

SONNTAG, 22. NOVEMBER 2015

SONDERAUSGABE WEINLAND FRANKREICH



Eine Brasserie in Paris. Lebensfreude und Genuss sind ein unumstößlicher Teil der Kultur Frankreichs

**Liberté
Egalité
Santé!**

INHALT

BORDELAIS

Wie die Chateaux auf den Einfluss von Robert Parker und der „Flying Winemaker“ antworten

Seite III

CHAMPAGNER

Exklusiv: Gerhard Eichelmann verkostet die besten Schaumweine für festliche Tage

Seite IV



GASTRONOMIE

Anne-Sophie Pic und ihre Kollegen kochen sich mit Understatement an die Spitze

Seite VI

www.welt.de/weinland-frankreich

Frankreichs Wein-Regionen Champagne und Burgund sind neuerdings Unesco-Welterbe. Ein Grund mehr, ihre Köstlichkeiten zu feiern

Bonheur et Champagne pour tout le monde! Glück und Champagner für die ganze Welt! In diesem Jubelruf gipfelte der Dank Pierre Chevalls, nachdem die Champagne auf der 39. Sitzung der Unesco im vergangenen Sommer zum Weltkulturerbe ernannt worden war. Und Chevalls Freude wurde noch gesteigert, als – völlig ungewöhnlich und selten – alle 24 Mitglieder des Wahlkomitees Schlangelanden, um der Champagne zu gratulieren. „Ich werde mich mein ganzes Leben daran erinnern“, sagt er heute.

VON ANDRÉ DOMINÉ

Acht Jahre hat der quirlige Besitzer des Champagnerkellers Gatinolis alle Interessengruppen unter einen Hut gebracht und dafür gekämpft, dass die Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (Weinhänge, -häuser und -keller) als lebendige, dynamische Kulturlandschaft Aufnahme als Welterbe finden. Ihre drei Hauptelemente sind die Weinberge von Hautvillers bis Mareuil-sur-Ay, die Avenue de Champagne in Epernay und die Kreidekeller der Anhöhe Saint-Nicaise in Reims, der „Champagne-Metropole“.

Damit nicht genug, erhob das Unesco-Komitee einen Tag später auch die Climats du vignoble de Bourgogne, die über 500 einzelnen Weinlagen in Burgund, in den Kultur-Adelsstand. Sie bestehen aus 1247 Parzellen mit so illustren Namen wie Montrachet, Musigny, Romanée-Conti oder Chambertin. Aubert de Villaine, Hauptinitiator der Burgund-Bewegung: „Dies ist die Anerkennung der Arbeit aller Generationen von Winzern und Winzerinnen, Mönchen und Herzögen, die über Jahrhunderte die Weinregion der Bourgogne aufbauten, indem sie nachdrücklich Vorzüglichkeit suchten.“

Für Weinkenner sind die Lagen in Burgund das Nonplusultra. Nun hoffen die Burgunder, dank des Welterbes auch Laien für ihre Weinkultur zu begeistern. Denn die Unesco impliziert mit ihren Ernennungen mehr als früher, als sie mit einer Tafel an der Fassade eines Denkmals auf seinen kulturellen Wert hinweist. So etwa bei der Kathedrale von Reims. Heute sollen die Welterbe-Stätten durch strenge Bauvorschriften, Umweltschutz, Stärkung der Tourismuswirtschaft und Kulturprojekte nicht nur erhalten, sondern neu vitalisiert werden.

Burgund hat beispielhafte Wein-Wanderungen entwickelt, die die Einzigartigkeit der Climats anschaulich machen – spielerisch mit Smartphone und der App

„Bourgogne Rando Vignes“ lernt man so zum Beispiel das berühmte Château du Clos de Vougeot kennen. Dort selbst sind Computer-Tablets installiert, die Besucher mit Wissen, Bildern und Anekdoten versorgen. In zehn Sprachen. „Weitere Themen-Routen wie ‚Climats und Steine‘ oder ‚Climats und Mönche‘, die tief in die Geschichte unserer Weinkultur führen, sind geplant“, sagt Krystel Lepresle, Direktorin des Climats-Vereins, hervor.

An der Côte d’Or im Osten Burgunds boomt der Tourismus bereits. Das Weinbauzentrum Beaune mit seiner romanisch-gotischen Architektur ist – auf die Einwohnerzahl bezogen – die Nummer Eins unter den Reisezielen Frankreichs, das mit 83 Millionen Besuchern 2014 erneut das beliebteste Reiseland weltweit war. Die Champagne hingegen tut sich mit dem Tourismus bislang eher schwer. Nun aber sieht man große Chancen. Vincent Bliard, Bio-Winzer in Hautvillers, hat bereits einen Besucheranstieg beobachtet. „Wir leben nicht nur von unserem Produkt“, sagt er. „Wir lassen die Leute entdecken, dass die Champagne nicht nur aus Blasen besteht. Ich zeige ihnen den Keller, die Fässer, die Weinberge.“

Vom erwarteten Boom wollen auch andere profitieren. Les Caudalies, berühmtes Hotel und Spa bei Bordeaux, plant in Epernay einen Ableger. Der dortige Jus-

tizpalast wird ebenfalls zum Luxushotel. Ein Golfplatz ist geplant. Reims erhält ein neues 5-Sterne-Hotel, genau gegenüber der Kathedrale. Das dortige berühmte Champagnerhaus Veuve Clicquot verfügt als einziges über ein vollständiges Archiv seit seiner Gründung im Jahre 1772. Und außerdem über das mit 24 Kilometern längste Netz spektakulärer Kreidekeller in der Anhöhe Saint-Nicaise. „Wir haben die Welterbe-Kandidatur der Champagne nicht unterstützt, um noch mehr Besucher zu haben“, sagt Isabelle Pierre, Welterbe-Beauftragte von Veuve Clicquot. „Die Idee war, eine internationale Anerkennung der Arbeit zu erhalten, die seit Generationen vollbracht worden ist.“ Besucher hat man hier schließlich schon genug. Das gilt auch für die berühmten Weinlagen Burgunds. Eine Studie soll nun helfen, den „Touristenansturm zu kanalisieren. Davon erhoffen sich auch jene Regionen mehr Besucher, die nicht zum Welterbe gehören: Chablis, die Côte Chalonaise und das Mâconnais.

Dijon, die Hauptstadt der Bourgogne, kann über Touristenmangel, insbesondere aus Deutschland, nicht klagen. „Wir haben nun zwei Anerkennungen der Unesco“, sagt Didier Martin, Präsident des Tourismusbüros. „Die erste ist an das immaterielle Kulturerbe unserer Küche gebunden, die zweite an das Erbe der Climats de Bourgogne.“ Für 2018 ist in Dijon die Eröffnung der „Cité de la Gastronomie et du Vin“ geplant. Sie entsteht auf dem Areal einer früheren Klinik am Kilometer eins der Route des Grands Crus.

In der Champagne freut sich Philippe Mille, Küchenchef des berühmten Restaurant Les Crayères in Reims, einer neuen Klientel Champagner-Menüs nahezubringen. „Zur Zeit haben wir viel Wild. Das geht besser mit älteren Rosé-Champagner als mit Rotweinen. Am Besten ein etwa zehn Jahre alter. Der hat diese Note von Unterholz, aber eben auch die Frische, die das Wild ein wenig leichter macht. Ein wahres Vergnügen.“ Mit Blick auf Burgund empfiehlt der Sommelier Philippe Meyroux einen von feiner Spritzigkeit geprägten Meursault 1er Cru Perrières zu Steinbutt in leichter Cremesauce. „Ein Corton-Charlemagne Grand Cru mit seiner Mineralität begleitet sehr gut gegrillten Hummer. Der elegante Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureux schmeckt vorzüglich zu Lammkoteletts im Kräutermantel, während der kräftigere Nuit Saint Georges 1er Cru Les Saint-Georges zu einem Rehbraten passt.“

Die Vitalität des jüngsten Kulturerbes Frankreichs ist allein schon durch seine Vielfalt garantiert. Also: Champus für alle!



JETZT ERST RECHT So tief der Schock über die Attentate von Paris auch sitzen mag, die Franzosen, die Pariser zumal, trotzten dem Terror auch durch die bewusste Demonstration ihres Lebensstils. Unter dem inzwischen bekannten Symbol des in ein Friedenszeichen verwandelten Eiffelturms und dem Aufruf „Tous au bistrot!“ (Alle ins Bistro) hat der Internetführer LeFooding.com dazu aufgerufen, den Gastwirten wieder den üblichen Ansturm zu beschern. Und in der Tat: Im ganzen Land füllen sich die Restaurants und Schankterrassen. Ein Widerstandsgeist, wie ihn sich vielleicht nur Franzosen einfallen lassen können.

ANZEIGE

Please savour responsibly • www.massvol-gemessen.de

„Signet“ aus Eichenholz, geschaffen von Jan Agrell

Ein Tribut an unsere Eichenfässer, die wir nur zweifach belegen, für einen satten, reichhaltigeren Geschmack. Entdecken Sie mehr auf Glenmorangie.com

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

UNNECESSARILY WELL MADE



VIZEWELTMEISTER Die Weinlese ist 2015 weltweit besser gelaufen als im Vorjahr. Gerechnet wird mit einem Plus von zwei Prozent. Italien hat dabei den Spitzenplatz in der Produktion von Frankreich zurückerobert. Die Spitzenposition hatte in den vergangenen Jahren mehrfach zwischen beiden Ländern gewechselt. Der Drittplatzierte Spanien fiel nach seinem Rekordjahr 2013 wieder auf ein durchschnittliches Ergebnis zurück. Die drei traditionsreichen europäischen Weinländer stemmen fast die Hälfte der weltweiten Produktion.

