

Champagne 2012

Reisebericht Champagne

In diesem Jahr erfolgte die Weinreise der Vinissima-Frauen vom 14.03-17.03.2012 in die Champagne.

Vinissima Gerhild Burkard hatte die Reise organisiert und das Programm aufgrund ihrer guten Kenntnisse und Kontakte in der Region zusammengestellt.

Ziel war es die verschiedenen Anbauregionen, Rebsorten und Ausbaumethoden in der Vielfaltigkeit der Champagnerherstellung kennen und unterscheiden zu lernen.

Treffpunkt von sieben Vinissima Frauen und Interessentinnen war das Hotel Castel Jeanson, in dem Örtchen Aÿ südlich von Epernay. Madame Goutorbe, Champagnerwinzerin par Coeur und Hotelbesitzerin begrüßte uns herzlich in dem kleinen, sehr schönen und ganz nach französischer Art hergerichteten Hotel.



Von dort ging es am Nachmittag direkt zu unserem ersten Ziel, dem Champagnerhaus **Billecart-Salmon**.

Dieses 1818 gegründete Haus befindet sich in der 7. Generation im Familienbesitz. Neben den 50ha eigenen Weinbergen, werden Trauben von 120 ha zugekauft.

Die Champagner des Hauses sind sehr berühmt und zeichnen sich durch Ihre Eleganz und Finesse aus.

Hier erhielten wir die ersten Einblicke zur Champagnerherstellung. Neben der Kelterei befindet sich

einer der wenigen ummauerten Weinberge (Clos) in der Champagne. Von dieser 1 ha großen Parzelle wird der Grand Cru, der Clos St. Hilaire mit ca. 5000 Flaschen pro Jahr produziert. Ansonsten verarbeitet das Haus alle drei typischen Rebsorten, den Chardonnay, den Pinot Noir und den Pinot Meunier. Unser Guide, Claudia Meigneux führte uns durch die Kelterei, mit der typischen alten Weinpresse, vorbei an den Gär- und Lagertanks, in den beeindruckenden Barriquekeller, in dem ein Teil der Grundweine für die Assemblage gelagert werden, vorbei an der Abfüllanlage in den Reifekeller aus dem 18.Jhd..



Im Reifekeller werden die Weine, nachdem sie „komponiert“ und mit der Fülldosage, einer Mischung aus Hefe und Zuckerlösung versetzt wurden, gelagert. Nach ca. 6-8 Wochen zehren die Hefen den Zucker auf und setzen u.a. Alkohol und CO2 frei. So entstehen die „Bubbles“.

Die Lagerung von Nicht-Jahrgangschampagner ist gesetzlich mit mind. 15 Monaten, von Jahrgangschampagner mit drei Jahren festgeschrieben. In diesem Champagnerhaus werden, wie in vielen anderen Qualitätshäusern die meisten Champagner jedoch länger gelagert, damit sie die gewünschten Aromen entwickeln.

In der anschließenden Verkostung wurde uns u.a. ein Champagner „sous Bois“ mit den klassischen drei Rebsorten, die ausschließlich in alten gebrauchten Barriquefässern hergestellt wurden, präsentiert. In der Nase zeigten sich die hierfür typischen Aromen, wie

getrocknete Früchte, weiße Blüten mit dezenten Anklängen vom Brioche und Butternoten. Im Mund war er herrlich cremig, der Nachhall lang. Beeindruckt von der Verschiedenheit der Herstellungsmethoden, stand schon gleich das nächste Champagnerhaus, La Maison AYALA auf dem Programm.

AYALA ist einer der 18 Gründer der Vereinigung der großen Marken der Champagne im Jahre 1882. Die Weinberge liegen in Premier Cru und Grand Cru Lagen.

Während des kurzen Rundgangs durch die Reifekeller, konnten wir in einem freigelegten Kellerteil, die für die Côte des Blancs typischen Belemniten-Kreidefelsen unterirdisch sehen und ertasten. Diese weiße Kreide speichert die Feuchtigkeit, ist porös und lässt die Wurzeln tief hereinwachsen. Dadurch entstehen mineralische und ausdrucksstarke Weine.

