

PETER JAUCH



# CHAMPAGNER

DAS BUCH



atVERLAG



**PETER JAUCH**

# **CHAMPAGNER**

**DAS BUCH**

**at**VERLAG



## Inhalt

006 Vorwort  
009 Einleitung

010 **Erzähltes**  
054 **Erlebtes**  
264 **Getrunkenes**

358 Anhang

# Vorwort



Während der TGV durch Frankreich düst, überlege ich, wie ich überhaupt auf das Thema Champagner gekommen bin. Zu Beginn dieses Buchprojektes war ich definitiv kein Champagner-Experte. In den letzten 24 Monaten ist einiges an Wissen dazugekommen. Meine Überzeugung ist, dass man vieles erlernen kann. Gut – Mediziner werde ich in diesem Leben vielleicht nicht mehr.

Mit Dr. Michael Günther, dem Leiter der deutschen Dependance des AT Verlages, tauschte ich mich über ein neues Buchprojekt aus. Mein Themenvorschlag »Champagner« stieß auch bei Verleger Dr. Urs Hofmann auf Interesse. Beim Vertragsgespräch erzählte er mir, dass er gerade von einem Lunchtermin bei Tanja Grandits komme und eine wunderbare Champagner-Begleitung von Grégory Rohmer serviert bekommen habe. Hofmann erzählte derart begeistert von diesem Lunch, dass es für mich klar war, dass sowohl Tanja als auch Grégory Teil dieses Buches sein müssten. Zusammen haben sie die Leidenschaft des Verlegers für Champagner entfacht. Glauben Sie mir, wenn Ihnen jemand dieses wunderbare Thema näherbringt, werden auch Sie gefesselt sein. Es gibt schließlich unzählige Produkte zu entdecken, und ganz sicher ist mindestens eines nach Ihrem Geschmack dabei.

Lassen Sie uns zurückkommen zum Lernen, Eintauchen und Entdecken.

Ich durfte bereits vieles kennenlernen, und trotzdem gab es wieder Neues zu entdecken. Seit einiger Zeit hat es mir der Schaumwein der Champagne angetan – und jemand hat das Interesse weiter geschürt: Dominik Betschart oder »Champagnegreenhat«, wie er sich auf Instagram nennt. Auch über ihn lesen Sie in diesem Buch eine kleine Geschichte. Gemeinsam mit ihm durfte ich viele Häuser, Winzerinnen und Kooperativen besuchen.

Auf dem Display des Zuges wird angezeigt, dass der TGV gerade mehr als 300 km/h fährt. Irgendwie fühlt es sich nach einer ähnlichen Geschwindigkeit an, wenn ich darüber nachdenke, welches Wissen mir innerhalb kürzester Zeit zuteilwurde.

Schon während meines Studiums habe ich mich am liebsten in Lerngruppen auf Prüfungen vorbereitet. Und der Teamsportler bleibt.

Durch viele Gespräche mit Expertinnen und Experten konnte ich mich inspirieren lassen und dazulernen. Mich freut sehr, dass ich bereits für mehrere Magazine über das Thema Champagner schreiben durfte, auch eine Einschätzung der wirtschaftlichen Situation dieses Produkts. Dabei helfen mir natürlich mein Studium und die Erfahrungen, die ich über die letzten Jahre im Getränkektor sammeln konnte. Das Business rund um den Champagner ist seit langer Zeit sehr groß und hat weiterhin ein riesiges Potenzial.

In meinen Augen ist Champagner sicherlich das beste Getränk, um Erfolge zu feiern. Aber er ist noch viel mehr, denn Champagner basieren auf großartigen Weinen, sodass man sie ebenso gut zu einem Lunch, Aperitif oder Dinner servieren kann. Tanja Grandits sagt zur Champagner-Begleitung: »Sie hält mich wach, und das bei größtem Genuss.« Na bitte ...

Stellen Sie sich einmal vor, dass Champagner zunehmend als Essensbegleiter akzeptiert und nicht nur bei exklusiven Events angeboten würde. Ich bin überzeugt, dass Champagner nicht nur – wie im Durchschnitt – zweimal jährlich, sondern vielmehr zehnmal im Jahr zum Einsatz kommen sollte.

Überraschen Sie Ihre besten Freundinnen und Freunde beim nächsten Besuch doch mit einer Champagner-Begleitung zum Essen. Wenn Sie unsicher sind oder noch einen Tipp benötigen, schreiben Sie mir am besten direkt via Social Media.