Bordeaux für Ostpreußen

Die Stadt am Atlantik zog einst deutsche Händler an. Eine 1739 gegründete Firma gibt es noch heute

Im vergangenen Jahr hatten wir unser 275. Jubiläum“, betont Yann Schÿler. „Unser Haus wurde hier 1739 von zwei hanseatischen Kaufleuten gegründet: Johann Heinrich Schÿler aus Hamburg – meinem direkten Vorfahren – und seinem Partner Jakob Schröder aus Lübeck. Zwei freie und protestantische Händler. Sie ließen sich in Bordeaux nieder, um ein Kontor zu gründen.“ Wie alle Ausländer damals mussten sie ein Büro im Viertel der Chartrons beziehen, nördlich und außerhalb der Stadtmauern, direkt an der Garonne.

VON ANDRÉ DOMINÉ

Ein idealer Ort für den Handel. „Zunächst begannen sie als Kommissionäre, das heißt das Haus führte Transaktionen im Auftrag seiner Kunden durch. In Ostpreußen und im gesamten Ostseeraum bis nach Sankt Petersburg. Wir haben alle Archive!“ Stolz zeigt mir Yann Schÿler die großformatigen Kontobücher, die sämtliche Geschäftsbeziehungen der Firma vom ersten Tag an verzeichnen. In gestochener Handschrift.

Im 18. Jahrhundert erlebte Bordeaux durch den Atlantikhandel mit den Antillen einen enormen Aufschwung. Es wurde zum Umschlagplatz für Kolonialgüter wie Gewürze, Indigo, Zucker, Kaffee, Tee, Öle und Rohstoffe. Dies lockte junge protestantische Kaufleute an die Garonne. Denn sie verfügten durch die Hanse über ausgezeichnete Geschäfts-

imposante mittelalterliche Château Olivier in Pessac-Léognan, das noch immer der Familie gehört.

Aus dem Handel ist sie längst ausgeschieden. Denn schon mit der französischen Revolution kamen harte Zeiten für die ausländischen Kaufleute. Bereits 1796 war die Zahl der deutschen Häuser offiziell auf 20 geschrumpft. Louis Etienne Schÿler und seine Partner, die sich nun ganz auf Wein spezialisiert hatten, wurden 1793 aufgrund verdächtigen Handelsgeistes eingekerkert, doch nach einigen Monaten entlassen und sogar für ihre Bürgertugend und Rechtschaffenheit gelobt.

Ab 1820 kam dann eine neue Welle von Zuwanderern. So die Cruses aus Seberg, das damals zu Dänemark gehörte, und 1858 Eduard Kressmann aus Stettin. Schroeder et Schÿler nahmen immer wieder – aber immer nur zeitweise – Partner auf, 1835 den dänischen Konsul Harald Kirstein. Seit damals ist das dänische Generalkonsulat im Hause. „Ich bin seit zwölf Jahren Konsul“, bemerkt Yann Schÿler, „mein Vater war es 40 Jahre lang.“ Einen bedeutenden Schritt vollzog sein Urgroßvater. Er kaufte 1925 das Château Kirwan, einen dritten Cru in Margaux. Heute wird es von seinen zwei Schwestern geführt.

Warum aber konnten sich andere deutsche Weinhäuser in Bordeaux nicht halten? „Das Problem in Frankreich ist sein Steuerwesen“, lässt mich Schÿler wissen. „In Frankreich wird man auf-

Visionäre in der Weinparzelle

Für ungewöhnliche Ideen bietet gerade Frankreich mit seinen unterschiedlichen Terroirs viel Gelegenheit. „Wilde Winzer“ beleben die traditionelle Weinkultur

Nein, sie sind nicht immer jung an Jahren, aber immer beseelt von jugendlichem Enthusiasmus. Und von Visionen, die vor allem jenseits der Weinbau-Akademien gedeihen. Während einigen der Durchbruch überraschend schnell gelang, brauchten andere dazu viele Jahre und manche warten noch immer darauf. Doch es gibt sie inzwischen überall, in allen Weinländern: die „wilden“ Winzer.

VON THOMAS BEYER

Vor allem in Frankreich mit seiner Fülle an verschiedenen Terroirs stößt man immer öfter auf sie. In Ecken, wo aufgrund von Kälte und Nässe fast nichts mehr wächst und man unreife, fruchtarme Weine vermutet. Und in Winkeln, wo es so heiß ist, dass man aufgrund der Trockenheit brandige Weine erwartet. Aber in den richtigen Händen werden sie weder das eine noch das andere. Im Gegenteil.

Manchmal erwecken die neuen Wilden ein unbekanntes Terroir zum Leben und setzen alles daran, dort die natürlichsten und gesündesten Trauben zu ernten. Oft setzen sie auf besondere Ansätze im Keller. Mal lassen sie den entstehenden Wein nur ganz kurz auf der Maische oder aber viele Wochen lang. Sie haben Horror vor neuen Fässern, benutzen gern Fuder wie anno dazumal oder geben ihren Wein gleich in Amphoren aus Beton. Gemein ist allen die Liebe zum Boden, zur Pflanze, zur Handarbeit und ihrem Wein. So gelingen ihnen Tropfen, die manche vor den Kopf stoßen und andere in den siebten Himmel versetzen, die polarisieren, weil sie alles sind, aber kein Allerweltsprodukt.

Ganz im französischen Westen auf der Domaine Saint-Nicolas baut Thierry Michon seinen Wein – direkt am Atlantik bei

Ile d’Oleron in der Vendée. Ein verrücktes Terroir. Die Reben ducken sich neben den Salzseen vor den Stürmen und suchen mit ihren Wurzeln nach Süßwasser. Michons biodynamische Weine spiegeln diese einmalige Mixtur auf hinreißende Weise. Wie zum Beispiel die weiße Cuvée Les Clous, die betörend nach Meer duftet, der ebenso frische wie feine und fruchtig-würzige Refflets Rouge oder La Grande Pièce, der vorführt, wie raffiniert Pinot Noir am Atlantik gelingen kann.

Im Zentrum der Loire boomt Sancerre als das beste Sauvignon-Blanc-Terroir Frankreichs. Manch Liebhaber zieht das benachbarte Gebiet Pouilly Fumé vor, wo der Sauvignon besonders rauchige Feuersteinnoten entwickelt. Deshalb der Namenszusatz „Fumé“. Dort hat Jonathan Pabiot seinen Vater Didier vom biologischen Weinbau überzeugt. Vergärt wird in Betontanks. Ein Jahr bleiben die Weine auf den Feinheiten. „Aubaine“ und „Prédelection“, die besten im Sortiment, stammen von einzelnen Parzellen mit Mini-Erträgen, aber toller Mundfülle bei mineralischer Frische. In den sympathischen Familienbetrieb hat sich Jonathans Frau Nina, gebürtige Hamburgerin, bewundernswert integriert.

Im Elsass reicht die Winzerlinie des jungen Florian Beck-Hartweg bis 1590 zurück. Mit seiner Frau Mathilde bleibt er bewusst bei nur sechs Hektar Rebparzellen, die sie selbst per Hand und rein biologisch bearbeiten. Die Weine vergären spontan im 230 Jahre alten Keller in 100 bis 200 Jahre alten Fudern und ohne Schwefelzusatz. Dafür brauchen die Weißen – wie der anregende, mineralische, herrlich trockene Dorf-Riesling Dambach-la-Ville oder der sehr fruchtige, saftig-salzige Tout Naturellement aus mehreren gleichzeitig gelesenen Sorten, zehn bis elf Monate Zeit. Rekordverdächtig.

Auf Schwefel verzichtet auch Julien Merle im Beaujolais, nach eigenem Bekunden „zeitgenössischer Winzer“ und unter ihnen

der einzige Punk, wie er scherzt. Vor allem steht Julien mit beiden Beinen und fester Überzeugung im Weinberg und betreibt sein Metier mit unerschütterlicher Ehrlichkeit. Dabei entstehen köstlich fruchtige Beaujolais wie der Nouveau, den er „Lubrificant social“ (soziales Schmiermittel) nennt. oder der runde, lebendige, lang nachklingende „Champ Blanc“.

In der Provence ist die Domaine de la Tour du Bon unter Agnès Henry schon seit 1990 in die Spitze der Appellation Bandol vorgestoßen. Das hindert die bescheidene Winzerin nicht daran, Neues zu wagen. Seit kurzem bestellt sie das Gut biodynamisch. 2013 vergor sie als erste in Bandol einen sortenreinen Mourvèdre in 300-Liter-Amphoren. 2014 hat sie deren Anzahl auf vier verdoppelt. Sechs Monate lässt sie den En-Sol auf der Maische. Und ein Wunder geschieht: Der sonst so feste Bandol, der Jahre braucht, um sich zu entfalten, zeigt auf einmal verblüffenden Charme, raffinierte Frucht, seidige Tannine und stimuliert auf bisher unbekannte Weise.

Noch weiter im Süden überrascht Stéphane Morin mit extrem anregenden Weinen. Der ehemalige Fotograf hatte genug von Digitalem, von langen Tagen und Nächten vor dem Computer. Seit 2007 verbringt er die meiste Zeit in seinen zwölf Hektar umfassenden, biologisch bestellten Weinbergen im südlichsten Zipfel des Roussillon, nah am Mittelmeer. Inspiriert vom Vin Naturel gelingt Morin der Tanz auf Messers Schneide: Wenig oder kein Schwefel, niedrige Alkoholgrade und frische Säure ohne jede Fehlnote zeichnen seine Weine aus. Sie tragen so bemerkenswerte Namen wie „Bottleneck“, „Carbone 14“ oder „Que pasa?“. Noch bemerkenswerter aber ist ihr Geschmack voll intensiver, reiner Frucht, wunderbarer Frische und schöner Ausgewogenheit. Und das in einer der heißesten Gegenden Frankreichs. Das Wilde, Ungezähmte hat im ganzen Land Überraschungen parat.



VIN NATUREL Nirgendwo sonst ist die Zahl biodynamisch arbeitender Winzer so groß wie in Frankreich. Ihre Philosophie: Respekt vor den natürlichen Gegebenheiten im Terroir, kleine Erträge, händische Traubenlese, Gärung auf natürlichen Hefen und Verzicht auf jegliche Chemie beim Ausbau des Weins. Eine Ausnahme bildet der Minimalzusatz von Schwefel, worauf Puristen verzichten. Die vielleicht größte Herausforderung für die Winzer ist es, Weine ohne Essigtouch zu keltern. Mögen Naturweine im Duft gewöhnungsbedürftig sein, ihre Bekömmlichkeit überzeugt.

