

# Das Wunder der Bläschen

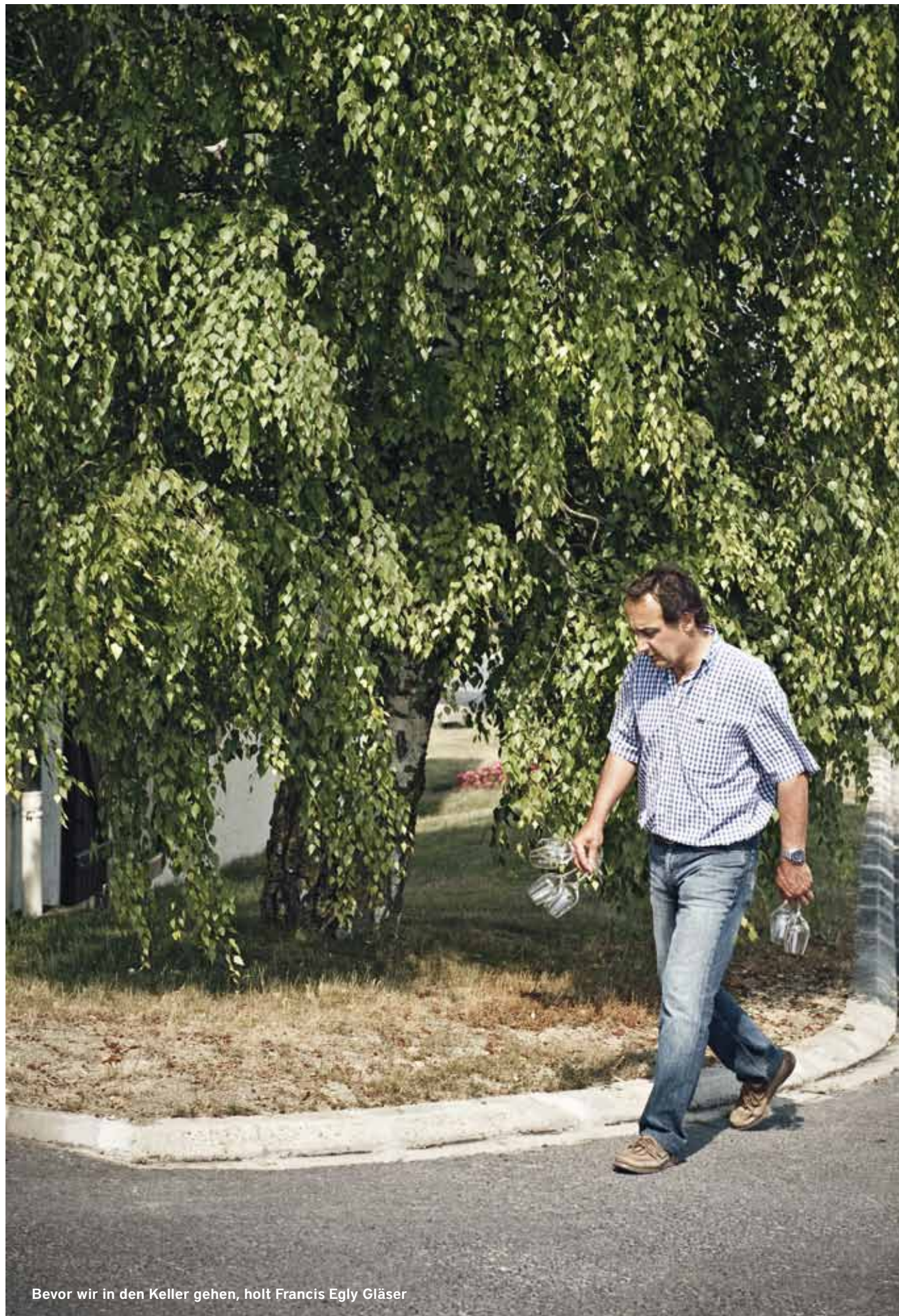
Aus einer Region, die eigentlich für den Weinbau gar nicht besonders geeignet ist, die bekannteste geschützte Herkunftsbezeichnung der Welt zu machen und dort, auf kargem Boden, eines der kostbarsten Getränke überhaupt herzustellen, Synonym für Luxus und Verschwendung, das ist schon eine ganz besondere Leistung. Ein Grund, mal das Glas zu erheben auf den Champagner. Und wo könnte man das besser tun, als in der Champagne. Wir haben uns dort umgesehen