Außerdem wünsche ich mir, dass der Einsatz von Champagner in der Gastronomie überdacht wird. Aktuell sind selbst Basisprodukte auf den Weinkarten oftmals schlicht zu teuer. Es sollte möglich sein, einen guten Champagner zu einem Preis von unter 100 Euro/Schweizer Franken anbieten zu können.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Entdecken, Schmökern und Probieren!

Ich freue mich schon darauf, dass wir uns bei einem Champagner-Event treffen – vielleicht ja auch bei einem, der von mir organisiert wird.

#cheers  
Ihr Peter Jauch

# ERZÄHLTES

- 013 **Die Champagne**
- 016 **Geschichte**
- 020 **Produktion**
- 032 **Traubensorten**
- 038 **Böden**
- 041 **Korken**
- 043 **Flaschengrößen**
- 043 **Dosage**
- 044 **Gläser**
- 050 **Kleine Schätze**



# Geschichte

Die Weinregion Champagne kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Sie werden in diesem Kapitel nicht jedes Detail der Geschichte des Champagners finden, wir haben uns auf die wichtigsten Zeitpunkte konzentriert. Dazu haben wir als Basis unterschiedliche Quellen genutzt, unter anderem die Website der Organisation der großen Weinhäuser der Champagne ([www.maisons-champagne.com](http://www.maisons-champagne.com)) und die offizielle Website des Comité Champagne, [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr).

Lassen Sie uns zweitausend Jahre zurückgehen. Damals war der Großteil der Champagne von den Remern (Rèmes) besiedelt, einem der größten belgisch-keltischen Stämme der Zeit. Sie schlossen sich früh den Römern an, einige Zeit, bevor Julius Caesar (100 v. Chr. – 44 v. Chr.) auf seine Eroberungstouren ging. Während des gallischen Krieges (58–51/50 v. Chr.) kämpften sie an seiner Seite.

Die Römer, Meister des edlen Tropfens, lieferten den Wein, den die Rèmes so sehr schätzten. Doch ist auch die Existenz von Hausweinbergen bereits im 1. Jahrhundert gesichert. Nach der Eroberung der Region untersagten die Römer den heimischen Anbau, um sich unliebsamer Konkurrenz zu entledigen. Erst am Ende des 3. Jahrhunderts nach Christus wurde dieses Verbot aufgehoben.

## Anfänge des Weinbaus in der Region

Die Geschichte der Weinproduktion in der Champagne ist eng mit der Kirche verbunden. So finden sich in den Aufzeichnungen des im 6. Jahrhundert lebenden Bischofs von Reims Saint Remi (Remigius von Reims), der Chlodwig I. (König der Merowinger; siehe unten) taufte, Hinweise auf verschiedene Weingüter im Besitz der Kirche, darunter auch eines in der Nähe von Reims. Sowohl der Erzbischof von Reims als auch mehrere Klöster in der Region waren bedeutende Weinproduzenten. Ihr Know-how und ihre Techniken trugen maßgeblich zur Weiterentwicklung des Weinbaus bei.

Über tausend Jahre hinweg blühte das Champagner-Anbaugebiet auf, begünstigt durch seine Lage an wichtigen Handelsrouten. Die Handelsmessen in Troyes, die im Mittelalter das wirtschaftliche Zentrum Europas bildeten, trugen ebenso zu seiner Blüte bei wie seine günstige klimatische Lage. Nördlich der Champagne gediehen die Reben nicht, sodass die Champagne zur Hauptquelle für hochwertigen Wein in Nordeuropa wurde. Nach den Verwüstungen durch den Hundertjährigen Krieg erholte sich die Champagner-Produktion ab dem späten 15. Jahrhundert, die Region erlebte eine neue Blüte. Zum Aufschwung der Champagne trug auch ein kurioser Erlass des französischen Parlaments aus dem 16. Jahrhundert bei, der es den Pariser Kabarettisten verbot, ihre Weine in einem Umkreis von weniger als 90 Kilometer um Paris herum zu kaufen. Was lag da näher, als sich die Weine in der Champagne zu beschaffen, die an der Grenze dieses Gebiets liegt?

## Krönungen in Reims

Der Ruhm von Reims, inoffizielle Hauptstadt der Weinbauregion Champagne, ist untrennbar verbunden mit der Taufe Chlodwigs in der majestätischen Kathedrale Notre-Dame de Reims im Jahr 496. Diese historische Zeremonie markierte den Beginn einer Tradition: Vom 12. bis ins 19. Jahrhundert wurden die meisten Könige Frankreichs in der Kathedrale von Reims gekrönt.