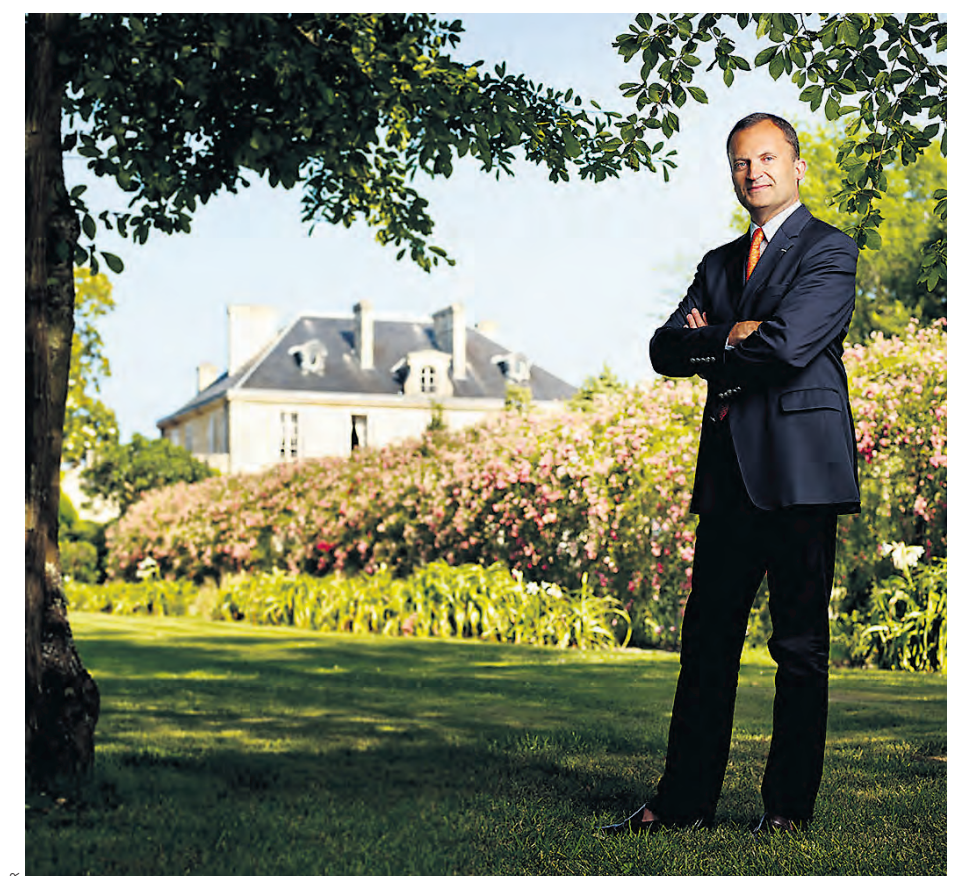
verbindungen im gesamten Nordeuropa. Zusätzlich beluden sie die Schiffe mit Wein und brachten aus den baltischen Ländern Passdauben nach Bordeaux.

Schon 1743 waren in der Steuerliste der Stadt 37 deutsche Kaufleute aufgeführt, denen 25 Handelshäuser gehörten. Zum Höhepunkt im Jahre 1780 zählte Bordeaux an die 180 deutsche Handelshäuser, die eine Kolonie mit rund 500 Personen bildeten.

Ein Jahr nach Schröder und Schÿler kam Johann Jakob Bethmann in Bordeaux an und gründete schon 1741 mit dem Hugenotten Imbert seine erste Firma, während seine Brüder in Frankfurt von 1748 an mit ihrer Bank Furore machten. Sein Urenkel Alexandre de Bethmann brachte es zum Bürgermeister von Bordeaux. Er erwarb 1870 das

grund eines theoretischen Wertes besteuert. Hier werden Sie jedes Jahr besteuert, weil Sie Besitzer von etwas sind, das einen gewissen Geldwert besitzt.“ So geschieht es schnell, insbesondere wenn ein Unternehmen mehrere Teilhaber hat, dass man es verkaufen muss, weil die eigenen Mittel nicht ausreichen, die Steuern dafür aufzubringen.

Längst spielt Nordeuropa für Schroeder et Schÿler als Absatzmarkt nur noch eine untergeordnete Rolle. „Heute sind China und Japan ein Drittel unserer Aktivität. Ich bin gestern Abend aus China zurückgekehrt. Seit Januar war ich bereits drei Mal in China. Aber da sprechen wir jedes Mal über Hunderttausende von Flaschen. Die großen Märkte sind China, Japan, England und in gewisser Weise Deutschland.“ Immerhin.



Johann Heinrich Schÿler aus Hamburg, direkter Vorfahr von Yann Schÿler (Foto), ließ sich vor 276 Jahren in Bordeaux nieder und gründete zusammen mit Jakob Schröder aus Lübeck ein Handelskontor

IMPRESSUM

Eine Veröffentlichung der Redaktion Sonderthemen für „Welt am Sonntag“

Redaktionsleitung: Astrid Gemeinski-Walter | Redaktion: Matthias Billand, Michael Volber | Gestaltung: Jaques Bagios

Gesamtanzeigenleitung: Stefan Mölling | Nationale Vermarktung: Silvana Kara, Alexander Kühn (alexander.kuehl@axelspringer.de), Philipp Stöhr (philipp.stoehr@axelspringer.de)

ANZEIGE

CHAMPAGNE
VEUVE FOURNY & FILS
une Famille,
un Clos,
un Premier Cru

Champagne Veuve Fourny & Fils
Deutschlandbüro - Tel.: 07473 - 921 621
michael.walker@gmx.de
www.champagne-veuve-fourny.com

Une trilogie fondée sur les liens familiaux et la passion d'un terroir

Verkostung: Geheimtipps aus dem Bordelais

Die „Welt am Sonntag“-Bordeaux-Verkostung listet 30 Weine aus dem Bordelais aus Lagen abseits der großen, teuren Chateaux. Die Tabelle nennt Erzeuger, Klassifizierung, Herkunftsgebiet, Jahrgang Preis und Bezugsquelle. Die Wertung folgt dem üblichen Schema von maximal 100 Punkten.