Im Gegensatz zu dem vorherigen Champagnerhaus, werden die Weine ausschließlich inahltanks ausgebaut. Die Besonderheit des Hauses ist die niedrige Dosage. Dies bedeutet der Zusatz von Zuckerlösung und Reserveweinen, als Versanddosage nach dem Degorgieren. Bei AYALA werden max. 7gr/l verwendet. In der abschließenden Degustation mit sieben verschiedenen Champagnern konnten wir kaum glauben, dass die Dosage so gering war. Die Champagner waren sehr elegant, lebendig, oft cremig und mineralisch. Einer der Höhepunkte der Verkostung war die Perle d'Ayala Zero Dosage 2002. Die Komplexität dieses wunderbaren Champagners überzeugte uns von der Qualität des Hauses.



Zurück im Hotel wurden wir von Madame Goutorbe empfangen, die mit ihrem Mann das Champagnerhaus Goutorbe leitet. Sie gehören zu den unabhängigen Winzern, d.h. Ihre Champagner werden ausschließlich aus den eigenen Weinbergen hergestellt. Die komplette Produktion findet im Weingut statt und bei der Führung sind wir erstaunt, wie viel unterirdische Stahlanklager und Reifekeller wir vorfinden.



Madame Goutorbe präsentiert vier ihrer Champagner mit einem hohen Anteil von Pinot Noir Trauben. Sie werden ausschließlich im Stahlank hergestellt.

Sie überzeugen uns durch Ihre Vollmundigkeit, Komplexität, intensiven eleganten Aromen. Während der Verkostung erzählen wir von Vinissima und erfahren, dass auch Madame Goutorbe sich sehr für die Frauen in ihrer Region engagiert. Das herzliche Miteinander schließt den ersten Verkostungstag auf den Champagnergütern ab.



Zum Abendessen in Epernay entschieden wir uns auf Anraten von Gerhild, passende Champagner zum 4 Gänge Menü auszuwählen. Wir waren erstaunt, wie die Speisen und der Champagner harmonisierten.

Der nächste Tag führte uns am frühen Morgen zum CIVC, dem *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* in Epernay. Die Champagne-Häuser und die Champagne-Winzer sind über diesen Dachverband organisiert, der ihre gemeinsamen Interessen vertritt. Der Schutz und die Förderung der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Champagne gehört zu den Hauptaufgaben des CIVC.



Im Rahmen eines dreistündigen Seminars wurden wir intensiv in die Champagnerproduktion, Weingesetze, Erntemengen, Traubenpreise und die Lagenklassifizierungen eingeführt.

Wir lernten vieles über Klima, Böden, Rebsorten, umweltschonenden Weinbau und *Méthode Champenoise*. Im Anschluss erfolgte eine Verkostung mit Violaine de Caffarelli, die uns die Unterschiede der Champagner aus den verschiedenen Anbauregionen (*Côte des Blancs*, *Montagne de Reims*, *Vallée de la Marne* und *Côte des Bar*) erklärte. Die freie Mittagspause nutzten wir zum Schlendern durch das kleine, vom Champagner geprägte Städtchen Epernay. Von dort ging es weiter nach Reims.

Es erwartete uns Florence Desallangre-Schaefer bei Ruinart. Sie führte uns durch einen Teil der 8 km langen wahrscheinlich schönsten und beeindruckendsten Kreide-Keller der Champagne. Sie ähneln einer Grotte oder Kathedralen und wurden von den Römern per Hand in den Kreidefels geschlagen. Die Champagner sind geprägt durch einen sehr hohen Anteil von Chardonnay-Trauben, die überwiegend aus den Crus-Lagen der *Côte des Blancs* stammen. Sie erreichen ihre aromatische Fülle erst nach langer Reifung in der Kühle der Crayères: Bis zu drei Jahre braucht es für Weine ohne Jahrgang und 9 bis 10 Jahre für einen Dom Ruinart. Hier bekamen wir die Gelegenheit in einem traditionellen gediegenem Ambiente neben dem Ruinart Blanc de Blancs und dem Ruinart Rosé zwei verschiedene Dom Ruinart von 2002 und den Rosé 1998 zu verkosten. Die Frische, Eleganz und die Vielzahl der Aromen ließen unsere Herzen höher schlagen.



Zum Abendessen in dem kleinen gemütlichen und stilvollen Restaurant Le Vieux Puits, in Aÿ wählten wir erneut die passenden Champagner und erfreuten erneut unseren Gaumen. Doch es gibt nichts Schöneres, einen so gelungenen Tag mit einem Dom Pérignon 1999 zu beenden. Diesen entdeckten wir auf der Weinkarte des Hotels und beseelt von den bereits wunderbaren Erfahrungen, konnten wir nicht widerstehen. Die Frische, die Aromen, der sehr lange Nachhall, machten diese Rarität zu etwas wirklich Besonderem. Champagner zu genießen machte uns zunehmend Spaß.