TEXT: VIJAY SAPRE FOTOS: ANDREA THODE



Mit liebevollem Respekt begegnet Jean-Hervé Chiquet seinen Weinen





Bevor wir in den Keller gehen, holt Francis Egly Gläser

Die Champagne liegt etwa auf dem 49. Breitengrad, genau wie Karlsruhe und die Grenze zwischen den USA und Kanada. Das ist, um Wein anzubauen schon ziemlich weit im Norden. Dazu kommt noch das unbeständige Wetter und der Nordwind, die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei 10 Grad. Trotzdem hatten hier irgendwann einmal die Römer Reben gepflanzt und dann ist man eben dabei geblieben und hat versucht, das Beste daraus zu machen.

Das größte Problem waren die in Qualität und Quantität stark schwankenden Ernten, was dazu führte, dass sich manche Jahrgänge gut und andere gar nicht verkaufen ließen. So begann man recht früh, Weine verschiedener Jahrgänge und verschiedener Lagen miteinander zu vermischen, eine *Assemblage* herzustellen. So wurde der Wein in schlechten Jahren besser, in den guten Jahren vielleicht nicht ganz so gut, wie er hätte sein können, aber immer noch mehr als gut genug.

Da der Wein den Transport im Fass nicht gut überstand, fing man schon im 17. Jahrhundert an, ihn vor Ort auf Flaschen zu ziehen. In den Flaschengärten der Wein weiter, das war nicht beabsichtigt, aber den Trinkern und Trinkerinnen am Hof schmeckte es und so blieb man dabei. Der Benediktinermönch Dom Pérignon ging sogar einen Schritt weiter und setzte dem Wein beim Abfüllen Zucker zu, was die Gärung verstärkte. Einige Generationen später, im 19. Jahrhundert entwickelte die Witwe Clicquot die Technik des Rüttelns: Am Ende der Gärzeit werden die Flaschen in regelmäßigen Abständen ein Stückchen gedreht (gerüttelt) und gleichzeitig nach und nach immer weiter gekippt, bis sie am Ende auf dem Kopf stehen. Dabei setzt sich die Hefe, ein eher unappetitliches schleimiges Sediment im Flaschenkopf ab, wird eingefroren und springt nach dem Öffnen des Korkens durch den Kohlendruck hinaus. Das nennt man *Degorgieren*. Da die Hefe fast den gesamten im Wein enthaltenen Zucker verbraucht hat, wird noch die sogenannte *Dosage* zugesetzt, das sind unterschiedlich süße Lösun-

gen von Zucker und Wein, manchmal auch von hellem Weinbrand. Danach wird die Flasche neu verkorkt und der Korken mit einem Drahtgestell, der *Agraffe*, fixiert.

Anders als im Burgund legte man in der Champagne von Anfang an keinen großen Wert auf Individualität. Im Gegenteil: Wer auch in schwierigen Jahren guten bis sehr guten Wein produzieren wollte, der musste auf ein möglichst breites Spektrum von Grundweinen zugreifen können. So entstand fast zwangsläufig das System der Handelshäuser, die von den Weinbauern Trauben (oder Most) kaufen und daraus ihre eigene Assemblage herstellen, die sie dann unter ihrem Namen vermarkten. Heute werden mehr als zwei Drittel des Champagners von solchen *Négociants Manipulants* hergestellt und verkauft. Für die Weinbauern ist das praktisch, denn viele haben ohnehin nur kleine Parzellen, die sie im Nebenerwerb bewirtschaften, und die Preise, die für die Trauben bezahlt werden, sind gut, etwa fünf Euro bekommen sie für ein Kilo.