Name / Erzeuger	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
Château Beaulieu Comtes de Tastes Bordeaux Supérieur 2012	Das Château beginnt sich einen Namen zu machen, indem es sich mit einem weichen, geschmeidigen, sehr ansprechenden Wein unter die allerbesten Bordeaux Supérieurs platziert.	88/100	ca. 12 €	suedhang.de
Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur 2012	Betreut von dem Star-Berater Stéphane Derencourt erzeugt Courteillac einen guten Bordeaux zu kleinem Preis mit schöner Dichte, den man in den nächsten fünf Jahren trinken sollte.	88/100	ca. 13 €	hawesko.de
Château La Tour des Mons Cru Bourgeois Margaux 2011	Dieser zuerst unscheinbar wirkende Cru Bourgeois in der Appellation Margaux ist viel besser, als man denkt. Ein Wein mit schöner Dichte, der sich tadellos über Jahre entwickelt.	90/100	ca. 16 €	navinum.de
Château Belle-Vue Cru Bourgeois Haut-Médoc 2011	Auf den leichten Kiesböden des Süd-Médoc wachsend, ergibt Belle-Vue einen delikaten, feinen Wein mit guter Länge zu einem überaus sympathischen Preis.	90/100	ca. 17 €	navinum.de
Château Rollan de By Cru Bourgeois Médoc 2012	Als Appellation ein eher bescheidener Médoc, machte Rollan de By in Blindverkostungen von sich reden, wenn es die größten Bordeaux mit seinem dichten, strukturierten, aussichtsreichen Wein schlug.	92/100	ca. 19 €	bremer-weinkolleg.de
Les Haut de Smith-Haut-Lafitte Pessac-Léognan 2011	Der Zweitwein von Smith-Haut-Lafitte, Cru Classé de Graves, ist 2011 ein schöner Erfolg, dank der drastischen Selektion des Erstweins, von dem er feine Rauchnoten geerbt hat. Innerhalb von fünf Jahren zu trinken.	89/100	ca. 20 €	chateaunet.com
Château La Croix du Casse Pomerol 2011	Die Pomerols spielen mit ihrer Rarität, um die Preise zu steigern. La Croix de Casse ist dagegen mit seinem seriösen und geradlinigen Wein vernünftig geblieben, der perfekt zu einem Diner passt.	90/100	ca. 25 €	millesima.de
Château Fonroque Grand Cru Classé Saint-Emilion 2012	Dieser hervorragend biodynamisch bewirtschaftete Wein wächst auf dem Kalkplateau von Saint-Emilion. Er betont Leichtigkeit und Finesse in einem raffinierten Stil, der für das Plateau typisch ist.	91/100	ca. 25 €	gute-weine.de
Château Bourgneuf Pomerol 2011	Ein seitlicher Nachbar von Trotanoy, dem großen Rivalen des legendären Petrus, kehrt der Bourgneuf Weichheit und Rundheit hervor, Nach einigen Jahren auf der Flasche entwickelt er attraktive Aromen von Trüffel. Sehr typisch für Pomerol.	92/100	ca. 27 €	aux-fins-gourmets.de
Château Doisy-Védrines 2ème Cru Classé de Barsac Sauternes 2013	Von diesem Château hört man nur wenig, dabei wird hier einer der besten Sauternes, ausgewogen und mit schöner Edelfäule, gemacht.	91/100	ca. 27 €	c-und-d.de
Château Cantemerle 5ème Grand Cru Classé Haut-Médoc 2011	Cru Classé des südlichen Médoc, auf leichten Kiesböden angesiedelt, zeigt Cantemerle schon jetzt Ausgewogenheit und Harmonie, hat aber noch bemerkenswertes Potenzial.	91/100	ca. 28 €	krote.de
Château La Tour Figeac Grand Cru Classé Saint Emilion Grand Cru 2011	Otto von Rettenmaier, gebürtiger Deutscher, hat es verstanden, aus diesem klassierten Cru, der an Pomerol angrenzt, ein kleines Juwel von Eleganz und Leichtigkeit zu machen, das gut altert.	92/100	ca. 29 €	exquisiteweine.de
Château Pedesclaux 5ème Cru Classé Pauillac 2011	Dank großer Investitionen erlebt dieser Cru Classé eine Art Wiedergeburt und erzeugt jetzt wieder einen echten Pauillac, ganz präzise mit soliden, aber feinen Tanninen.	91/100	ca. 29 €	c-und-d.de
Château Fieuzal Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2012	Nach umfangreicher Renovierung vollzieht das Château Fieuzal eine bemerkenswerte Rückkehr zum höchsten Qualitätsniveau mit einem Rotwein von großer Eleganz, der an Fülle gewonnen hat.	91/100	ca. 30 €	exquisiteweine.de
Château Carbonnieux Grand Cru Classé des Graves Pessac-Léognan 2011	Dieser emblematische Cru benötigt etwas Zeit, um sich zu entfalten. Aber nach einigen Jahren Geduld überrascht der Rote von Carbonnieux immer durch seine beeindruckende Jugendlichkeit.	91/100	ca. 31 €	c-und-d.de
Château Malartic-Lagravière Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2012	Auf einer großartigen Kuppe aus Kiesel in Léognan liegend, erzeugt das Château einen Wein von großer Regelmäßigkeit in einem vollen und dichten Stil, der gut altert, aber auf den man zu warten wissen muss.	93/100	ca. 35 €	exquisiteweine.de
Château Le Tertre 5ème Cru Classé Margaux 2011	Dank seiner großartigen Cabernet Francs ist Le Tertre einer der elegantesten Crus von Margaux, das für seine finessenreichen Weine berühmt ist. Liebhaber kraftvoller Weine sollten ihn jedoch meiden.	92/100	ca. 35 €	c-und-d.de
Domaine de Chevalier Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2013	Die Domaine de Chevalier zeichnen die große Konstanz ihrer Weine aus. Besonders der delikate Jahrgang 2013 ist sehr gelungen, ein schmeichelnder und raffinierter Rotwein, der bereits trinkreif ist.	94/100	ca. 40 €	millesima.de
Château Cantenac-Brown 3ème Grand Cru Classé Margaux 2012	Cantenac-Brown ist einer der am meisten unterschätzten Weine von Margaux, dabei sind die Fortschritte in den letzten Jahren beeindruckend.	93/100	ca. 40 €	aux-fins-gourmets.de
Château Lynch-Moussas 5ème Grand Cru Classé Pauillac 2011	Philippe Castéja, der Präsident der Grands Crus Classés, hat Lynch-Moussas mit einem selten eleganten und frischen Pauillac auf bestes Niveau gebracht. Der Wein wird sich weiter gut entwickeln.	91/100	ca. 47 €	weinundglas.com
Château Branaire-Ducru 4ème Grand Cru Classé Saint-Julien 2011	Elegant und diskret, ist Branaire-Ducru von einer fortwährenden Regelmäßigkeit und altert bemerkenswert gut. Seine seidige Vollmundigkeit ist sehr einnehmend, seine Geschmeidigkeit verleiht ihm Charme und die Tannine sind sehr geschliffen.	94/100	ca. 49 €	wein-bastion.de
Château Talbot 4ème Cru Classé Saint Julien 2011	Beraten vom bekannten Stéphane Derencourt hat das Château in den letzten Jahren große Fortschritte erzielt. Sein Wein hat an Dichte und Klasse gewonnen und zeigt sich sowohl elegant wie auf Alterung angelegt.	92/100	ca. 49 €	weinclub.com
La Croix Beaucaillou 2ème Grand Cru Classé Saint-Julien 2011	Lange Zeit der Zweitwein des berühmten Ducru-Beaucaillou wird der Wein jetzt auf einzelnen Parzellen angebaut. Elegant wie alle Saint-Julien, besitzt er die Klasse und Raffinesse eines großen Weins zu einem günstigeren Preis. Er lässt sich bereits mit viel Vergnügen probieren.	92/100	ca. 49 €	chateaunet.com
Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru Classé Pauillac 2012	Grand Puy Lacoste ist der perfekte Vertreter des großen klassischen Stils von Pauillac mit einem geradlinigen und dichten Wein mit schönem Aroma von Zeder. Er wird vorzüglich altern.	94/100	ca. 52 €	gute-weine.de
Château Trottevieille 1er Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru 2012	Sehr gut auf der Hochebene von Saint-Emilion gelegen, ist Trottevieille aufgrund seiner Eleganz und Raffiniertheit der Lafite von Saint-Emilion. Sehr langes Alterungspotenzial.	94/100	ca. 54 €	wineandwaters.de
Château Lascombes 2ème Grand Cru Classé Margaux 2012	Lascombes liegt seit zahlreichen Jahren weit vorn bei den Margaux, dank eines dichten und sehr dunklen Weins mit extrem großem Alterungspotenzial.	93/100	ca. 54 €	c-und-d.de
Château Gazin Pomerol 2011	Als Nachbar von Château Petrus liegt Gazin in idealer Weise auf der Hochebene von Pomerol, wo es sehr klassische, tiefgründige, charmante, sehr typische Weine mit Noten von Pflaumen und schwarzen Kirschen erzeugt. Sie altern gut.	94/100	ca. 59 €	c-und-d.de
Château Canon La Gaffelière 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru 2012	Stephan von Neipperg hat seinen Wein nach und nach bis zum 1er Cru Classé aufsteigen lassen. Mit einem schwarzen Farbton und intensiven Aromen vereint er sowohl kraftvollen Geschmack wie elegante Textur. Sehr langes Alterungspotenzial.	94/100	ca. 68 €	moevenpick-wein.de
Château Figeac 1er Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru 2011	Figeac hat sich seit fünfzig Jahren aufgrund seiner Klasse und Frische profiliert. Der Jahrgang 2011 ist der letzte Repräsentant dieser bemerkenswerten Reihe. Ab 2012 geht das Chateau zu einem holzbetonterem Stil über.	94/100	ca. 79 €	aux-fins-gourmets.de
Château Pape-Clément Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2011	Mit gewissenhafter Pflege erzeugt, ist Pape Clément mit einem vergleichsweise kraftvollen Stil den 1er Crus Classés auf den Versen. Der Wein altert wunderbar.	95/100	ca. 79 €	gute-weine.de

VERKOSTUNG: BERNHARD BURTSCHY

Renaissance der Elegance

BORDEAUX Nach einem Vierteljahrhundert der Dominanz schwerer, holzgeprägter Weine findet im Bordelais eine Gegenbewegung statt

Der Weinbau steckte noch in den Kinderschuhen, als der Römer Cicero vor gut 2000 Jahren die Eleganz als eine verführerische Frau beschrieb. Ihre Attraktion, so der Philosoph, liege darin, dass sie natürlich und nicht herausgeputzt wirke. Eine Definition, die zeitlos gültig erscheint und sich auf viele Bereiche der Kultur anwenden lässt. Auch auf den Wein, be-

legte so Feuer ans Pulver der Preise. Das kam einer Schwäche seiner amerikanischen Leser entgegen – dem Reiz des leicht verdienten Geldes.

Von 1982 an wurde die Spekulation in die Welt des Weins eingeführt, insbesondere in Bordeaux. Zuvor variierten die Preise von einem zum anderen Jahrgang wenig. Die großen Weinliebhaber kauften grundsätzlich alle Jahrgänge, geduldeten sich bei den großen, probierten frühzeitiger die kleinen und kümmernten sich wenig um Preisentwicklungen. Doch mit der steigenden Nachfrage nach den großen Jahrgängen begannen die Händler, Weine in den Kellern zu hohen Preisen zu kaufen, um sie noch teurer weiter zu verkaufen. Vor allem kraftvolle Weine, die das Glück gehabt hatten, dem großen Guru Parker zu gefallen, und die leicht verständlich für wenig aufgeklärte Weinfreunde waren.

Die Wohlhabendsten unter ihnen gingen daran, die 100-Punkte-Weine zu

sonders auf seine höchstklassigen Spielarten wie jene weltberühmten aus dem Bordelais. An der Spitze der vielstufigen Hierarchie der dortigen Herkunftsgebiete oder Appellationen, die anlässlich der Pariser Weltausstellung 1855 etabliert wurde, thront bis heute Château Lafite-Rothschild. Das ist nicht der kraftvollste Bordeaux, ganz im Gegenteil: Lafite-Rothschild ist der eleganteste unter den Weinen des Médoc.

In der damaligen Epoche waren die elegantesten auch die am meisten geschätzten Weine. Anders als heute wurde der rohen Kraft jeglicher Anspruch verweigert, überhaupt erwähnt zu werden. Und diese Tradition hielt sich weit mehr als 100 Jahre lang. Dann kam ein Weinkritiker, der alles änderte. Der Jahrgang 1982, ein extrem heißes Jahr, brachte im Bordelais samtige und charmante Weine hervor, leicht zu verkosten und leichter zu verstehen als viele andere Jahrgänge. In diesem Jahr vernarrte sich ein junger amerikanischer Weinjournalist namens Robert Parker in diesen Weintypus, der seinem an stark alkoholisierte kalifornische Weine gewöhnten Geschmack und ebenso wohl dem Stil seiner Leser nahe war. Parker lobte auch andere, große und vor allem heiße Jahrgänge aus dem Bordelais und

sammeln, die absolute Spitzennote, die Parker weltweit immerhin an die 500 Mal in 20 Jahren vergab. Untersucht man diese Weine, trifft man vor allem auf kraftvolle, alkoholstarke Gewächse mit soviel Holztonen, das sie an Karikaturen grenzen.