Die den Krönungen folgenden königlichen Bankette, üppig und prunkvoll, wurden mit dem köstlichen Tropfen aus der Region begleitet.

Seit dieser Zeit wurde der Wein der Region – zunächst still, dann sprudelnd – als der »Wein der Könige« gefeiert. Dieser prestigeträchtige Titel festigte seinen Ruf.

## Aus Wein wird Schaumwein

Wir schreiben das 17. Jahrhundert. Eine Gruppe von Mönchen, darunter Pierre Pérignon (Ordensname Dom Pérignon, 1638–1715), ein Benediktinermönch aus der Abtei Hautvillers, und Bruder Jean Oudart (1654–1742) von der Abtei Saint-Pierre-aux-Monts in Pierry spielten eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung dessen, was wir heute als Champagner kennen. Beide waren Kellermeister ihrer Abteien, die unweit voneinander entfernt lagen. Sie arbeiteten gemeinsam an der Optimierung der Methode zur Schaumweinproduktion. Zu ihrer Zeit wurden Weine noch eher spontan zusammengestellt. Die beiden erkannten jedoch die feinen Unterschiede der einzelnen Weine, je nachdem von welchem Anbaugebiet sie stammten, und daraus resultierend die Möglichkeiten, die einzelnen Weine miteinander harmonisch zu ergänzen. So begannen sie, kunstvoll durchdachte Assemblagen zu kreieren. Das Ergebnis waren ausgewogene, raffinierte und qualitativ hochwertige Weine. Sie entwickelten die *Méthode champenoise* (Flaschengärung) weiter, die Christopher Merret (1614–1695) am 17. Dezember 1662 der Royal Society präsentiert hatte. Auf Pierre Pérignon geht die heutige Flaschengröße von 0,75 Liter zurück, denn dies war in etwa die Menge an Champagner, die ein männlicher Erwachsener trank.

Im späten 17. Jahrhundert erlebte die Champagner-Herstellung eine bahnbrechende Veränderung: Eine neue Technik wurde eingeführt, die schonende und fraktionierte (Trennung der Moste nach verschiedenen Druckstufen) Pressung. So gelang es erstmals, aus dunklen Trauben Weißweine zu gewinnen. In der Zeit von 1670 bis 1720 tat sich Entscheidendes: Während die Perlage im Wein früher eher zufällig entstand, entschlossen sich die Produzenten nun bewusst zur Herstellung von Schaumweinen, ein Wendepunkt für alle Schaumweine, nicht nur für Champagner.

Während bis ins Mittelalter noch von den »Vins de France« gesprochen wurde und damit die Gesamtheit aller in Frankreich hergestellten Weine gemeint war, entstand ab 1690 eine Bezeichnung für jene Weine, die aus einem bestimmten Anbaugebiet, der Champagne, stammten: Die »Vins de Champagne« waren geboren.



Die Bodeninschrift erinnert an Dom Pérignon.

## Neue Techniken ab dem 18. Jahrhundert

Durch den hohen Druck, der auf dem Glas der Flaschen lastet (bei der zweiten Gärung entsteht in der Flasche Druck, der knapp dreimal so hoch ist wie der Druck eines gewöhnlichen Autoreifens), barsten immer wieder Flaschen, viele Arbeiter verletzten sich. Daher wurde ab etwa 1770, dank der verbesserten Techniken in der Glasindustrie, ein dickwandigeres Glas für die Flaschen entwickelt, die Lagerung wurde sicherer. Die Engländer verwendeten zur Hitzeerzeugung Steinkohle, was die Festigkeit des Glases deutlich steigerte. Auch beim

# Gläser – die Qual der Wahl

Aus welchem Glas trinken Sie am liebsten Champagner? Ihre Wahl ist für Sie bestimmt die beste. Und doch kann man den Champagner-Genuss noch optimieren, wenn man bestimmte Faktoren einfließen lässt. Wir setzen dabei natürlich voraus, dass Sie geschmacklich das Maximale aus dem Champagner herausholen möchten.