Einer, der damit nicht zufrieden wäre, ist Francis Egly vom Champagnerhaus Egly-Ouriet, dessen Urgroß-

**Francis Egly gibt sich nicht damit zufrieden, nur Trauben zu verkaufen**

vater Anfang des 20. Jahrhunderts aus Paris in die Champagne nach Ambronnay gekommen war und in eine Winzerfamilie einheiratete. In den 50er-Jahren hörte die Familie auf, die Trauben zu verkaufen und begann, selbst Champagner herzustellen. Egly-Ouriet besitzt etwa zwölf Hektar Anbaufläche, fast alle in Grand-Cru-Lagen. 75 Prozent der Ernte ist Pinot noir, eine Rotweintraupe, aus der aber weißer Champagner werden soll. Das funktioniert, weil der Farbstoff sich ausschließlich in den Schalen befindet. Wenn der Saft nur kurz in Kontakt mit den Schalen kommt, bleibt er fast genauso hell wie der von Weißweintrauen. Damit das klappt, müssen die Trauben vorsichtig von Hand geerntet, schnell transportiert und zügig verar-

SEIT 1846  
**Schamel**  
 Meerrettich

So schmeckt nur das Original



**Zur Wurst, zum Fleisch, zum Fisch bring Schamel auf den Tisch!**

Ob zum Würzen, Dippen, Mischen oder Garnieren: Schamel Meerrettich macht jedes Essen pikanter und bekömmlicher. Deutschlands beliebteste Meerrettichmarke ist ein gesunder Genuss zur Krönung aller Speisen. Schon probiert?



Infos & Rezepte: [www.schamel.de](http://www.schamel.de)

**Das Original seit 1846**





Jean-Hervé Chiquet erklärt seine Sicht der Welt

beitet werden. Sehr wichtig ist außerdem die Sorgfalt und die richtige Technik beim Pressen. Francis Egly zeigt uns stolz die neuen Maschinen, die er für diesen Zweck angeschafft hat, die »Rolls-Royce unter den Pressen«, wie er sagt. Beim Pressen muss das Kunststück gelingen, möglichst ergiebig zu arbeiten und die Trauben dabei trotzdem möglichst wenig zu verletzen. Der so gewonnene Saft wird anschließend in großen Tanks gekühlt, damit sich das Sediment absetzen kann und später spontan vergoren, so entsteht der Grundwein für die Assemblage.

Anschließend liegen die Weine mindestens drei, meistens aber vier bis sechs Jahre *auf der Hefe*. Nach dem Degorgieren arbeitet Egly mit sehr geringer oder gar keiner Dosage: Statt der für einen *Brut-Champagner* erlaubten 15 Gramm setzt er maximal 2 Gramm Zucker zu. So entstehen sehr schlanke, elegante Champagner, die sich im Glas deutlich charaktervoller und individueller zeigen, als die Industriechampagner aus den großen Häusern.

Etwa fünfzehn Kilometer westlich von Ambonnay liegt Dizy. Hier hat das Handelshaus Jacquesson seinen Sitz. Die Brüder Jean-Hervé und Laurent Chiquet haben den Betrieb 1988 von ihrem Vater übernommen und arbeiten seither hart und ehrgeizig daran, den bestmöglichen Champagner herzustellen. »Wir mussten lange auf unseren Vater einreden, bis er endlich bereit war, uns machen zu lassen«, erklärt Jean-Hervé Chiquet in fließendem Englisch beim Abendessen in einem kleinen Bistro. »Für ihn war die große Kunst, aus den verschiedenen Trauben, die wir ankauften, möglichst gleichmäßig guten Champagner herzustellen. Mein Bruder und ich wollten etwas anderes, nämlich den bestmöglichen Champagner.« Zunächst wurde der Anteil der zugekauften Trauben radikal verringert. Das ist wichtig, weil man nur in den Parzellen, die man selbst bewirtschaftet, wirklich kontrollieren kann, wie gearbeitet wird. Es gibt nämlich laut Jean-Hervé genau fünf Dinge, die einen guten Champagner ausmachen: »Erstens das *Terroir*, zweitens die Arbeit im Weinberg, drittens die