Am Freitag hatten wir ein großes Programm vor uns, das mit dem Besuch des Champagnerhauses Bollinger begann. Dieses Haus, gegründet 1829, ist geprägt von der weltbekannten Madame Bollinger, genannt Lilly, die nach dem plötzlichen Tod Ihres Mannes 1941 die Geschicke des Hauses in die Hand nehmen musste. Zur damaligen Zeit - für eine Frau, keine leichte Aufgabe.

Sie erwarb neue Weinberge in den besten Lagen, schuf 1961 das Konzept der Cuvée der Récentment dégorgé, dies bedeutet - vor kurzem degorgiert, ein so bezeichneter Champagner hat längere

Zeit auf dem Kopf stehend gelagert und wurde erst kurz vor dem Versand degorgiert. Die Abkürzung RD ist für Bollinger geschützt.

Bollinger verfügt über 151 Hektar eigene Weinberge, vorwiegend in Grands- und Premiers-Crus-Lagen. Dies deckt 70% des Bedarfs ab, die restlichen 30% werden von Weinbauern aus Cru-Lagen dazugekauft. Als Rebsorte wird zu einem hohen Anteil Pinot Noir verarbeitet. Es gibt einige erwähnenswerte Besonderheiten:

Bollinger gehört zu den wenigen namhaften Häusern, die noch heute in Privatbesitz sind, seit 1992 gilt eine eigens entwickelte Charta der Ethik und Qualität. Bollinger verwendet nur Cuvée Most der ersten Pressung, der Saft der zweiten Pressung wird verkauft.

Während unserer Führung mit Christan Denis konnten wir zwei der drei alten Weinberge, die mit dem einzigartigen Vieilles Vignes Françaises bestockt sind besichtigen. Diese sind „Chaudes Terres“ (24 ar), „Clos St. Jacques“, in Aÿ (21 ar). Zusätzlich existiert der „Croix Rouge“ in Bouzy (13 ar). Diese Weinberge sind als Grand Crus klassifiziert. Sie haben die Reblausplage (Phylloxéra) überstanden und sind nicht auf amerikanischen Unterlagsreben aufgepfropft. In den Kellern konnten wir die „Reserve“-Weine besichtigen. Die Spezialität ist hier die Lagerung in Magnum-Flaschen, die mit einem Korken verschlossen sind, getrennt nach Lage, Traubensorte und Jahrgang aufbewahrt werden. Die Gärung und Lagerung findet sowohl inahltanks, als auch in gebrauchten Holzfässern statt.



In der abschließenden Verkostung wurden uns drei Champagner vorgestellt. Auch hier hatten wir wieder die Möglichkeit einen Jahrgangschampagner den Grand Année, Blancs de Blanc 2002 zu genießen. Hier überzeugte komplexes Bouquet aus floralen Tönen und dezerten Brioche-noten.



Das Mittagessen wurde uns im wunderschönen Anwesen, des Winzers Amsel Seloisse im Hotel d'Avize gereicht.

In toller Atmosphäre wurden unsere kulinarischen Genüsse erweitert. Am Nachmittag sollten wir hierhin zur wieder zurückkehren.

Eine der einflussreichsten Frauen der Region ist sicherlich zurzeit Carol Duval-Leroy, Inhaberin des gleichnamigen Champagnerhauses in Vertus-unserem nächsten Reiseziel. Sie wollte nach dem vorzeitigen Tod

Ihres Mannes im Jahre 1991 die Fäden des Hauses in der Hand behalten und das vor 150 Jahren gegründete Unternehmen weiterführen.

Die Größe des Champagnerhauses mit einer Produktion von ca. 4 Mio. Flaschen, den riesigen neuwertigen Kelter- und Gäranlagen beeindruckte uns nachhaltig. Der größte Anteil der Champagner wird weltweit exportiert. Als Rebsorten werden überwiegend Pinot Noir und Chardonnay verarbeitet.



Für die Spitzenchampagner werden neben den im Tank ausgebauten Weine auch „Barriqueweine“ verwendet. Bemerkenswert ist der hohe Anteil der Frauen, die in diesem Unternehmen arbeiten, hierzu gehört u.a. die Kellermeisterin Sandrine Logette-Jardin. Im Rahmen einer Verkostung wurden uns fünf Champagner präsentiert u.a. die Botschafter und Hochwertigsten des Hauses: Brut 1er Cru, Brut Rosé, Femme de Champagne 2000. Das Spiel der Aromen, die Frische gepaart mit Eleganz und Geradlinigkeit zeichnen diese Champagner aus.