Bis heute werden sie nach einem allgemeinen Grundrezept produziert: Man bevorzugt ansprechende, schmeichelnde Rebsorten wie Merlot, treibt die Reife der Trauben auf die Spitze, füllt den Jungwein in neue Fässer und ruft am besten einen mit dem Segen Robert Parkers und der Globalisierung des Weinbaus zu Ruhm gekommenen „flying winemaker“ hinzu. Der Begriff wurde in Australien geprägt und bezeichnet Önologen, die international oder sogar interkontinental für mehrere Weingüter arbeiten, etwa der Franzose Michel Rolland oder der Italiener Alberto Antonini. Das ganze Verfahren ist kostspielig, aber simpel. Die so entstehenden Weine liefern einen Markt von Debitanten, die für starke Empfindungen empfänglich sind, viele Jahre lang in Behaglichkeit aufzufügen. Doch nun sind sie nach und nach aus der Mode geraten. An ihre Stelle treten mehr und mehr ausgewogenere und subtilere – elegantere – Tropfen.

Das Streben des Winzers nach Eleganz im Wein ist allerdings kompliziert und langwierig. Das Terroir spielt eine privilegierte Rolle, die Harmonie zwischen Rebsorten und Anbaupraktiken ebenso. Die harte Arbeit der Abstimmung – zwischen den Rebsorten, dem Terroir und dem Klima – nimmt viel Zeit und Mühe in Anspruch. Philippe de Rothschild, der in den 1930-er Jahren Mouton-Rothschild in Bordeaux zur Wiedergeburt verhalf, pflegte zu sagen: „Kein Problem, nur die ersten 300 Jahre sind schwierig.“



Der Elsässer Bernard Burtschy, Professor für Mathematische Statistik, ist einer der renommiertesten französischen Weinautoren und der Weinexperte der Tageszeitung „Le Figaro“

ANZEIGE

BORDEAUX

Es gibt so viel zu entdecken

Hier ein frischer Weißer, dort ein duftiger Rosé: Wer sich in Bordeaux genauer umsieht, entdeckt Weine in einer herrlichen Farbvielfalt.

VINS DE BORDEAUX

Superlative lassen sich noch steigern

CHAMPAGNE Seit Jahren nimmt die Qualität der einzigartigen Perlweine zu. Experte Gerhard Eichelmann kennt die Gründe

Die Erfolgsgeschichte der Champagne ist einmalig. Keine andere Weinbauregion auf der Welt schafft es, ihre gesamte Weinproduktion – mehr als 300 Millionen Flaschen im Jahr – zu solch hohen Preisen abzusetzen. Sicher, im Burgund oder in Bor-

VON GERHARD EICHELMANN

deaux erzielen die Spitzenerzeuger höhere Preise. Wer dort aber das Pech hat, dass seine Weinberge sich nicht in den berühmten, privilegierten Lagen befinden, erzielt oft ungerechtfertigt niedrige Preise, was vielerorts sogar zu Existenzproblemen führt. Nicht so in der Champagne. Hier profitieren alle gleichermaßen vom Renommee, auch in weniger bekannten Champagne-Gemeinden kann man gut vom Wein leben.

Das ist vor allem dem Comité Champagne zu verdanken, wie sich der Verband nennt, dessen Wurzeln bis in die 1840er-Jahre zurückreichen. Heute vertritt er die Interessen sowohl der rund 300 Champagnerhäuser als auch der etwa 15.800 Champagnerwinzer. Beide Seiten fahren gut damit, da spielt es schließlich keine Rolle, dass der Verband wie ein Kartell handelt, wenn er über alljährlich neu festgelegte maxi-



„Holzfässer erleben eine Renaissance. Das macht die Weine komplexer“

Gerhard Eichelmann, Weinpublizist und Champagner-Kenner

male Erntemengen den Marktpreis des Champagners zu regulieren versucht. Das Zusammenspiel zwischen den Champagnerwinzern, die fast 90 Prozent der hiesigen Weinberge besitzen, und den Häusern, die fast 90 Prozent der Champagner vermarkten, funktioniert zum Wohle aller. Und das schließt die Champagnerfreunde in aller Welt mit ein. Bei ihnen mehrten sich in letzter Zeit gar die Gründe zur Freude. Noch nie gab es eine solche Vielfalt an Weinen, noch nie war das Qualitätsniveau so hoch. Besonders im Basissegment, das von den Brut-Champagnern ohne Jahrgang gebildet wird, hat die Güte in den vergangenen Jahren stark zugenommen – eine Entwicklung, die sich auch in den aktuellen Verkostungsergebnissen widerspiegelt. Ein Viertel der teilnehmenden Champagner wurde mit „hervorragend“ bewertet (siehe Tabelle rechts), zwei Drittel erhielten das Urteil „sehr gut“ und der Anteil jener Weine, die „nur“ mit „gut“ bewertet wurden, lag im einstelligen Prozentbereich.

Neben steigender Qualität zeichnen sich in den letzten Jahren auch neue Trends bei der Herstellung ab. Ein guter Teil der Winzer reduziert beispielsweise die Dosage (die dem Champagner vor der endgültigen Verkorkung der Flasche hinzugefügte Lösung aus Wein und/oder Zuckerlösung). Das Comité Champagne hat dieser Entwicklung Rechnung getragen, indem es die zulässige Dosage-Höchstgrenze für Brut von 15 auf zwölf Gramm pro Flasche reduzierte. Damit einher geht eine wachsende Menge von Champagnern, die als „Extra-Brut“ (mit weniger als sechs Gramm Dosage) oder gar nicht dosiert werden. Sie firmieren als „Non Dosé“ oder „Brut Zéro“.

Ein zweiter maßgeblicher Trend ist der Ausbau der Weine im Holzfass, einst Standard und jüngst zuerst von kleinen Erzeugern wiederentdeckt. Mittlerweile sind auch einige mittlere und große Champagnerhäuser dazu übergegangen, einen Teil ihrer Weine, auch für den Brut ohne Jahrgang, im Holz auszubauen. Die Kellerei Billecart-Salmon ist dafür ein gutes Beispiel. Ihre Weine haben im Holzfass deutlich an Komplexität gewonnen.

Champagner-Verkostung: Brut ohne Jahrgang

Zur „Welt am Sonntag“-Champagnerverkostung traten weit über hundert Gewächse an. Hier sind die 28 besten Tropfen aufgelistet.

