CRÉMANT – SCHAUMWEINVIELFALT AUS DEN BLÄSCHEN-HÄUSERN

Crémant ist weithin als „kleiner Bruder" des Champagners bekannt. Er wird auch nach der Méthode Traditionnelle hergestellt – aber außerhalb der Champagne. In Sachen Genuss steht der Crémant seinen berühmten Brüdern aber um nichts nach und ist ebenso bedeutend für die große Schaumweinkultur Frankreichs.

Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genussthemen.

© Pexels: cottonbro studio, Maria Orlova

FLORIAN EMPFIEHLT

Bouvet Ladubay ist ein renommiertes und vielfach ausgezeichnetes Weingut in Saumur an der Loire, gegründet 1851 von Etienne Bouvet. Durch die Heirat mit Madame Ladubay wurde es zu Bouvet Ladubay und zählt heute zu den bedeutendsten Produzenten von Crémant de Loire. Die Schaumweine werden nach der Méthode Traditionelle gekeltert und reifen in unterirdischen Tuffsteinkellern. Die Cuvée Tresor Rosé wird aus Cabernet Franc hergestellt und leuchtet in zartem Lachsrosa aus dem Glas. In der Nase feine Aromen nach Veilchen- und Irisblüten, Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée raffiniert und komplex, mit feiner Perlage und Noten von Vanille und Brioche. Sehr cremiger, langer Abgang.

NEU

91 Parker

91 Falstaff

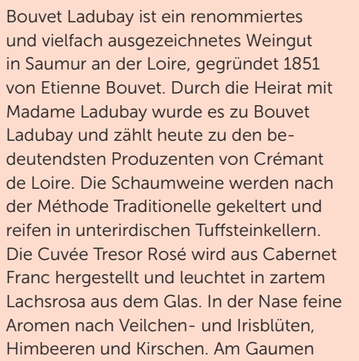
Bouvet Ladubay
Cuvée Tresor Rosé

0,75 L	Loire, Frankreich
	brut
	6 °C

17,99 €

Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 23,99 €



Mag. Florian Sperl
Schaumwein- und Champagnerexperte
bei INTERSPAR weinwelt

Bouvet Ladubay
Crémant de Loire Blanc

0,75 L	Loire, Frankreich
	Das Bukett ist blumig und glänzt mit einer fruchtigen Note, die an Trockenobst erinnert. Am Gaumen ausdrucksstark und wunderschön fruchtig, zart unterlegt mit einer rauchigen Nuance.
	Entkorken Sie eine Flasche bei der nächsten Feier.
	brut
	6 °C

12,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

Grundpreis/Liter: 17,32 €

Der Keller ist so groß und so lang, dass ihn manche seiner Besucher:innen mit Fahrrädern erkunden. Mit dem hier abgebauten Tuffstein wurden im Mittelalter die Städte, Schlösser und Klöster der Region erbaut und teilweise sogar die Londoner Westminster Abbey. Der einstige Steinbruch bietet heute ausreichend Platz, um Eichenfässer zu lagern, in denen spezielle Grundweine reifen sowie mit Kronkorken verschlossene Flaschen, in denen abgefüllte Weine in einem monatelangen Entwicklungsprozess mittels beigefügter Hefe zum Prickeln gebracht werden. Auch eine „versunkene Kathedrale" gibt es hier mit kunstvoll geschnitzten Säulen und Reliefs und sogar eine Wasserquelle. Viele Schaumwein-Fans werden bei dieser Beschreibung zunächst an die Stadt Reims in der Champagne denken. Auch dort gibt es wahre Steinbruchpaläste unter der Erde, in denen Schaumweine perfekte Reifebedingungen vorfinden. Die Rede ist hier aber von den Caves Bouvet Ladubay in Saumur im Loiretal. Bereits seit dem 19. Jahrhundert werden in diesem schmucken Städtchen, in dem auch ein ikonisches, über dem Fluss thronendes Schloss besichtigt werden kann, hochwertige Schaumweine nach dem Vorbild der Champagne produziert. Genau genommen markiert das Jahr 1811 den Beginn der sogenannten Bläschenhäuser („Maisons de Bulles") in Saumur. Damals kaufte der Weinhändler Jean-Baptiste Ackerman erstmals die bereits damals historischen Keller in dem Stadtteil Saint-Hilaire-Saint-Florent. Heute bieten mehrere Kellereien Touren an, darunter neben der Maison Ackerman und Bouvet Ladubay auch Gratien & Meyer, wo man dem einstigen Steinabbau eine eigene Ausstellung gewidmet hat.
Der große Erfolg der Bläschenhäuser erforderte in den letzten beiden Jahrzehnten eine Vergrößerung der Produktionskapazitäten. Als Folge schreitet man als Besucher:in heute oftmals nicht mehr durch die „echten" Produktionsstätten, sondern besucht die Zeugen eines wesentlichen Teils der Kulturgeschichte des Loiretals.

Das majestätische Schloss von Saumur thront über den Weinbergen an der Loire.

