



DAS EDELSTE VOM EDELSTEN

Jahrgangschampagner, auch als „Vintage-Champagner“ oder „Millésimé“ bezeichnet, bilden eine ganz besondere Klasse innerhalb der gefragtesten französischen Schaumweine.

Stephan Burianek*

Das folgende Dramolett soll sich vor nicht allzu langer Zeit vor einem Verkaufsregal abgespielt haben. Sagt sie zu ihm: „Schau mal, Schatz, die haben einen zehn Jahre alten Champagner.“ Antwortet er: „Der verkauft sich offenbar schlecht.“ – Solche Geschichten entlocken Michal Saxa ein Schmunzeln. Saxa leitet die Gastronomie im Wiener Fünf-Sterne-Hotel Sans Souci, das im Sommer einen Laurent-Perrier-Schanigarten betreibt und auch im restlichen Jahr eine Anlaufstelle von Champagnerliebhaber:innen ist. „Wir haben noch einen Dom Pérignon 1996 im Keller und der ist nach wie vor wunderbar“, so Saxa. „Vintage-Champagner werden im Gegensatz zu Stillweinen nicht jedes Jahr produziert. Nur außergewöhnlich gute Jahrgänge füllen die Produzent:innen ohne die sonst üblichen Reserveweine in die Flaschen.“

Mit den Jahren immer besser

Ganz überraschend war der Eingangsdialog allerdings nicht, denn man liest immer wieder, dass Schaumweine frisch getrunken werden sollten und mit der Zeit nicht besser werden. Wie überall gibt es freilich Ausnahmen, so auch hier. Für einen Jahrgangschampagner, der auch „Vintage-Champagner“ oder „Millésimé“ genannt wird, gelten in der Champagne strengere Regeln als für den ansonsten üblichen Non-Vintage-Champagner, dem im Interesse einer möglichst gleichbleibenden Qualität auch Weine aus den Vorjahren hinzugefügt werden. Prinzipiell muss Champagner mindestens 15 Monate in der Flasche reifen, bevor er „degorgiert“ wird – das heißt: bevor das Hefe-Depot nach der Flaschengärung aus dem Flaschenhals entfernt und der ursprüngliche Kronkorken durch einen echten Schaumweinkorken ersetzt wird. Ein Jahrgangschampagner hat indes



eine Mindestlagerzeit von 36 Monaten. Champagnerhäuser, die etwas auf sich halten, lassen ihre Gewächse in beiden Varianten noch länger reifen. Die Lagerung auf der Hefe, im Fachjargon „sur lie“ genannt, verschafft dem Champagner einen besonderen Tiefgang, und je länger ihm Zeit gegeben wird, desto komplexer und cremiger schmeckt er. Ein erstklassiges Traubenmaterial und eine ideale Lagerung sind dafür freilich die Voraussetzung. Während dieser Reifezeit entwickelt der Champagner außerdem seine typischen, feinen Aromen, die an eine Mischung aus Brioche, Hefe und Nüsse erinnern. Vintage-Champagner sind daher ganz besondere Gewächse, die außerhalb der Champagne so gut wie nicht reproduzierbar sind und auch preislich einen dementsprechenden Wert haben, wodurch sie zum Feiern ganz besonderer Ereignisse prädestiniert sind.



Vintage-Champagner hat eine Mindestlagerzeit von 36 Monaten in der Flasche.



Anwesen der
Domaine Pommery

Ein Studium, das sich lohnt

Für ein tieferes Eintauchen in die wunderbare Welt der Champagner empfiehlt sich das Buch „Champagne 456“ von Gerhard Eichelmann, in dem 2.800 Champagner von 456 Erzeuger:innen besprochen werden (Mondo Heidelberg, 2023). Dort erfährt man beispielsweise, dass der Prestige-Vintage-Champagner von Pommery, die Cuvée Louise, zumeist zu 60 bis 65 % aus Chardonnay und zu 35 bis 40 % aus Pinot Noir besteht. Den Jahrgang 2005 beschreibt Eichelmann als „rauchig, konzentriert, kraftvoll, strukturiert und lang bei ganz dezenter Bitternote im Finish“. Ebenfalls als „Weltklasse“ stuft Eichelmann den Belle Epoque 2014 von Perrier-Jouët ein, dem er eine „gute Konzentration, reife Frucht, gelbe Früchte, viel Intensität, ganz leicht rauchige und heftige Noten“ bescheinigt. Er besitze außerdem eine „gute Fülle und Substanz, ist harmonisch, strukturiert und elegant bei guter Intensität und Länge“.