Heutzutage wird Champagner noch häufig in einer Flöte serviert – in dem Glas mit langem, dünnem Stiel und meist mit geradem oder konisch hochgezogenem Kelch. Die Flöte steht immer noch für feierliche Anlässe, und den Champagner-Genuss verbindet man natürlich mit einem gewissen feierlichen Moment. In einer solchen Glasform entdecken Sie die Bubbles in ihrer Perfektion, sie verbleiben lange im Glas, aber die Aromen der Grundweine bleiben verschlossen und entwickeln sich nur schwer. Die Flöte, wie sie auf Deutsch genannt wird, ist also eher weniger für den Champagner-Genuss geeignet, dafür als Blickfang aber wunderbar, denn nirgends ist das Bubbles-Spiel besser zu beobachten als in dieser Glasform.

Geht man in der Geschichte noch weiter zurück, findet man auch die Cocktailschale. Darin entwickeln sich die Aromen zunächst wunderbar, jedoch nur kurz, denn sie verschwinden gemeinsam mit den Bubbles quasi im Fluge. Die Cocktailschale eignet sich daher nicht besonders gut für den Champagner-Genuss, sondern eher für Cocktails auf Champagner-Basis, etwa den Old Cuban. Oder Sie setzen das Glas ein, um bei Ihren Gästen auf einer Party Eindruck zu schinden, die zeitlosen Gläser sehen gestapelt zu einer Champagner-Pyramide natürlich super aus.

Aber welche Glasform eignet sich denn nun wirklich, um besten Champagner-Genuss am Gaumen zu haben? Auf dem Markt findet man unzählige Formen und Anbieter von feinsten Glaswaren. Meine Erfahrung ist, dass man sich durch die verschiedenen Glasformen hindurchtesten sollte, bevor man eine größere Anzahl davon kauft. Während meiner Reisen zum Thema Champagner durfte ich aus unterschiedlichsten Gläsern verkosten und Vergleiche ziehen. Am eindrucksvollsten waren die Unterschiede, wenn man denselben Champagner aus verschiedenen Glasformen genoss. In meinen Augen eignen sich moderne tulpenförmige Glasformen wunderbar, und man entdeckt im Champagner durch die Gläservielfalt viele unterschiedliche Facetten. Aus diesem Grund kann ich Ihnen kein Glas als das beste empfehlen, denn es gibt einige Hersteller, die moderne Gläser produzieren, beispielsweise Riedel, Lehmann, Nude, Zalto, Zwiesel, Spiegelau, Josephinenhütte, Stölzle. Wenn ich unterwegs bin und im Restaurant Champagner in Flöten serviert wird, frage ich nach einem Weißweinglas. In einem solchen Glas entwickeln sich die Aromen der Grundweine des Champagners wunderbar, und die Spritzigkeit der Bubbles bleibt erhalten. Wenn es Rosé-Champagner ist, lohnt es sich, ihn aus einem Glas für Pinot Noir zu genießen, da in vielen Rosé-Champagner bekanntlich häufig Pinot Noir verarbeitet ist.

Außerdem habe ich auf meinen Reisen gelernt, dass Champagner eine kurze Zeit vor dem Genuss, zehn bis sechzig Minuten, geöffnet werden sollte. So kann er atmen, und die Aromen entwickeln sich. Einfach die Flasche öffnen und ohne Verschluss im Kühlschrank stehen lassen – so ist der Champagner ready für ein Tasting oder zum Einsatz als Essensbegleiter.

## Das finden Sie auf dem Etikett einer Champagner-Flasche

### Muss:

- Markenname, z. B. Louis Roederer
- Füllmenge, z. B. 75 cl
- Alkoholgehalt, meistens 12 Volumenprozent
- Herkunftsbezeichnung »Champagne« und Angabe »Produit de France«
- Name und Ort des Produzenten
- Dosage (Näheres siehe Seiten 31, 43)
- Abkürzung, wie das Produkt entstanden ist
  - RM** (Récoltant Manipulant): Winzer, der seine eigenen Trauben verwendet
  - NM** (Négociant Manipulant): Hersteller, die für Champagner Trauben einkaufen
  - CM** (Coopérative Manipulant): Unterschiedliche Winzer bringen ihr Traubengut in die Kooperative ein. Zusammen nutzen sie die Möglichkeiten dieser Kooperative und bringen die Produkte gemeinsam auf den Markt.

**SR** (Société de Récoltants): Ein Verbund von Winzern (meistens aus einer Familie), die ihre Ressourcen bezüglich Vinifizierung und Vermarktung bündeln

**ND** (Négociant Distributeur): Vertriebsgesellschaft, die Champagner selbst nicht produziert, sondern ihn nur etikettiert, vertreibt und verkauft

**RC** (Récoltant Coopérateur): Ein Winzer arbeitet mit einer Genossenschaft zusammen. Er nutzt die Produktionsressourcen der Genossenschaft für seine Champagner-Marke, die er selbst vertreibt.