Name / Erzeuger	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
Chartogne-Taillet Sainte-Anne Brut	Basis 2011, je zur Hälfte Pinot Noir und Chardonnay, nicht filtriert; rauchige Noten, reife Frucht, kraftvoll, präzise, puristisch, gute Fülle, viel Stoff, feiner Nachhall	92/100	ca. 25 €	rare-wine.com
Billecart-Salmon Brut Réserve	40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay, drei Jahre auf der Hefe; feine Frische, klar, komplex, gute Struktur, Substanz und Länge, ganz leicht salzig	91/100	ca. 32 €	champagne-billecart.fr
Veuve Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Nature Vertus Premier Cru	Lage Monts-Ferrés, von über 50 Jahre alten Reben, keine Dosage; rauchig, konzentriert, herrlich viel Frucht, mineralisch, nachhaltig	92/100	ca. 33 €	michael.walker@gmx.de
Billecart-Salmon Extra-Brut	40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay, keine Dosage; würzig, konzentriert, eindringlich, kraftvoll, feine Frische, gute Struktur und Länge	90/100	ca. 34 €	champagne-billecart.fr
Delamotte Brut	50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, bis 36 Monate auf der Hefe; weiße Früchte, feine rauchige Noten, ein wenig Butter, Brioche, komplex	91/100	ca. 35 €	laurent-perrier.de
Jacques Lassaigne Les Vignes de Mont- goux Extra-Brut Blanc de Blancs	Ohne Dosage; feine Würze, herrlich eindringlich und dominant, kraftvoll, reife Frucht, dezente Mineralität, gute Struktur und Substanz	90/100	ca. 37 €	passion-vin.de
Marie-Courtin Résonance Extra Brut Pinot Noir	Jahrgang 2011, im Edelstahl ausgebaut, nicht dosiert; fruchtbetont, würzig, frisch, rauchige Noten, etwas Quitten, dezente Grapefruit, viel Frische im Abgang	90/100	ca. 37 €	passion-vin.de
Dominique Boulard Tradition Brut	60% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier, 5,5 Gramm Dosage; dezente rauchige Noten, gelbe Früchte, füllig, harmonisch, schmeichelnd, lang	90/100	ca. 38 €	weinwerk-frankfurt.de
Pierre Gimonet et Fils Oger Grand Cru Blanc de Blancs Brut	Jahrgang 2011; Trauben aus den Lagen Terres de Noel, Brulis, Champs Neiron, Fondy; gute Konzentration, reife Frucht, dezente Grapefruit, füllig, harmonisch, lebhaft, mineralische Noten	92/100	ca. 40 €	victoria-weine.de gute-weine.de
Agrapart & Fils Terroirs Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru	Trauben aus Avize, Oger, Cramant und Oiry, ein Viertel im Barrique ausgebaut, vier Jahre auf der Hefe, 5 Gramm Dosage; mineralische Noten, weiße Früchte, präzise, herrlich geradlinig, salzig	90/100	ca. 41 €	kierdorfwein.de
Pol Roger Brut Réserve	Je 30% Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay; wunderschön frisch, fruchtbetont, rauchige Noten, harmonisch, elegant, feine Frische, Biss, ganz leicht salzig	90/100	43 €	cwdein.de
Egly-Ouriot Les Vignes de Vriigny Brut Premier Cru	Pinot Meunier von über 40 Jahre alten Reben, drei Jahre auf der Hefe, 2-3 Gramm Dosage; enorm konzentriert, gelbe Früchte, dezente rauchige Noten, füllig, kraftvoll	92/100	ca. 44 €	passion-vin.de
Charles Heidsieck Brut Réserve	Je 30% Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay; feine rauchige Noten, Brioche und Brotkruste, reife Frucht, Frische, harmonisch, wunderschön elegant, komplex, klar, füllig und lang bei dezenter Süße	90/100	ca. 45 €	kapff.de
Bollinger Special Cuvée Brut	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, Ausbau teils im Edelstahl, teils im Holz; dezente Brioche, rauchige Noten, harmonisch, komplex, gute Fülle, Länge	92/100	ca. 45 €	grand-cru-select.de
Louis Roederer Brut Premier	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier; etwas Zitrus, feine rauchige Noten, ein klein wenig Gewürznoten, füllig, frisch	90/100	ca. 45 €	schlumberger.de bremerweinkolleg.de
Jacquesson & Fils Cuvée No. 737 Brut	43% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, Basis 2009, in großen Eichenfässern spontan vergoren, unfiltriert; füllig, komplex, harmonisch, präzise, frisch, nachhaltig	92/100	ca. 45 €	passion-vin.de gute-weine.de
Jacquesson & Fils Cuvée No. 738 Brut	61% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir, Basis 2010, 2,5 Gramm Dosage; konzentriert, komplex, rauchig, lebhaft, dezente mineralische Noten	93/100	ca. 45 €	passion-vin.de gute-weine.de
Marie-Courtin Efflorescence Extra Brut Pinot Noir	Barrique-Ausbau, keine Dosage, Jahrgang 2010; viel Konzentration, rauchige Noten, gelbe Früchte, dezente Vanille, kraftvoll, stoffig, feiner Nachhall	91/100	ca. 50 €	passion-vin.de
Pommery Summertime Blanc de Blancs Brut	Mindestens drei Jahre auf der Hefe ausgebaut; frisch und fruchtbetont, rauchige Noten, etwas Brioche, klar, harmonisch, elegant, feine Frucht, Aperitifchampagner	90/100	ca. 50 €	vranken-pommery.de
Egly-Ouriot Brut Tradition Grand Cru	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Basis 2010, 42 Monate auf der Hefe; rauchige Noten, feine Reife, komplex, füllig, viel Substanz, gute Länge und Nachhall	93/100	ca. 54 €	passion-vin.de
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut Grand Cru	Trauben aus Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger und Oger, 7,5 Gramm Dosage; rauchige Noten, etwas Brot, ganz dezente Zitrus, weiße Früchte, florale Noten, ganz dezente salzig	90/100	ca. 54 €	champa-vins.com
Jérôme Prévost La Closerie Les Bégu- ines Extra Brut	Jahrgang 2012, reinsortiger Pinot Meunier, im Barrique ausgebaut, nicht dosiert; würzig, konzentriert, herrlich viel Frucht, dezente Orangen, kraftvoll, fruchtbetont, geradlinig, druckvoll, zupackend, komplex	92/100	ca. 59 €	passion-vin.de
Ulyse Collin Les Pièrrières Blanc de Blancs Extra Brut	Jahrgang 2010, von silxhaltigem Boden in Vert-La-Gravelles, 30 Jahre alte Reben, Barriqueausbau; feiner Toast, rauchige Noten, enorm druckvoll, zupackend, kraftvoll, komplex, nachhaltig, präzise, leicht salzig	92/100	ca. 59 €	ungerweine.de
Jacques Lassaigne Le Cotet Extra Brut Blanc de Blancs	von in den sechziger Jahren gepflanzten Reben, 2 Gramm Dosage; gute Konzentration, reife Frucht, etwas gelbe Früchte, dezente Zitrus, viel Substanz, Würze, stoffig, lang	91/100	ca. 60 €	passion-vin.de
Lanson Extra Age Brut	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, von Premier Cru- und Grand Cru-Lagen, 5 Jahre auf der Hefe, 9 Gramm Dosage; viel Duft, reife Frucht, gelbe Früchte, füllig, saftig, kraftvoll, klar	90/100	ca. 60 €	borco.com
Ruinart Blanc de Blancs Brut	9 Gramm Dosage; wunderschön reintonig, feine rauchige Noten, klare Frucht, dezente Brotkruste, Brioche, weiße Früchte, etwas Maracuja, Grapefruit, komplex, lebhaft, lang	90/100	ca. 64 €	moet-hennessy.de
Jacquesson & Fils Cuvée Brut Dégorgement Tardif	52% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier, Basis 2005; faszinierend klar und konzentriert, reife Frucht, gelbe Früchte, füllig, klar, konzentriert, opulent, viel Substanz	91/100	ca. 80 €	passion-vin.de
Krug Grande Cuvée Brut	44% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, in gebrauchten Barriques ausgebaut; Brioche, Brotkruste, gelbe Früchte, Orangenschalen, füllig, harmonisch, elegant, schmeichelnd, komplex, nachhaltig	93/100	ca. 179 €	moet-hennessy.de

ANZEIGE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES EN ROUGE ET EN BLANC

Robert Parker:

“Absolutely fabulous... A success!”

2005 vintage: 95/100

“A beauty!”

2012 vintage: 94/100



www.malartic-lagraviere.com

Mozart im Weinberg

Das Gros der Champagner basiert auf Pinot Noir und Chardonnay. Ein Drittel entfällt auf die Müllerrebe. Bei deren Anbau lassen sich Winzer einiges einfallen



Blick in einen der beeindruckenden Kreidekeller von Veuve Clicquot in Reims. Der Bestseller-Champagner des Hauses, Brut Carte Jaune, enthält zwischen 15 und 20 Prozent Pinot Meunier

Pinot Meunier – die Müllerrebe – war lange Zeit ein Paradoxon. Als flächenmäßig führende Rebsorte der Champagne, später austreibend als Chardonnay und Pinot Noir, ließ er die Weinbauern mit Gelassenheit den Frühjahrsfrösten entgegenschauen. Zupass kam ihnen auch sein hoher Ertrag, den sie allerdings mit unweigerlich niedrigerer Qualität und Fäulnis der Trauben bezahlen mussten. Ob

VON ANDRÉ DOMINÉ

dieses zwiespältigen Charakters rümpften viele Champagner-Produzenten die Nase über den Meunier – zumal ein gewisser Monsieur Moët. Von einigen wurde die Müllerrebe gar konsequent verbannt. Andere schwiegen sie einfach tot. Doch bis heute hat sie trotzdem einen beträchtlichen Anteil an den meisten Bruts sans années, den Bruts ohne Jahrgang, die gut drei von vier Flaschen Champagner ausmachen. Jahrganglose Bruts sind das Hauptprodukt (fast) jeden Champagner-Hauses. 32 Prozent der Weinlagen sind mit der Müllerrebe bepflanzt, zwei Prozent mehr als mit Chardonnay. Und Moët & Chandon's berühmter Brut Imperial besteht sogar zu 30 bis 40 Prozent aus Pinot Meunier.

„Pinot Meunier sei nur gerade gut für die Assemblage, denn er altert schnell und hat nicht viele Aromen, außer etwas Frucht. So sagte man, als ich 1999 nach meiner Ausbildung zurück in die Champagne kam“, erzählt Benoît Tarlant, ein vor Energie bister Winzer in OUILLY. „Da stutzte ich. Denn warum sollten die meisten Weinberge des Marnetals, der Hochburg der Rebsorte, nur minderwertige Weine liefern?“

So begann Tarlant, Parzellen mit alten Meunier-Reben gesondert zu vergären und auszubauen. „Ein Pinot Meunier, der Richtung Süden wächst, und ein anderer, der nur am Morgen Sonne erhält, die haben ganz und gar nicht das gleiche Profil. Der nach Süden Ausgerichtete hat mehr Zärtlichkeit, mehr Schmelz, doch einer, der die Sonne nur am Morgen sieht, besitzt mehr Präzision, eine knackigere Säure wie die von Pampelmusen.“ So kreierte er La Vigne d'Or Blanc de Meuniers Extra Brut, einen faszinierenden, äußerst vielschichtigen Jahrgangschampagner, aktuell 2004. Der straft frühere Vorurteile Lügen.

Festigny – knapp 20 Kilometer westlich von Epernay – gilt als heimliche Kapitale

des Meuniers. Hier stimmt Michel Loriot sein Loblied an. Der Klassikfan animiert seine Reben mit Musik, Krankheiten zu widerstehen, und beschallt den Wein im Keller mit Beethoven, Mozart und Compagnie. Das Resultat sind wunderbar harmonische Champagner wie Authentique Meunier oder Monodie en Meunier Majeur, in denen viel Frucht und Frische anklängt.

In der Nachbarschaft setzt Christophe Mignon auf alle natürlichen und kosmischen Kräfte und auf 85 Prozent Pinot Meunier in seinen sechs Hektar Weinbergen. Der sortenreine Brut Nature, der nach Feuerstein riecht, wirkt sehr belebend. Jahrgang 2008 fasziniert mit ausgeprägter Mineralität und Finesse.

Sozusagen um die Ecke in Cerseuil hat Jérôme Dehors das Familiengut vor dem Untergang gerettet und zu nie gekannter Blüte geführt. „Von den drei empfohlenen Rebsorten der Champagne – es gibt noch andere – ist der Pinot Meunier die fragilste“, konstatiert er. „Er ist am schwierigsten zu ziehen. Der wesentlichste Qualitätsfaktor ist die Meisterung seiner Wuchskraft. Aber er ist die identitätsgebende Sorte des Marnetals und unserer Domaine.“ Während alle seine Champagner viel Meunier enthalten, zeigt die Einzellige Les Genevraux Troissy Extra Brut 2006 die unglaubliche

Komplexität, die die Sorte entfalten kann. „Der Meunier ist eine uns gehörende Sorte, und das sehe ich als Vorteil“, bekennt Jean-Marc Charpentier. Die elegante und cremige, vor bald 20 Jahren kreierte Cuvée Pierre Henri von Champagne J. Charpentier zählt zu den allerersten reinen Meunier-Champagnern.

Außer in der Champagne spielt die Sorte mit 2162 Hektar nur noch in Deutschland eine gewisse Rolle, insbesondere in Württemberg, auch in Nordbaden, der Pfalz und Rheinhessen. Sie liefert vorwiegend fruchtbetonte, angenehme, teils sogar eher kräftige Rotweine. Ihr Name Müllerrebe spielt wie die französische Bezeichnung darauf an, dass die jungen Triebe und die Unterseite der Blätter wie mit Mehl bestäubt aussehen. Gern wird sie hierzulande Schwarzes Riesling genannt, obwohl sie mit Riesling nicht, wohl aber mit Spätburgunder verwandt ist.