Wenn von Jahrgangschampagnern die Rede ist, dann muss auch der Louis Roederer Cristal erwähnt werden. Er kommt in einer Flasche mit flachem Boden, seitdem sich im 19. Jahrhundert ein russischer Zar vor Attentaten durch Sprengstoff gefürchtet hat, den man in der Aushöhlung an der Unterseite hätte anbringen können. Auch Legenden entwickeln sich: Den Anteil der im Holz ausgebauten Weine habe man in den letzten Jahren auf knapp ein Drittel erhöht, schreibt Eichelmann, und die Dosage ein wenig reduziert – das heißt, der Cristal schmeckt nun ein wenig trockener als noch vor einigen Jahren.



Pommery Champagner Cuvée Louise 2005

0,75 L	Champagne, Frankreich
	Die legendäre Cuvée Louise duftet nach frisch gebackenem Hefegebäck, begleitet von floralen Nuancen. Im Geschmack lebhaft und intensiv, mit Aromen von Nussbutter, Brioche und Marzipan.
	Der Champagner eignet sich hervorragend als edler und eleganter Aperitif.
	brut
	6–11 °C

199,00 €
Grundpreis/Liter: 266,53 €



Nur online
erhältlich.

Perrier-Jouët Champagner Belle Epoque Blanc 2014

0,75 L	Champagne, Frankreich
	Ein Gedicht aus Frische und Zartheit, mit ausgeprägten Aromen von Pfirsich, Limetten und weißen Blüten. Eine außergewöhnliche Kombination von Frische und Finesse. Langes, fülliges Finale.
	Genießen Sie den Belle Epoque zum Anstoßen auf den Jahreswechsel.
	brut
	10 °C

219,90 €
Grundpreis/Liter: 293,20 €



Nur online
erhältlich.



Louis Roederer Champagner Cristal 2015

0,75 L	Champagne, Frankreich
	In der Nase Johannisbeeren, sonnenverwöhnte Mirabellen und Weinbergpfirsiche. Am Gaumen dynamisch, kraftvoll, großzügig, mit lebhafter Säure und konzentrierten Aromen. Ein großer Champagner.
	Öffnen Sie eine Flasche Cristal, um die besonderen Momente im Leben zu begleiten.
	brut
	8–10 °C

329,90 €
Grundpreis/Liter: 439,87 €



Nur online
erhältlich.



FLORIAN EMPFIEHLT

Laurent-Perrier wählt nur selten ein Weinjahr aus, um einen außergewöhnlichen Jahrgangschampagner zu kreieren, welcher charakteristisch für den Stil des Hauses ist. Gekeltert wird dieser aus Chardonnay-Trauben der Côte des Blancs und aus Pinot-Noir-Trauben der Montagne de Reims. Das Weinjahr 2015 zeichnete sich durch extreme Witterungsverhältnisse aus: ein milder und niederschlagsreicher Winter, ein kontrastreicher Frühling mit einer Kälteperiode, gefolgt von großer Hitze in einem stürmischen Sommer. Der kühle und trockene September ermöglichte dann eine ideale Traubenreife. Im Glas zeigt sich eine sehr feine, lang anhaltende Perlage. In die Nase strömen komplexe Aromen von Bienenwachs und kandierten Zitronen, gefolgt von Aromen von geröstetem Brioche und Orangenschale. Lebhaft am Gaumen, dabei cremig und elegant. Ein ganz großer Vintage-Champagner des Traditionshauses.

Laurent-Perrier Millésimé 2015

0,75 L	Champagne, Frankreich
	brut
	9–11 °C

87,99 €

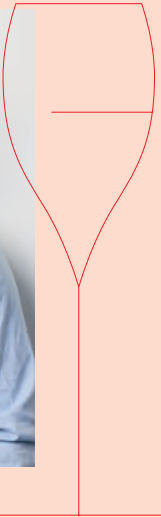
Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 117,32 €



