

# Eno World Wine

## Wein & Reisen

### DOM PERIGNON UND DIE WITWE

#### DIE ERFOLGSSTORY DER CHAMPAGNE

*Eckhard Supp*

Spätestens am 2. Januar des neuen Jahrtausends war in der Schaumwein-Branche der Rausch vorbei! Allen Hoffnungen der Erzeuger zum Trotz war aus der zum Millenniumswechsel erhofften Absatzwelle nicht mehr als ein laues Plätschern geworden. Ausnahme von der Regel – wieder einmal, sollte man fast sagen! – der noble Champagner aus Frankreichs Nordosten, dessen Erzeuger weltweit mehr als 300 Millionen Flaschen verkauften. Ein historischer Rekord!

Champagner ist das Festtags-Getränk par excellence. Diesen Ruf besaß der Wein bereits in der Londoner Society des 17. Jahrhunderts, obwohl er damals nicht einmal perlte, und wenn, dann meist nur die damals sehr zerbrechlichen Glasflaschen zum Platzen brachte. Zwar reicht die Geschichte des Weinbaus in der „campagna“, dem Weinbau- und Ackerland entlang der Marne, zu dem im Mittelalter auch die Île de France samt Paris gezählt wurde, nachgewiesenermaßen bis ins fünfte Jahrhundert unserer Zeitrechnung zurück, aber es dauerte doch bis zum Ende des 17. Jahrhunderts, bevor die Weine dieses Landstrichs zu jenem schäumenden Nobelgetränk wurden, dessen Popularität und Renommee noch heute unschlagbar sind.

Den Grundstein der Entwicklung legte Dom Pérignon, der berühmte Abt des Klosters Hautvillers, der zum ersten Male aus roten Traubensorten weißen Champagner kelterte, indem er den meist recht farblosen Saft der roten Beeren nicht mehr stunden- oder tagelang auf den Schalen gären ließ, sondern ihn nach der Ernte rasch abpresste. Er kreierte auch die bis heute beibehaltene Zusammensetzung der Weine – cuvée nennt man dies in der Champagne – aus den Rebsorten Pinot noir, alias Spätburgunder, aus Pinot meunier, bei uns Schwarzriesling genannt, sowie dem weißen Chardonnay, und verwendete zum ersten Male

stärkere Glasflaschen mit Korkstopfen, die nicht unter dem Druck der perlenden Kohlensäure zerbrachen.

Der große Erfolg des Nobel-Pricklers aber ließ noch bis ins 19. Jahrhundert auf sich warten. Es war ein Kellermeister der berühmten Witwe – „veuve“ auf französisch – Clicquot, der es als erster schaffte, die zweite Gärung, in der aus normalem Wein überhaupt erst Schaumwein wird – so zu perfektionieren, dass man fortan in der Lage war, große Mengen haltbarer, geschmacklich gleichmäßiger Produkte herzustellen. Er setzte dem fertig vergorenen Grundwein noch einmal Hefen und eine Zuckermischung zu, und ließ ihn anschließend monate- ja jahrelang in fest verschlossenen Flaschen gären und reifen. Dabei entwickelte sich dann nicht nur das feine, lang anhaltende Perlen des Champagners, sondern auch sein unvergleichlicher Duft und sein harmonischer, voller Geschmack.

Es war der Beginn des Siegeszuges des Champagners, der in wenigen Jahrzehnten zum Lieblingsgetränk von Kaisern, Zaren und Industriemagnaten avancierte. Dieser Siegeszug war übrigens eng mit deutschen Namen verbunden: Deutz, Bollinger, Krug oder Röderer hießen die unternehmungslustigen, jungen Männer, die im Laufe des 19. Jahrhunderts meist aus dem Rheinland nach Frankreich auswanderten, wo sie bestehende Champagner-Häuser übernahmen oder neue gründeten, deren Namen noch heute die Elite der Champagner-Industrie bilden.

Der Name Champagne oder, wie wir sagen, Champagner steht dabei, was auch seine Bewunderer oft nicht wissen, nicht für einen Produkttypus – flaschenvergorener Schaumwein heißt das in der Fachsprache –, sondern für ein Weinbaugebiet: er stellt eine geschützte Herkunftsbezeichnung dar, die nur für Produkte des Gebiets um Reims und Épernay verwendet werden darf. Kein anderer Schaumwein der Welt, kein Sekt, kein Cava oder Prosecco, darf sich mit ihr schmücken, auch wenn er aus denselben Traubensorten gekeltert und mit der aufwendigen Flaschengärung produziert wurde.