Wer im Weinberg gute Arbeit leistet, hat es später mit dem Genießen leicht

*Arbeit im Weinberg, viertens die Arbeit im Weinberg und fünftens die Arbeit im Keller.* Zum Essen hat Jean-Hervé, wem wundert's, Jacquesson Champagner bestellt. Der wird hier aus Weißweingläsern, nicht aus Sektkeltern getrunken. »Schließlich ist es ein Wein, da braucht man auch ein Weinglas«, sagt er. Tatsächlich kann man das Getränk so ernster nehmen, die Kohlensäure ist nicht ganz so dominant und man schmeckt daher weniger das Prickeln und mehr den Wein.

Am nächsten Tag fahren wir in den Weinberg. »Das ist doch ein ungeheures Privileg«, erklärt Jean-Hervé, »wäre ich zwanzig Kilometer weiter südlich geboren, würde ich heute Weizen und Mais anbauen.« Stattdessen steht er inmitten seiner Rebstöcke und erzählt von den besonderen Problemen und Chancen des Weinbaus in der Champagne. Er arbeitet weitgehend ökologisch, ist dabei aber undogmatisch. Beziehungsweise anders dogmatisch: »Das Ziel ist immer, den besten Wein zu produzieren. Diesem Ziel wird alles untergeordnet.« So kommt es schon vor, dass er zum Beispiel bei der Frage der Pilzbekämpfung in den Jahren, wo es erforderlich ist, entweder viel Kupfer einzusetzen (was erlaubt wäre) oder wenig andere Chemikalien (was nicht erlaubt wäre), eine pragmatische Entscheidung fällt. Ein Biosiegel bekommt er so nicht, aber wenn man ihn sieht, spürt man, dass er sich im Einklang mit der Natur befindet.

Später verkosten wir Grundweine aus verschiedenen Jahren und Lagen. Anders als Francis Egly lässt Jean-Hervé Chiquet bei fast allen Weinen die sogenannte Malo, die malolaktische Gärung zu. Die Frage nach der Malo ist eine ausgezeichnete Schluameierfrage bei Weinproben. Es handelt sich dabei um einen zweiten Gärprozess, bei dem aggressive Apfelsäure in wesentlich mildere Milchsäure umgewandelt wird, wodurch der Wein weniger sauer schmeckt. Das ist, abhängig vom Ausgangsmaterial und vom angestrebten Geschmacksbild, manchmal erwünscht und manchmal nicht. In der Champagne gibt es aber, erklärt Jean-Hervé, eigentlich nie ein Problem mit zu wenig Säure, weshalb er die Malo zumindest nicht verhin-

dert, was bedeutet, dass sie in der Regel spontan einsetzt. Alle Weine haben schon die typische Champagnerfrische, die Säure ist markant, aber eingebunden.

Um der Verlegenheit zu entrinnen, aus unterschiedlichen Jahrgängen jedes Jahr denselben Champagner herstellen zu müssen, haben die Brüder Chiquet sich vor einigen Jahren etwas Kluges einfallen lassen: Wie alle anderen auch mischen sie Weine des aktuellen Jahrgangs mit Weinen der vorhergehenden Jahre. Dabei achten sie aber nicht mehr darauf, einem vorgegebenen Bild möglichst nahe zu kommen, wie das bei jahrgangslosen Champagnern der

### Kohlensäure in den Wein zu bekommen ist leicht, das kann hier jeder

großen Häuser üblich ist, sondern versuchen, das Ergebnis konsequent zu optimieren. Die Flasche bekommt dann keinen Jahrgang, sondern eine Nummer. Beim ersten Mal war das die 728, was zu dem Zeitpunkt die laufende Nummer in dem Buch war, in dem alle Assemblagen verzeichnet werden. Aktuell wird die Nummer 735 verkauft.