„Wir wollen Botschafter des Pinot Meunier sein“, betonen die Winzergenossen von Beaumont de Crayères in Mardeuil und kelttern daraus in ihrer supermodernen Kellerei angenehme Champagner und einen ausgezeichneten Fleur du Meunier 2008. Auch Champagner Moutardier ist ein engagierter Vertreter der Sorte. Schließlich steht die leistungsstarke Kellerei im Dorf Le Breuil, in dem 100 Hektar Pinot Meunier wachsen. Mit neuem Elan von den jungen Brüdern William und Simon Saxby geleitet, liefert ihr Pure Meunier Brut Nature genau die köstliche Frucht und Rundheit, die für die Sorte so typisch sind.

Zwischen Epernay und der Côte de Blancs bewirtschaften die Laherte Frères zehn Hektar sehr unterschiedliche Lagen biodynamisch, aber die Hälfte mit Pinot Meunier. „Was Aromen angeht, kann er komplexer als Chardonnay und Pinot Noir sein“, hebt Aurélien Laherte hervor. „Denn er passt sich bestens an unterschiedliche Böden an.“ Er liefert mit Les Vignes Autrefois Vieilles Vignes de Pinot Meunier Extra Brut gleich den Beweis.

Und wie steht es mit dem Alterungspotenzial, das man ihm abspricht? Altmeister José Michel in Moussy, 84 Lenz jung, holt eine Flasche 1961 aus dem Keller. Damals gab es ausschließlich Pinot Meunier in der Gemeinde. Ein goldener Champagner mit dem packenden Duft von Fass, Pilzen, Nuss und Tabak. Am Gaumen eine noch hinreißende Frische mit Noten von Pfirsich und Aprikosen und sehr eleganter Süße. Alles andere als verblasst, nach 54 Jahren!

„Ein Pinot Meunier, der Richtung Süden wächst, und ein anderer, der nur am Morgen Sonne erhält, die haben ganz und gar nicht das gleiche Profil“

Benoît Tarlant, Winzer in OUILLY



CRÉMANT-COCKTAIL

Wetten, dass der Crémant „Bouvet Island Antarctic“ zu dem prickelnden Winter-Aperitif Nummer eins avanciert? Ein Schaumwein, der eiskalt als Aperitif mit frischen Gewürzen wie zum Beispiel Minze, Basilikum oder Rosmarin getrunken wird. Inspiriert wurde Patrice Monmousseau, Chef der bekannten Crémant-Marke Bouvet-Ladubay aus dem Städtchen Saumur an der Loire, von der „Ile Bouvet“, einer der einsamsten Inseln zwischen Südafrika und dem Kap der guten Hoffnung. Passend zum Winter handelt es sich um einen großen unwirtlichen Felsen von 49 Quadratmetern Fläche, bedeckt und umgeben von Gletschereis. Die Insel wurde 1739 von Kapitän Bouvet im Südatlantik entdeckt. Ihre Umriss- und Koordinaten zielen das Vorderetikett der Flasche. Und der Inhalt sorgt garantiert für heiße Stimmung im Winter. cwi

Wein raus, Edelgas rein

Wie Flaschen verlustfrei angezapft werden können

Greg Lambrecht liebt alte Weine, vor allem wenn sie perfekt reif sind. Nur ist das leider schwer vorzusagen. Und ist das Fläschchen einmal geöffnet, muss es weg, auch wenn der optimale Trinkzeitpunkt noch nicht absehbar ist. Da hatte Lambrecht eine geniale Idee: den Coravin. Dahinter verbirgt sich eine Apparatur, mit der Edelgas in eine Weinflasche injiziert wird. Dazu wird eine Nadel durch den Korken gestoßen.

VON MATTHIAS STELZIG

Gas strömt ein, Wein wird abgepumpt. Zurück bleibt eine ungeöffnete Flasche, in der sich eine Schicht Argon auf den Flüssigkeitsspiegel legt und den Wein vor dem Verderben schützt. Das Nadelloch verschließt der Naturkork durch die ihm eigene Elastizität.

Für Weinliebhaber eine paradiesische Vorstellung: ein Gläschen Riesling als Aperitif, dann einen weißen Burgunder zum Braten, alles ohne Schankverluste und Katerstimmung am nächsten Morgen. Die Anschubfinanzierung beläuft sich allerdings auf 299 Euro. Als Medium dient Argon, ein chemisch nicht reaktives Edelgas „von höchster Reinheit“, wie Lambrecht versichert.

Die teflonbeschichtete Nadel gleitet butterweich durch den Korken. Das macht Spaß, auch wenn anfangs alles etwas ungewohnt ist. Man braucht beide Hände zum Einsenken. Der erste Wein ist ein Riesling von Kreydenweiss aus dem Elsass. Jedes Glas des 2006ers braucht seine Zeit, weil er nicht dekantiert ist. Das Handling mag deshalb etwas irritieren. Außerdem läuft der Weiße langsam, trüb und voller Blasen ins Glas. „Wer trinkt schon so seinen Wein?“, mag da der Kenner fragen. Zweifler lassen sich am besten mittels eines vertieften Praxistests überzeugen. Im Weinkel-

ler geht der Spaß nämlich richtig los. Man piekst alle alten Flaschen an. Den Roussillon von 2005, der eigentlich schon etwas zu alt ist. Geht noch. Allerdings leckt der Einstichkanal etwas. Ein wenig Rotwein blubbert heraus. Für ältere Korke gibt es eine Spezialnadel. Dann der 12er Bourgueil, bei Cabernet Franc weiß man nie so genau, wann er auf dem Punkt ist. Der braucht noch. Noch den 2009er Médoc kontrolliert. Sicher, dessen Zeit kommt noch. Probleme schadet aber nicht. So kostet man sich durchs Regal mit der klammheimlichen Freude, dass man trotzdem bestens aufgestellt bleibt.

Das Produkt ist enorm eingeschlagen. Bald soll es einen Coravin geben, der Schraubverschlüsse durchsticht. Und einen für Sektflaschen. Bei Vergleichen von Flaschen, die vor einem Jahr mit dem Coravin halb geleert wurden, zu frisch entkorkten, schmeckt niemand einen Unterschied. Und es ergibt sich noch ein unerwarteter Zusatznutzen. Auch entkorkte Flaschen, die nicht leer wurden, kann man „coravinieren“. Einfach einen Schuss Gas in die Flasche und diese aufrecht lagern. Argon hält die Luft ab. Der Wein hält sich so wochenlang.



Neues Gerät, neues Verb: coravinieren

ANZEIGE

Hip-Hop-Star mit 250

Cognac von Hennessy feiert ein sagenhaftes Jubiläum. Ihr langes Leben verdankt die Traditionsmarke auch einigen krasen Veränderungen

Als Gilles Hennessy in den neunziger Jahren mit seinem weißen Jackett durch das Werbefernsehen spazierte, konnte die Konkurrenz nur staunen. Johnnie Walkers Striding Man oder Captain Morgan sind zwar auch sehr bekannt, aber eben nur Werbefiguren. Monsieur Hennessy aber ist ein realer Mensch, der in guter Familientradition weiß, wie man mit der Zeit geht.

VON MATTHIAS STELZIG

Als Urururururgroßvater Richard Hennessy im Jahr 1765 die Firma in Cognac in der Charente gründete, fungierte sie zunächst als Handelshaus. Bis heute ist nicht verbürgt, ob der irische Auswanderer wusste, dass sich die Kalk- und Kreideböden im mittleren Westen Frankreichs bestens für den Anbau von Grundweinen eines Brands eignen. Sicher aber sah er all die britischen und holländischen Schiffe vor der Küste. Sie bedienten die Frachtrouten nach Afrika und Asien, und die Matrosen brauchten haltbare Lebensmittel. Da war Cognac genau das Richtige: Der Alkohol verdarb nicht, die Destillation sparte Gewicht, und Hennessy hatte seinen Teil am Boom der Logistikbranche. „Die Welt erkunden, sich mutig den daraus ergebenden Ungewissheiten und Gefahren stellen“, um „die fünf Kontinente zu erobern“. So lautete sein Motto. Schon in der nächsten Generation produzierte Hennessy eigenen Cognac und hat bis heute eine Revolution, eine Reblausplage, die das Aus für den gesamten europäischen Weinbau bedeutete, und zwei Weltkriege überlebt. Sogar der Kellermeister entstammt seit sechs Generationen derselben Familie.

Sein Job ist besonders wichtig, weil Cognac kein Ergebnis eines Produktionsprozesses ist, wie Wodka oder Gin, die

nach der Destillation nur noch in Flaschen gefüllt werden müssen. Cognac entwickelt seine Aromen erst während der Lagerung im Fass. Dabei laufen komplizierte chemische Prozesse zwischen dem Eichenholz und dem Brand ab, die wissenschaftlichen noch immer nicht ganz geklärt sind. Um die Reifung bestmöglich zu kontrollieren, leistet sich Hennessy eine eigene Fassbinderei. Für das jüngste Baby des Hauses, eine Edelabfüllung zum Geburtstag, baute man dort 250 Fässer à 250 Liter Fassungsvermögen, in denen der Tropfen reifte.

Doch sind die Fässer auch ein Problem. Denn immer liegen Gebinde unterschiedlicher Jahrgänge in den Kellern, die sich noch dazu individuell entwickeln. Ein Hennessy V.S.O.P. soll aber immer gleich schmecken. Also müssen die Fässer dementsprechend präzise gemischt werden. Dazu trifft sich unter Federführung von Maître du Chai Yann Filioux VI. der innerste Kreis des Unternehmens nach einem „geheimen, traditionellen Ritual“, wie es bei Hennessy heißt. Das Ergebnis sind durch die Bank



Mit dem Rapper Nas als Werbefigur eroberte Hennessy die hipsten Clubs

überdurchschnittlich komplexe und körperreiche Cognacs.