Das Marnetal, die Montagne de Reims und die Côte des Blancs südöstlich von Épernay mit ihren weiten Weinbergsflächen, auf denen sich sorgfältig gepflegten, kleine Rebzeilen wie mit dem Lineal gezogen aneinander reihen, so weit das Auge reicht, sind das Produktionsgebiet für einen der renommiertesten Weine der Welt und gleichzeitig ein

ideales Ziel für ausgedehnte Gourmet-Reisen oder kürzere Ausflüge von Paris aus. In spektakulären, tief unter der Erde gehauenen Kreidekellern warten Millionen Flaschen auf die Besucher und Genießer aus aller Welt. Die Spitzengastronomie der Gegend schließlich rundet das Bild der Champagne als eines ausgesprochenen Feinschmecker-Paradieses ab.

### CHAMPANER-HÄUSER UND -WINZER

**Champagne Ruinart**, 4, rue des Crayères, 51100 REIMS, Tel: 0326775151. Das älteste noch aktive Champagner-Haus gehört seit Jahren zur Louis-Vuitton-Moët-Hennessy-Gruppe. Die Prestige-Cuvée Dom Ruinart Blanc de Blancs wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt.

**Moët & Chandon**, 20, avenue de Champagne, 51333 ÉPERNAY, Tel: 0326512000. 25 Millionen Flaschen werden in den Kellern in Épernay jährlich produziert – alles von beachtlicher Qualität. Der Spitzenwein Dom Pérignon ist eine Hommage an einen der Pioniere des modernen Champagners. Tausende von Besuchern lassen sich jedes Jahr durch die insgesamt 28 Kilometer langen Kellerstraßen führen.

**Charles Heidsieck**, 4, Bd. Henri Vasnier, 51100 REIMS, Tel: 0326844350. Aus Piper-Heidsieck hervorgegangen gehört das Haus mit den wunderschönen Kreidekellern zu den regelmäßigsten im Segment der Premium-Produkte.

**Piper Heidsieck**, 51, Bd. Henri-Vasnier, 51100 REIMS, Tel: 0326850194, Ein wenig wie in Disneyland kommt man sich bei der Fahrt durch die Keller von Piper-Heidsieck vor.

**Krug**, 5, rue Coquebert, 51100 REIMS, Tel: 0326844420. Krug, 1843 von Johann-Joseph Krug aus Mainz gegründet, ist für viele Liebhaber so etwas wie die Apotheose des Champagners. Absolute Highlights sind der Der Blanc de Blancs aus der Grand-Cru-Lage Mesnil und der Jahrgangs-Champagner.

**Taittinger**, 9, place Saint Nicaise, 51100 REIMS, Tel: 0326854535. Das letzte der bedeutenden Häuser, das noch vollständig in Familienbesitz ist. Der Chardonnay-Champagner Comtes de Champagne schätzen

Liebhaber in guten Jahren sogar höher, als den berühmten Clos du Mesnil von Krug.

**Jacques Selosse**, 22, rue Ernest Vallée, 51190 AVIZE, Tel: 0326575356. Der Star unter selbstvermarktenden Winzern brilliert mit seiner Cuvée Origine. Selosse-Champagner sind ein perfekter Ausdruck von Terroir und Jahrgang.

**Eric Rodez**, 4, rue Isse, 51150 AMBONNAY, Tel: 0326570493. Rodez gehört zu den besten der kleineren Champagner-Winzern, deren Weine in den letzten Jahren immer mehr Liebhaber fanden.

#### HOTELS UND RESTAURANTS

**Restaurant Les Crayères**, 64 bd Vasnier, 51100 REIMS, Tel: 0326828080, Das Drei-Sterne-Renommier-Lokal von Reims mit ausgezeichneter Champagner-Karte.

**Bistrot Le Petit Comptoir**, 17, rue de Mars, 51500 REIMS, Tel: 0326405858, Treffpunkt all derer, die mit Champagner zu tun haben, authentische Küche und gute Weinauswahl.

**Restaurant Le Grand Cerf**, RN 51, Monchenot, 51500 VILLIERS-ALLERAND, Tel: 0326976007, Eines der besten Restaurants der Champagne am Anstieg zur Montagne de Reims im Süden der Stadt.

**Hotel L'Assiette Champenoise**, 40, av. Paul Vaillant-Couturier, 51430 TINQUEUX, Tel: 0326846464, Gediegenes Hotel in schönem Park am Stadtrand von Reims.

Informationen sind bei den Offices de Tourisme in Reims (Tel: 0326774525) und Épernay (Tel: 0326553300) erhältlich.