Nach solch einem großen Haus, ging es zurück zu Anselm Seloisse, einem unabhängigen Winzer, der sich selbst als Philosoph bezeichnet. Auf seinen 6 ha großen Weinbergen wachsen ausschließlich Chardonnay-Reben in den Grand Crus-Lagen der Côte de Blancs. Er empfängt normalerweise keine Besucher, so dass es eine Ehre war, auf diesem Champagnergut empfangen zu werden.

Die Weinbereitung für seine Grundweine zur Versektung ist sehr aufwendig. Die Weine werden nach alter Tradition in Holzfässern vergoren. Der Ausbau der Jungweine erfolgt in hochwertigen Burgunderfässern im "piece", bevor sie dann zur zweiten Gärung in die Champagnerflasche kommen. Die Erläuterungen, die er uns zu seinen

Herstellungsmethoden gab, waren sehr komplex und philosophisch, so dass Gabi Lang und Gerhild Burkard sich sehr anstrengen mussten, das Gesagte zu übersetzen.

Seine „Cuvée Substance“ baut er nach dem „Solera-Verfahren“ aus, d. h. die Fässer der älteren Jahrgänge werden sukzessiv immer wieder mit jüngeren Weinen aufgefüllt, so dass die Aromen der älteren mit denen der jüngeren Jahrgänge verschmelzen. Er verzichtet komplett auf BSA und erhält so äußerst lagerfähige, weinige, elegante, und tiefgründige Champagner von großer Finesse. Für uns waren sie außergewöhnlich und spannend.

Den Abend verbrachten wir dann gemeinsam in einem Restaurant in Epernay mit den internationalen Frauen, des IAWIW, die sich zur jährlichen Vorstandssitzung in Epernay aufhielten.



Am Samstag mussten einige der Frauen bereits morgens nach dem Frühstück abreisen. Fünf von uns nutzten jedoch die Gelegenheit in die Abtei von Hautvillers, dem Grab von Dom Pérignon zu fahren.

Als Benediktiner Mönch war er maßgeblich an der Entwicklung des Champagners, z.B. der Assemblage beteiligt.

Als letzten Winzer unsere Reise besuchten wir das Champagnergut George Laval, dass heute von seinem Sohn Vincent geführt wird. Dieses Weingut stellte bereits in den 70er Jahren Biochampagner her und ist seit langem zertifiziert. Seine Weinberge von nur 2,5ha liegen in Cumières und seine Gesamtproduktion beträgt auch in guten Jahren nur 100.000 Flaschen.



Hier hatten wir Gelegenheit alle Grundweine aus den Fässern zu verkosten. Seine Weine werden ausschließlich in alten Holzfässern parzellenweise angebaut. Sie sind überraschend kräftig und auch ein

wenig salzig, was auf die sehr mineralischen Böden hinweist. Auch hier erlebten wir wieder Neues und waren fasziniert von dem Handwerk und der Hingabe des Winzers zu seinem Champagner.

Nach über zwei Stunden verließen wir sein kleines Weingut und es ging zurück nach Deutschland.



Für uns war es eine Reise, die neben der perfekten Organisation eine unglaubliche, für uns unbekannte Vielfalt der Champagner aufzeigte. Die großen Top-Häuser mit ihren weltbekannten, teuren Champagner zu besuchen, war genauso beeindruckend, wie die kleinen unabhängigen Winzer zu entdecken. Jedes Champagnerhaus besitzt seine geheimen Rezepte. Das Spiel mit den Grundweinen, der Fülldosage und der Versanddosage jedem Champagner seinen eigenen Charakter zu geben, setzt großes Können und Erfahrung voraus. Der Respekt und die Liebe zum Produkt Champagner mit der Jahrhunderte alten Tradition war bei allen Führungen unausgesprochen zu spüren. Champagner als Essenbegleiter war für viele von uns neu und eine Bereicherung. Der Empfang in den großen Champagnerhäusern und bei kleinen Winzern war herzlich und unbefangen und machte Lust in Zukunft wieder in diese Region einzutauchen.

Barbara Winklhofer und Gerhild Burkard, im März 2012