Florian Spert

Mag. Florian Spert
Schaumwein- und Champagnerexperte
bei INTERSPAR weinwelt



Unglaublich frisch und mineralisch

Natürlich sollte man über Champagner nicht nur lesen, sondern sie in erster Linie selbst erkunden. Ich erwähle mir dafür den Laurent-Perrier Millésimé 2015. „Meine“ Flasche wurde im Zeitraum Jänner bis März des letzten Jahres degorgiert. Woher ich das weiß? Auf den Sektkorken von Laurent-Perrier finden Insider einen leicht zu knackenden Code: Das „A“ auf meinem Korken steht für das erste Quartal („B“ stünde für das zweite usw.) und die zweistellige Zahl danach muss man bloß umdrehen: „42“ bedeutet also 2024 (die beiden weiteren Ziffern auf dem Korken sind ein interner Code für die verwendeten Lagen). Das bedeutet: In meinem Fall ist der Champagner gut acht Jahre auf der Hefe gelegen. Wie bei Jahrgangschampagnern üblich lagerte die quasi-fertige Flasche anschließend noch ein paar Monate beim Erzeuger, bevor sie für den Verkauf freigegeben wurde. Hochwertige Jahrgangschampagner reifen nämlich zu ihrem Vorteil weiter. Bei Dom Pérignon sollen degorgierte Champagner mitunter sogar mehrere Jahre auf ihre Auslieferung warten.

Laurent-Perrier bietet laut Eigendefinition „das perfekte Gleichgewicht“, was der erste Schluck bestätigt. Bereits der Non-Vintage-Champagner La Cuvée besticht mit einer elegant-schlanken Struktur und mit dem für Champagner typischen „salzigen“ Abgang. Diese leichtfüßige



Moët & Chandon Champagner Grand Vintage 2016

0,75 L	Champagne, Frankreich
	Vielschichtiges Bukett nach süßem Gebäck, frischer Walnuss, Birnen und Nektarinen. Am Gaumen geschmeidig und fließend, weich wie Cashmere. Im Nachhall lang, mit süßen Noten von Mandarinen.
	Perfekt als edler Aperitif bei einem Dinner zu zweit.
	brut
	8–10 °C

89,99 €

Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 119,99 €



Dom Pérignon Champagner Vintage Rosé im Etui 2009

0,75 L	Champagne, Frankreich
	Der Duft erinnert an Himbeeren, Blut-orangen, Herzkirschen, Cassis und süße Feigen. Am Gaumen vollmundig und unglaublich verlockend. Ein sehr sinnlicher Rosé-Champagner, bei dem alles zusammenstimmt.
	Entkorken Sie den Vintage Rosé zu romantischen Anlässen.
	brut
	8–10 °C

399,90 €

Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 533,20 €



Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013

0,75 L	Champagne, Frankreich
	In der Nase herbsüße Aromen von Zitronentarte, weißen Blüten, Vanille und gerösteten Mandeln. Am Gaumen ausdrucksvoll mit viel Kraft und lebendigen Noten von Karamell und Grapefruit.
	Champagner ist ein toller Begleiter zu Sushi, Räucherlachs und allerlei Fischgerichten.
	brut
	6–8 °C

199,00 €

Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 266,53 €



Linie findet sich im Millésimé 2015 mit einer noch viel tiefer gehenden Mineralik fortgesetzt. Was mich aber besonders fasziniert, ist die unglaubliche Frische und Lebendigkeit nach so vielen Jahren, ohne jeglichen „Alterston“, wie man ihn von stillen Weißweinen dieses Alters kennt. Eichelmann warnt davor, dass sich die Millésimé-Champagner von Laurent-Perrier zu Beginn noch ein wenig „verhalten“ zeigen können und ihr Potenzial nicht sofort voll entfalten. Tatsächlich entwickelt sich der 2015er nach dem Öffnen der Flasche weiter, wird etwas breiter am Gaumen, und die mineralische Struktur entfaltet sich nach einer Weile noch intensiver. Man sollte diesen Millésimé daher nicht zu schnell leeren. Bei Gruppen ab vier Personen empfiehlt es sich vielleicht, gleich zwei (oder mehr) Flaschen nur etwa zur Hälfte einzuschenken und den Rest erst ein oder zwei Stunden später – natürlich unter Verwendung eines geeigneten Flaschenverschlusses, um die Perlage lebendig zu halten. Beim zweiten Glas muss ich wieder an den Gastro-nomen Michal Saxa denken. Wenn er mit den Gästen über die einzelnen Jahrgänge spricht, dann werden auch die persönlichen Erinnerungen an das jeweilige Jahr oftmals zum Gesprächsthema. Meine intensivste Erinnerung an 2015 behalte ich aber dann doch für mich.