**MA** (Marque d'Acheteur): Auch bekannt als »Eigenmarke des Käufers« oder »Handelsmarke«: Für Dritte werden Champagner und Label hergestellt, sei es ein Händler oder Gastronomiebetrieb.

- Herstellernummer
- Hinweis, dass Alkoholkonsum während der Schwangerschaft zur Schädigung des ungeborenen Kindes führen kann.
- Hinweis auf Allergene



Jedes Glas gibt andere Aromen frei.

### Darf:

- Jahrgang (ca. 5 Prozent der Produkte aus der Champagne weisen ihn aus)
- Cuvée-Stil
  - Blanc de Blancs
  - Blanc de Noirs
  - Rosé
- Rebsorten
- Dauer der Lagerung auf der Hefe
- Dégorgement
- etc.

# ERLEBTES

057 **Im Gespräch**

# Im Gespräch

058	<b>Dominik Betschart</b> Schweiz	154	<b>Lucie Pereyre de Nonancourt</b> Tours-sur-Marne
064	<b>Alexis Leconte</b> Troissy	160	<b>Champagne Louis Roederer</b> Reims
068	<b>Marie Doyard</b> Vertus	166	<b>Frédéric Rouzaud</b> Reims
074	<b>Essi Avellan</b> Finnland	170	<b>Jean-Baptiste Lécaillon</b> Reims
076	<b>Eric Bergmann</b> Deutschland	172	<b>Champagne Mailly Grand Cru</b> Mailly
078	<b>Nathalie Doucet</b> Epernay	178	<b>Valerie Aigron</b> Mailly
082	<b>Elise Bougy</b> Les Mesneux	180	<b>Boris Maskow</b> Deutschland
086	<b>Nicola Neumann</b> Deutschland	182	<b>Cédric Moussé</b> Cuisles
090	<b>Champagne Charles Heidsieck</b> Reims	188	<b>Jim Nyman</b> Schweden
094	<b>Elise Losfelt</b> Reims	190	<b>Clément Piconnet</b> Neuville-sur-Seine
098	<b>Sophie Claeys</b> Frankreich	194	<b>Champagne Pommery</b> Reims
100	<b>Christian Josephi</b> Deutschland	200	<b>Clément Pierlot</b> Reims
104	<b>Peter Crawford</b> England	204	<b>René Lalique</b> Wingen-sur-Moder
106	<b>Sébastien Crucifix</b> Avenay-Val-d'Or	208	<b>Paul Stradner</b> Wingen-sur-Moder
110	<b>Florent Douge</b> Neuville-sur-Seine	212	<b>Romain Iltis</b> Frankreich
114	<b>Nathan Fallowfield</b> Frankreich	216	<b>Riedel Glas</b> Kufstein
116	<b>Alexis Blondel</b> Le Mesnil-sur-Oger	220	<b>Maximilian J. Riedel</b> Kufstein
120	<b>Henrik Fond</b> Schweden	224	<b>Thomas Rossi</b> Italien
122	<b>Olivier Krug</b> Reims	226	<b>Santa Rubena</b> Deutschland
124	<b>Reto Künzi</b> Schweiz	230	<b>Willi Schlögl</b> Berlin
126	<b>Serhan Kusaksizoglu</b> Deutschland	232	<b>Sascha Speicher</b> Deutschland
128	<b>Anne Malassagne</b> Champagne	236	<b>Tanja Grandits</b> Basel
130	<b>Dominique Demarville</b> Aÿ	242	<b>Grégory Rohmer</b> Basel
138	<b>Alexandre Lamblot</b> Janvry	246	<b>Shahzad Talukder</b> München
144	<b>Maison Lanson</b> Reims	254	<b>Nicolas Lefevre</b> Epernay
150	<b>Hervé Dantan</b> Janvry	258	<b>Jérôme Viard</b> Hermonville



## Elise Losfelt

Kellermeisterin Champagne Charles Heidsieck

Elise Losfelt stammt aus einer Weinfamilie aus dem Languedoc im Süden Frankreichs. So lernte sie schon früh, wie mit Trauben gearbeitet wird. Sie studierte in Paris an der AgroParisTech, danach arbeitete sie für einen klugen Minister. Da sie aber schnell merkte, dass ihr diese Arbeit nicht gefällt, hat sie ihren Master in Weinbau und Önologie in Montpellier absolviert. Anschließend startete sie ihre Karriere in den Weinbergen von Mallorca. Später zog es sie in die Bordeaux-Region zum Château Beychevelle. Nach einem Aufenthalt in Australien, bei dem sie die dortigen Bodenbeschaffenheiten erkundete, kam sie schließlich wieder nach Frankreich. Sie heuerte bei Moët et Chandon in Epernay an und blieb dort über zehn Jahre. Dort war sie lange Zeit verantwortlich für die Vinifizierung. Im März 2023 hat sie die Position als Kellermeisterin bei Charles Heidsieck von Cyril Brun übernommen.