Die rund hundert Flaschen Hennessy, die in jeder Minute auf der Welt getrunken werden, kommen allerdings längst nicht mehr aus einem Familienbetrieb. Hennessy gehört zu dem Konzern LVMH, der viel mehr als nur die namengebenden Marken Louis Vuitton, Moët und Hennessy versammelt. Man könnte leicht ein ausschweifendes Luxusleben führen, ohne ihm je untreu zu werden: Champagne von Krug und Sauternes von Château d'Yquem, Schuhe von Berlotti, Kleidung von Givenchy und Schmuck von Bvlgari. Im Tagesgeschäft des Konzerns geht es dagegen nicht immer sorgenfrei zu. Streit über die Marktstrategie und Übernahmeversuche hat es immer wieder gegeben.

Heute lenkt Bernard Arnault, der reichste Mann Europas, die Geschicke und muss auf einen sich immer schneller wandelnden Markt reagieren. So galt Cognac, nicht zuletzt wegen seiner Zielgruppe grau melierter Herren, noch vor einigen Jahren als altmodisch. Da kamen Arnault ein paar neureiche Hip-Hopper aus den USA, die sich von der Wodka und Whisky trinkenden Mehrheitsgesellschaft abgrenzen wollten, gerade recht. Sie priesen neben Goldketten, dicken Autos und Handfeuerwaffen auch Cognac, namentlich Hennessy, als Teil ihres Lebensgefühls. Hennessy arrangierte sich gekonnt und lancierte sogar einen Cognac mit clubtauglichem Etikett speziell für Mixgetränke. Rapper Nas marschierte ebenso schon durch die Orange der schneeweißen Château de Bagnolet, Familiensitz der Hennessys, wie in einem Hennessy-Werbespot durch die New Yorker U-Bahn. Wirklich mutig, wie die Firma sich „Ungewissheiten und Gefahren“ dieser Welt stellt.

VORREITER Brantwein aus Cognac gilt als der Vorreiter in Sachen hochwertiger Spirituosen. Was in anderen Ländern und Regionen erst im frühen 19. Jahrhundert praktiziert wurde, begann in Cognac im heutigen Département Charente bereits Mitte des 16. Jahrhunderts: die Weinbrennerei. Brantwein wurde bald, wie auch der Wein selbst, mit Wasser verdünnt als Durstlöcher beliebt. Abnehmer der einfachen Destillate waren vor allem die Niederländer, die sie als einträgliche Handelsgüter entdeckten. Ende des 17. Jahrhunderts war „Brandy aus Cognac“ das In-Getränk der englischen Oberschicht.



1



2



3



4

Stefano d'Onglia 1 vom Il Cortile in Mulhouse. Anne Sophie Pic 2 vom Le Restaurant in Valence erhielt 2007 als erste Frau den höchsten französischen Koch-Preis. Joël Robuchon 3 kocht im L'Atelier in Paris und Ryo Nagahama 4 verwöhnt seine Gäste im Au Fil du Zinc in Chablis

Bistronomie ohne Spleens

Französische Küchenchefs sind innovativ, ohne den hohen Qualitätsanspruch zu vernachlässigen

Genau so stellt man sich ein Gourmetrestaurant in Frankreich vor. Weiche Teppiche, eine Vitrine voller antiker Guide-Michelin-Ausgaben, exklusives Geschirr und eine Kohorte von Oberkellnern, Unterkellnern, Sommeliers. Anne-Sophie Pic, Frankreichs bekannteste Köchin, ist ein zierliches Energiebündel und die Herzlichkeit in Person. Spätestens nach Karotten-Variation, Lamm mit Tonkabohne und Aprikosen-Tee-Dessert, zweifelt niemand auch nur eine Sekunde am Ruhm der französischen Küche, ist stattdessen sicher, das kulinarische Paradies entdeckt zu haben.

VON WOLFGANG FASSBENDER

An der Bedeutung der Gastronomie zwischen Marseille, Brest und Lille haben die Franzosen selbst zwar kaum je gezweifelt, die international erfahrenen Gourmets aber schon. Erst waren es die spanischen Köche, die für mehr Aufregung sorgten, dann liefen die dänischen und schwedischen Könner den Kollegen der Grande Nation den Rang ab. Inzwischen schielen die international tätigen Trendsetter nach Südamerika, schwärmen von portugiesischem Ceviche und glauben eher an asiatische Innovationen als an französische Beständigkeit.

Wenn sie sich da mal nicht täuschen. Anne-Sophie Pics Restaurant ist ja nur eines von vielen Beispielen für die moderne Grande Cuisine Frankreichs, die nach einer kreativen Pause wieder Fahrt aufgenommen hat. „Es gab eine Zeit, in der die französische Küche im Rückstand lag“, erklärt Kochlegende Jean-Georges Klein, „da die Küche zu klassisch und traditionell ausgerichtet war“. Klein sorgte viele Jahre lange dafür, dass Gourmets aus aller Welt in den kleinen lothringischen Ort Baerenthal reisten, bevor er vom L'Arnsbourg in die Villa René Lalique im elsässischen Wingen-sur-Moder wechselte – voller Optimismus, was Gegenwart und Zukunft der hiesigen Kochkunst angeht. „Heute schüttelt die jüngere Generation die Gewohnheiten der traditionellen französischen Küche ab, indem sie eine schöne innovative Küche anbietet.“

Das mit den Innovationen verläuft in Frankreich allerdings bisweilen subtiler als anderswo in der Welt. Spektakulär Modisches wie in Skandinavien – wo klassische Prinzipien oft zugunsten ausschließlich regionaler Zutaten und Kombinationen über Bord geworfen werden – ist weder in Paris noch in Bordeaux oder Lyon allzu sehr en vogue. Was zwar nicht für sofortigen Hype sorgen mag, aber allemal für nachhaltige Zufriedenheit. Zumal auch die Preise selten in den Himmel schießen, wenn man mal von den astronomisch bepreisten Pariser Drei-Sterne-Läden absteigt. Lässt man die Finger von Alain Ducasse und Pierre Gagnaire – dessen atemberaubende Präzision man allerdings einmal im Leben erlebt haben sollte –, kann man in Frankreich allerdings außergewöhnlich güns-

tig essen. Bistronomie heißt das Stichwort. Darunter die allgemeine Hinwendung zum eng bestuhlten Lokal ohne Schnickschnack zu verstehen, greift allerdings zu kurz.

Mittags serviert man bei Madame Pic wie in vielen anderen Sterne-Lokalen Speisefolgen mit fabelhaftem Preis-Leistungs-Verhältnis, auch abends muss sich kaum jemand finanziell ruinieren. „Heutzutage existiert in Frankreich ein riesiger Pool von leidenschaftlichen jungen Chefs, die bei großen Chefs gelernt haben“, weiß Jean-Georges Klein. „Diese jungen Köche entscheiden sich oft dafür, sich mit einem kleinen Restaurant selbstständig zu machen, damit sie ihr Talent und ihre Innovationsfähigkeit zum Ausdruck bringen können.“ Und wenn die Innovation italienisch daherkommt, wie im Zwei-Sterne-Restaurant Il Cortile im elsässischen Mulhouse, oder dezent asiatisch, wie im Lyonner Imouto, ist das zunehmend gern gesehen. Sogar die alte Sitte des Speisens am Tisch wurde da und dort aufgebrochen, ohne dass dies zu Beschwerden geführt hätte. Mit seinem L'Atelier und dem Service an der Theke hat Joël Robuchon schon für Aufsehen gesorgt, bevor derartige Versuche in Hamburg oder Berlin Fuß fassten.

Zu den schönsten Trends der französischen Kochkunst gehört allerdings die unvermeidliche Begeisterung für gute Weinbegleitung. In Paris feiern dutzende Weinbistros die Vins Naturels, die möglichst natürlich erzeugten Spezialtropfen. Anderswo hat man die Kalkulationen derart gastfreundlich gemacht, dass die Flaschenbestellungen in die Höhe schießen. Wer lieber glasweise genießt, zu jedem Gang das Passende, kann dies landauf, landab tun. Die Zahl talentierter Sommeliers ist groß, die vielen Weinbaugeliebte begünstigen Einkauf und Vorratshaltung.

Wer sich einmal im La Galinette in Perpignan durch die Fülle reifer Roussillon-Süßweine gekostet hat (das nach Markteinkauf zubereitete Einheitsmenü kostet mittags wie abends 48 Euro), wer im Fil du Zinc in Chablis einen Grand Cru für unter 60 Euro zu cooler, preiswerter Frischküche zelebrieren durfte, wird sich fühlen wie Asterix auf der Tour de France.

Anne-Sophie Pic, der weibliche Star der französischen Köche, weiß übrigens genau, wie gut sie und ihre Kollegen kochen, doch anmerken lässt sie es sich nicht. Sollten Starallüren in der französischen Gastronomie je zu beklagen gewesen sein, wurden sie inzwischen fast überall abgeschafft.

Adressen

Anne-Sophie Pic – Le Restaurant; www.pic-valence.com
Villa René Lalique; www.villarenelalique.com
Il Cortile; www.ilcortile-mulhouse.fr
L'Atelier de Joël Robuchon;
www.atelier-robuchon-saint-germain.com
La Galinette; www.restaurant-galinette.com
Imouto; Tel.: +334 72 76 99 53
Au Fil du Zinc; www.restaurant-chablis.fr

ANZEIGE



Please enjoy responsibly - www.massvoll-genieszen.de

CELEBRATE THE NOW
#OPENTHENOW



MOËT



ETIKETTE Wer den Wein bei der richtigen Temperatur im adäquaten Glas serviert, macht schon fast alles richtig. Kultivierte Gastgeber öffnen zudem die Flasche am Tisch, um den Gästen zu zeigen, dass der Originalwein ausgeschenkt wird. Das Getränk wird vorsichtig und nicht mit einem großen Schwall eingegossen. Egal welches Wein-Glas benutzt wird, es wird maximal nur zu einem Drittel gefüllt. Damit der letzte Tropfen nicht aufs Tisch Tuch fällt, drehen geübte Einschenker die Flasche am Ende ein wenig, so bleibt der Tropfen an der Flasche hängen.