Und das Prickeln, das Sprudeln? »Die Kunst liegt im Wein«, meint Jean-Hervé, »das mit dem Sprudeln ist leicht, das kriegt – jedenfalls hier in der Gegend – jeder hin.« Aber woran liegt es dann, dass der Champagner manchmal so toll und fein perlt und manchmal nicht? »Ganz ehrlich? Ich weiß es nicht. Sie können denselben Champagner aus gleichen Gläsern trinken, die von derselben Person mit demselben Spülmittel gereinigt wurden und dennoch ist das Ergebnis unter Umständen völlig verschieden.« Trotzdem gibt es viele Menschen, für die Größe, Form und Aufstiegsgeschwindigkeit der Bläschen ein wichtiges, wenn nicht das wichtigste Qualitätsmerkmal beim Champagner darstellen. Ein Freund, mit dem wir eine Woche später (übrigens bei einer Flasche Jacquesson) zusammensaßen, sagte dazu: »Dieses ewige Reden über die Perlage! Das hat doch mit Champagnertrinken nichts zu tun. Das ist Düsseldorf.«

## IMPRESSUM

Effilee GmbH  
Rothenbaumchaussee 73  
20148 Hamburg  
Telefon: +49 40/80 90 53 8-0  
Fax: +49 40/80 90 53 8-22  
info@effilee.de

### HERAUSGEBER

Vijay Sapre

### LEITENDER REDAKTEUR

Peter Lau

### ART DIRECTION/LAYOUT

Heinz Elpermann, Karen Sapre

### REDAKTION

Maike Steenblock, Susi Wilkat

### REDAKTIONSFOTOGRAF

Andrea Thode

### HEFTENTWICKLUNG UND -PRODUKTION

Marie Charlotte Reetz

### ONLINE

Jens Hinrichs, Dirk Müller

### SCHLUSSREDAKTION

Thomas Rach

### MITARBEITER DIESER AUSGABE

Axel Biesler, Sebastian Bordthäuser, Linda David, Sigrid Engeler, Spiri Fountoglou, Serge Gorodish, Astrid Grosser, Eric T. Hansen, Kennet Havggaard, Ursula Heinzelmann, Markus Hesemeier, Evelyn Holst, Kristian Ditlev Jensen, Alexander Kasbohm, Reto Klar, Erik Merten, Dirk Müller, Norbert Müller, Stevan Paul, Franz Pflügel, Stuart Pigott, Stephan Reinhardt, Ingo Scheuermann, Nils Schiffhauer, Dörte Schipper, Hendrik Thoma, Max Vanderveer

### PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Julia Goldberg

### VERTRIEB UND MARKETING

Selma Gürüz

### VERTRIEB

asv vertriebs gmbh, Süderstraße 77, 20097 Hamburg

Telefon: +49 40/34 72 40 41

Fax: +49 40/34 72 35 49

asv-vertrieb@axelspringer.de

### ANZEIGENVERTRIEB

Agentur für Vermarktung und Produkte

Tina Gnauck

+49 40/43 19 01 63

### ABOSERVICE

Abo-Service Effilee

Postfach 10 03 31, 20002 Hamburg

Telefon: +49 40/46 86 05 151

Fax: +49 40/34 72 95 17

abo@effilee.de

Das Jahresabonnement (6 Ausgaben)

kostet 39,90 Euro

### LITHOGRAFIE

Allzeit Media, Osterbekstraße 90 a,

22083 Hamburg

### DRUCK

Neef + Stumme premium printing GmbH & Co.

KG, Schillerstraße 2, 29378 Wittingen

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, jede Art der elektronischen Verarbeitung und sonstige Formen der Wiedergabe nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen

Effilee erscheint sechsmal im Jahr