur Geltung zu bringen, neigt man bei Roger Coulon zu einer niedrigen „Dosage“, das bedeutet einen niedrigen Zuckergehalt im „Tiragelikör“, der im Zuge der Entfernung der Hefe letztlich den Flaschen hinzugefügt wird („Dégorgement“). Bei solchen besonders trockenen Champagnern kommen die Aromen in der Regel besser zur Geltung.

Von Vrigny ist es nur eine kurze Autofahrt in die Krönungsstadt Reims. Die Notre-Dame-Kathedrale – ein gotisches Meisterwerk – und das Palais du Tau daneben, in dem viele französische Könige die Nacht vor ihrer Krönung verbrachten, sind ohne Zweifel ein Muss für Besucher. Der heutige Glanz dieser Gebäude kann freilich nicht über die Tatsache hinwegtäuschen, dass sie während des Ersten Weltkriegs stark in Mitleidenschaft gezogen wurden – so wie die restliche Stadt. Bis heute erinnern an der Fassade des Rathauses (Hôtel de Ville) Einschusslöcher an schwere Kämpfe, die die



Das Champagnerhaus Pommery in Reims von 1856

„Die Rebstöcke sehen aus, als hätte man sie mit der Nagelschere geschnitten.“

Echter Champagner wird nach strengen Regeln in einem aufwändigen Verfahren ausschließlich in der Champagne produziert und gilt als das edelste aller aus Trauben gekelterten Getränke. Die Mehrzahl aller Champagner sind Cuvees verschiedener Rebsorten und Jahrgänge. Ihre Perlage entscheidet mit über die endgültige Qualität.

gesamte Champagne vor genau hundert Jahren erschütterten.

Obwohl sich Reims seither zu einem lebendigen Ort mit hübschen Art-Deco-Bauten entwickelt hat, sind seine wahren Schätze im Untergrund zu finden. Mehr als 100 Kilometer lang ist das verzweigte Netz aus Weinkellern, sogenannte „Crayères“, von denen die interessantesten im Saint-Nicaise-Hügel unweit der Innenstadt zu finden sind. Die Crayères sind eine kulturhistorische Besonderheit, immerhin dienten sie den Gallorömern einst als Kreidesteinbrüche. Diese frühen Bewohner der Stadt hinterließen riesige, kegelförmige Hallen, die im 19. Jahrhundert – als Champagner extrem populär wurde – von einigen Produzenten in neue Tunnelsysteme integriert wurden, um ausreichend Platz für die reifenden Schaumweine zu schaffen.

EHRWÜRDIGE GEWÖLBE

Eine dieser Produzentinnen war die Witwe Pommery. Während des Rundgangs durch ihren Keller bleibe ich häufig stehen und schaue gebannt auf

gigantische Felsenreliefs, von denen die meisten dionysische Motive zeigen. Daneben dient der Keller der Präsentation zeitgenössischer Kunst. Kuratiert werden die Ausstellungen übrigens von der Ehefrau des heutigen Besitzers des Hauses Pommery, Nathalie Vranken.

Im Gegensatz zu den Gewölben von Pommery wirken die Crayères des Champagnerherstellers Taittinger zwar nicht so bombastisch, aus kulturgeschichtlicher Perspektive sind sie allerdings nicht minder interessant. Jahrhunderte alte Kreuzgewölbe zeugen, ebenfalls im Saint-Nicaise-Hügel situiert, von einem ehemaligen Kloster. Die Atmosphäre ist dementsprechend würdevoll und besinnlich.

Auch wenn die Crayères von Pommery und Taittinger heute nur mehr einen kleinen Teil der riesigen Produktion dieser Unternehmen zeigen, geben sie einen erstklassigen Eindruck von der einzigartigen Verbindung von antiker Baukunst und önologischem Handwerk in dieser Region. Wer die magische Atmosphäre dieser



alten Hallen bestmöglich genießen möchte, der sollte im Vorfeld nach Möglichkeit eine private Tour buchen. Nur so umgeht man den Rummel der großen Besuchergruppen und das die Tour abschließende Kostglas mit dem eher schlichten Non-Vintage-Champagner.

Während die Kathedrale von Reims von der UNESCO bereits seit 1991 als Weltkulturerbe eingetragen ist, bilden die Crayères von Reims eine Hauptsäule in der aktuellen Bewerbung der Champagne zur geschützten UNESCO Kulturlandschaft. Ein weiteres, gewichtiges Argument in diesem Vorhaben wurde in den letzten Jahren auf Hochglanz gebracht: Die Avenue de Champagne in Epernay gibt Einblick in weitere wichtige Champagner-Produzenten mit verzweigten Kellersystemen. Epernay liegt jenseits der Montagne de Reims (im Süden) und gilt als das Herz der Champagne, während Reims wegen seiner Bedeutung für den internationalen Handel als die Champagner-Hauptstadt betrachtet wird. Besucher sollten zumindest einmal auf dieser Prachtstraße mit ihren repräsentativen Belle-Époque- und Art-Deco-Bauten entlangflanieren. Auf der Suche nach den feinen Perlen fuhr ich hingegen in die umliegenden Dörfer. Ein Champenoise, der gegenüber der Wiener Hauptuniversität in einer populären Weinbar arbeitet, hatte mir vor meiner Abreise freundlicherweise eine Liste mit seinen persönlichen Favoriten zugesteckt. Sie stellte sich bald als äußerst hilfreich heraus, denn die „Grande Marques“ pflegen außerhalb der Städte konsequent ein Understatement. Versuchen Sie erst gar nicht, bei Deutz oder gar bei Salon anzuläuten. Man wird Sie vielleicht empfangen, aber als Tourist nicht herumführen. Am geschichtsträchtigen Sitz von Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne haben Besucher zumindest die Möglichkeit, die Produkte des Hauses zu einem reduzierten Preis zu kaufen, was auch für die Prestigecuvée „Grand Siècle“ gilt. Das war es dann aber auch schon.