Ackerman Crémant Blanc

0,75 L	Loire, Frankreich
	Die Aromenpalette ist vielschichtig und verführerisch nach weißem Pfirsich und exotischen Früchten, untermalt von feinen Brioche-Noten. Am Gaumen cremig, lebhaft und wunderbar ausgewogen.
	Genießen Sie ein prickelndes Glas zu Fischvorspeisen oder Räucherlachs.
	brut
	8 °C

8,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

Grundpreis/Liter: 11,99 €

91 Wine Enthusiast

Ackerman Crémant Rosé

0,75 L	Loire, Frankreich
	Verführerischer und facettenreicher Duft nach reifen Erdbeeren und Himbeeren, gepaart mit floralen Akzenten. Die lebendige Säure und die feine Perlage umspielen die fruchtigen Aromen am Gaumen.
	Dieser Crémant Rosé ist ein herrlicher Begleiter zu Meeresfrüchten.
	brut
	8 °C

8,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

Grundpreis/Liter: 11,99 €

98 Decanter

©Hilke Maunder, Adobe Stock: barmalini, Pexels: Cottonbro Studio

Die klassische Bläschenmethode

Der größte Unterschied zwischen Crémant und Champagner liegt auf der Hand: Crémants werden – ebenso wie Champagner – zwar mit dem aufwendigen Flaschengärverfahren hergestellt, kommen aber aus einem Gebiet außerhalb der Champagne. Interessanterweise wurde der Crémant-Begriff seinerzeit in der Champagne entwickelt, wo man Schaumweine mit einem geringeren Druck auf den Korken so bezeichnete. Das heißt: Die Perlen prickelten damals weniger stark und hinterließen folglich einen besonders cremigen Eindruck am Gaumen. Mittlerweile ist „Crémant" jedoch ein europäischer Begriff, der in einigen EU-Ländern, darunter auch Deutschland, aber insbesondere in Frankreich, für besonders hochwertige Schaumweine steht.

In Frankreich sind insgesamt acht Regionen für die Produktion von Crémants zugelassen. Dementsprechend breit ist die Geschmackspalette, denn in den einzelnen Regionen wird eine Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten angebaut. Auf den Kalk- und Schieferböden des Loiretals steht beispielsweise die Weißweinsorte Chenin Blanc hoch im Kurs, die dort seit Ewigkeiten heimisch ist und international für ihre immense Bandbreite geschätzt wird. Nicht zuletzt wegen ihres vergleichsweise hohen Säuregehalts und ihrer Frische eignet sie sich hervorragend für die Produktion von Schaumweinen. Die würzige Frucht des in der Loire dominierenden Chenin Blanc wird dort oftmals mit dem Körper eines Chardonnays kombiniert.

Gratien & Meyer
Crémant de Loire

0,75 L	Loire, Frankreich
	Für die Cuvée de Loire werden Chenin Blanc, Cabernet Franc und Chardonnay verwendet. Das ergibt ein feines, vielschichtiges und elegantes Bukett nach Mandeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten.
	Ein eleganter Crémant kann ganze Menüs begleiten.
	brut
	6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

Gratien & Meyer
Rosé Crémant de Loire

0,75 L	Loire, Frankreich
	In der Nase Noten von frischen Früchten wie roten Johannisbeeren, rosa Grapefruit und Himbeere. Am Gaumen cremig, mit frischer Säure und feinem Schmelz. Fein-fruchtig im Abgang.
	Rosé Crémant de Loire eignet sich wunderbar als Aperitif und harmoniert bestens mit leichten Speisen.
	brut
	6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