PENIBLER REBSCHNITT

Ich fuhr zunächst nach Ay. Dieser malerische Ort neben Epernay ist das historische Zentrum der Champagne (Stichwort: königliche Weinpresse). Unter mehreren bemerkenswerten Produzenten fand ich jene von René Geoffroy erstklassig – und auch seine fairen Preise. Probieren Sie auch Goutorbe in der selben Straße. Wenn Sie den Wagen von dort in den Süden lenken, dann kommen Sie zur Côte des Blancs, einer sanften Hügelkette mit Weingärten, in denen vor allem Chardonnay wächst. Besuchen Sie in Vertus unbedingt Veuve Fourny.

Überall in der Champagne sehen die Rebstöcke aus, als hätte man sie mit der Nagelschere geschnitten – ein Hinweis auf die strengen Regeln, die die Bauern in der Champagne einzuhalten haben. Vor diesem Hintergrund faszinierte mich die große Vielfalt an unterschiedlichen Aromen, die in den Champagnern zu finden sind. Jedes



Das Le Clos des Terres in Vrigny mit nur 5 individuell gestalteten Zimmern, ist eher eine exklusive Pension als ein Hotel.

Haus pflegt seinen eigenen Stil.

Meinen persönlichen Favoriten unter den Champagner-Familienbetrieben fand ich abseits ausgetretener Touristenpfade in Aspasia (Vallée de l'Ardre). Er wird vom vergnügten Paul-Vincent Ariston geführt, der mich auf die „vergessenen“ Rebsorten der Region aufmerksam machte. Weinliebhaber wissen, dass grundsätzlich nur drei Rebsorten für die Champagnerproduktion zugelassen sind (Pinot Noir, Chardonnay und Meunier). Defacto seien es aber mehr. Ariston macht seinen außergewöhnlichen Champagner aus Weißburgunder und aus zwei autochthonen Rebsorten, von denen ich nie zuvor gehört hatte, und nennt ihn „Cépages d'Antan Brut“. Aristons edler Schaumwein wurde allerdings noch getoppt im Les Avisés in Avize (Côte des Blancs), einem gediegenen Boutiquehotel-Restaurant, das zum Haus Jacques Seloisse gehört. Das Menü (es gab nur eines) von Chef Stéphane Rossillon war reine Poesie: hauchdünner Speck bedeckte köstliche Jakobsmuscheln, die auf einem nahezu bissfesten Kastanienpüree ruhten. Danach schmolz eine mit Gurken verfeinerte Kalbszunge in meinem Mund. Und Champagner? Der Winzer des Hauses, Anselme Seloisse, erwies sich als jedenfalls bester Schaumweinerzeuger dieses Landstrichs. Ich hatte das Privileg, ihn vor dem Abendessen kennen zu lernen. Einer seiner bemerkenswerten Sätze ging mir während des Essens nicht aus dem Kopf: „Es geht in der Champagne nicht um die Bläschen, sondern um die Frische aus dem Kalkgestein“. Man muss seinen Terroir-Champagner „Les Carelles“ verkostet haben, um diese Aussage vollends zu verstehen: Goldgelb leuchtet dieser im Glas, bevor er am Gaumen komplexe Aromen entfaltet, die zusammen mit dem feinsten Mousseux dieses edlen Schaumweins schließlich einer himmlischen Offenbarung nahekommen. Es ist der sonnige Himmel der prickelnden Champagne.



Schlafen

- **LE CLOS DES TERRES SOUDÉES (VRIGNY)**, Design-Boutique-Hotel mit fünf individuell gestalteten Zimmern, Mitglied von Chateaux & Hotels Collection / www.closdesterrressoudees.fr
- **LES AVISÉS** (Avize) – stilvolles Boutiquehotel an der Côte des Blancs, mit vermutlich dem besten Restaurant der Region / www.seloisse-lesavisés.com

Crayères in Reims

- **VRANKEN-POMMERY** bietet mehrere private Touren durch seine historischen Keller (zwischen € 200 und € 360), Buchung über Marianne Barcelo (mbarcelo@vrankenpommery.fr, +33326358050) / www.vrankenpommery.fr
- **TAITTINGER** – in unmittelbarer Nähe von Pommery, keine privaten Touren / www.taittinger.com

Geheimtipps

- **ASPASIE (BROUILLET)** www.champagneaspasie.com
- **RENÉ GEOFFROY (AY)** www.champagne-geoffroy.com
- **H. GOUTORBE (AY)** www.champagne-henri-goutorbe.com
- **VEUVE FOURNY (VERTUS)** www.champagne-veuve-fourny.com
- **VILMART & CIE.** (Rilly-la-Montagne) www.champagnevilmart.fr