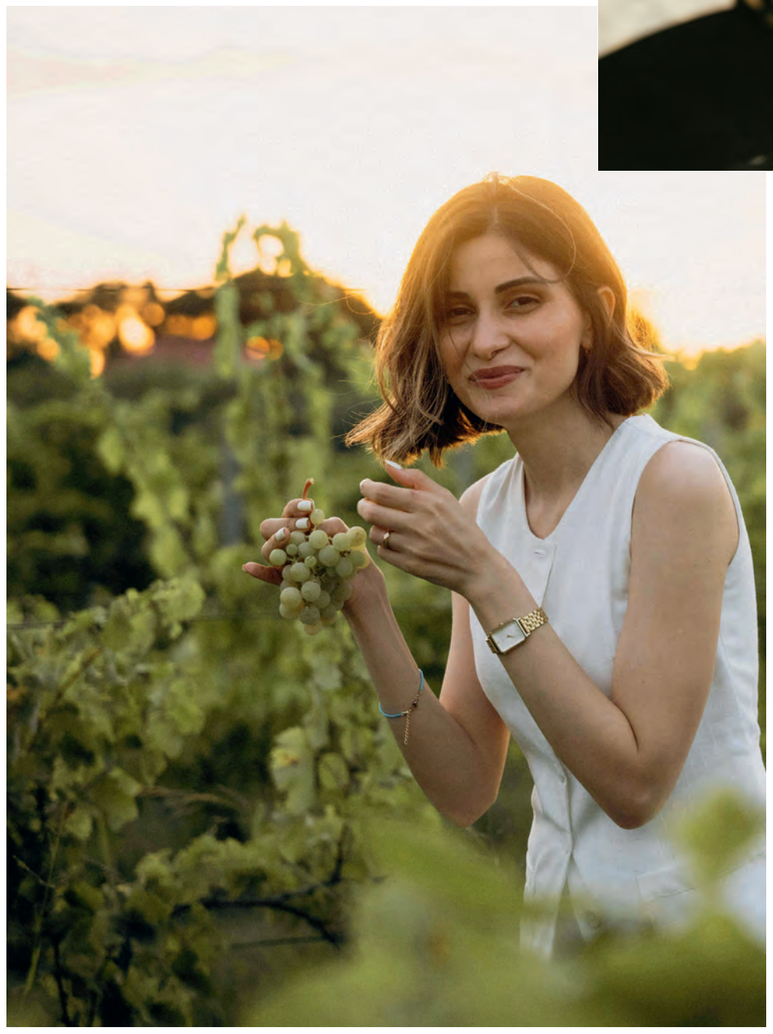
© Mika Boudot, Pexels: Vlada Karpovich

Rebsorten-Überraschungen

Man ist geneigt zu vermuten, dass der für seine buttrig-nussigen Noten geschätzte Chardonnay in einem Crémant de Bourgogne zwangsläufig die dominierende Rebsorte ist, aber das muss nicht unbedingt sein. Der Crémant des Hauses De Vergy besteht beispielsweise zu zwei Dritteln aus Aligoté. Diese zweitwichtigste weiße Rebsorte im Burgund wurde seinerzeit wegen ihres hohen Säureanteils neben dem Chardonnay gepflanzt, um den weißen Burgunderweinen zusätzliche Struktur zu verleihen. Aligoté ist außerdem jene Rebsorte, der ein gewitzter Priester mit der Erfindung des Mischgetränks Kir zu einem Höhenflug verhalf (siehe weinwelt-Journal Nr. 97). Mit seiner runden Frucht und der knackigen Säure erweist sich der oftmals verschmähte Aligoté in prickelnder Form als wahrer Gaumenschmeichler.
Wie auch in der Champagne werden den Crémants mitunter Rotweinsorten hinzugefügt. Fast ein Viertel im weißen Crémant De Vergy besteht aus Pinot-Noir-Trauben, deren Saft ohne Kontakt mit den blauen Schalen vergoren wird und die daher keine rötliche oder rosa Farbe abgeben.

Unabhängig davon erfreuen sich Rosé-Crémants mit ihren dezenten roten Fruchtaromen einer ungebrochenen Beliebtheit. Im Crémant de Loire Rosé von Gratien & Meyer kommt der blaubeerige Geschmack des Cabernet Franc, der an der Loire heute mehr Respekt genießt als in seiner ursprünglichen Heimat Bordeaux, stärker durch als in der weißen Crémant-Variante (in der diese Rebsorte ebenfalls vorhanden ist). Pinot Noir sorgt in diesem Rosé für eine zusätzliche Eleganz.

Wer einen Vergleich der Crémants aus dem Loiretal und jenen aus dem Burgund anstellt, der wird im Loiretal wohl einen frischeren, zitronigeren, floraleren Stil erkennen. Demgegenüber erscheinen die Vertreter:innen aus dem Burgund oftmals komplexer, nussiger, cremiger und somit näher am Stil klassischer Champagner – aber zumeist ohne den dort vorherrschenden Brioche-Noten und dem nahezu salzigen Abgang.
Das Loiretal wirkt insgesamt etwas leichter und schlanker, das Burgund fülliger und strukturierter. Bei Schaumweinliebhaber:innen stehen Crémants aufgrund dieser Vielfalt und Qualität schon lange hoch im Kurs. Crémant ist für viele eine charmante Alternative zum Champagner, der eigenständige, charaktervolle und oft überraschend raffinierte Genussmomente bietet.



De Vergy
Crémant de Bourgogne Brut

0,75 L	Burgund, Frankreich
	Ein eleganter Crémant mit klassischem Burgunder-Charakter, ausdrucksvoll und frisch. In der Nase zeigen sich feine Aromen von grünem Apfel, Zitruszeste und weißen Blüten.
	Ideal als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen wie Jakobsmuscheln oder Ziegenkäse.
	brut
	6–8 °C

14,99 €

Grundpreis/Liter: 19,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

De Vergy
Crémant de Bourgogne Rosé

0,75 L	Burgund, Frankreich
	Fruchtbetonte und einladende Aromen von reifen Himbeeren, Erdbeeren und ein Hauch von Cassis steigen aus dem Glas. Die fein ausgewogene Säure stützt die saftige Frucht am Gaumen.
	Hervorragend zu Lachstatar, herbstlichen Salaten oder auch fruchtigen Desserts.
	brut
	6–8 °C

14,99 €

Grundpreis/Liter: 19,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

©Pexels: Seljan Salimova, Amanda Brady, Maksim Goncharenok, Unsplash: Dalibor Perina