### Lassen wir Elise Losfelt zu Wort kommen.

*Seit 2012 bin ich in der Champagne. Ich bin inzwischen achtunddreißig Jahre alt, Mutter von drei Kindern und eben seit letztem Jahr Kellermeisterin von Charles Heidsieck. Davor war ich über zehn Jahre bei Moët et Chandon. Die ersten drei Jahre wurde ich auf Herz und Nieren getestet, bevor ich zur Verantwortlichen der Weinbereitung wurde. In den sieben Jahren in dieser Funktion habe ich viel gelernt und eine sehr gute Zeit gehabt. Es war dann aber an der Zeit weiterzuziehen. So kam das Angebot von Champagne Charles Heidsieck zum richtigen Moment. Die Aufgabe, für ein so schönes Haus arbeiten zu dürfen, gefällt mir sehr.*

### Was bedeutet Ihnen Champagner?

*Glück in eine Flasche verpackt. Champagner ist für mich ein Getränk, das man teilen sollte. Wenn ich an Champagner denke, dann sehe ich liebe Menschen und Freunde, mit denen ich diesen prickelnden Moment teilen möchte.*

### Sie stammen aus einer französischen Weinregion im Süden. Was fällt Ihnen auf, wenn Sie die beiden Regionen miteinander vergleichen?

*Meine Wurzeln sind im Süden im Languedoc, unsere Familiengeschichte ist eine von Winzerinnen geprägte. Meine Mutter ist gerade in den Ruhestand gegangen. Vor ihr hat sich meine Großmutter um das Weingut gekümmert. Was mir an der Champagne sehr gefällt, ist, dass man zusammenarbeitet. Das ist im Süden nicht*

*in diesem Ausmaß der Fall, jeder schaut auf sich und seine Produkte. In der Champagne haben sie früh verstanden, dass sie nur zusammen stark sind. Und wenn man heute die einzelnen französischen Weinregionen anschaut, dann haben die Verantwortlichen der Champagne perfekt gearbeitet. Die Kooperativen sind hier ein wichtiges Bindeglied zwischen Winzern und Maisons.*

*Die Klimaerwärmung bringt in der Champagne aktuell wunderbare Trauben hervor, heißt, man ist hier bestimmt ein Gewinner dieser Veränderung. Im Süden herrscht oft Dürre, und es ist viel schwieriger, die Ernten sicherzustellen. Auch wenn es aktuell gut für die Champagne läuft, müssen wir uns hier die Frage stellen, wie wir sicherstellen, dass es auch in zehn oder zwanzig Jahren noch immer gut ist.*

### Was wird sich bei Charles Heidsieck unter Ihrer Führung als Cheffe de Caves ändern?

*Mein Vorgänger Cyril Brun und ich sind verschiedene Persönlichkeiten. Neben dem unterschiedlichen Geschlecht stammen wir auch aus unterschiedlichen Generationen, und jeder von uns bringt eine andere Geschichte mit. Er hat mich in die Geheimnisse und die Blends von Charles Heidsieck eingeführt. Zusammen haben wir die Cuvée von 2022 gemacht, bevor diese für die zweite Gärung auf die Flasche gekommen ist. Es war ein spannender Prozess, denn auch die Hüter der Geschichte von Charles Heidsieck und das Verkostungskomitee mussten das Projekt bestätigen, bevor es in die Flaschen gefüllt wurde. Die Übergabephase war eine kurze, aber sehr intensive Zeit. Bei dem Blanc de Millénares 2014, der gerade lanciert wurde, habe ich an der Weinmischung für die Dosage gearbeitet. Der Wein des Champagners war schon ohne Dosage großartig, mit der ergänzten Dosage gefällt er mir besonders und spiegelt wunderbar die Geschichte dieser Cuvée wider.*

*Um auf die Frage zurückzukommen, in erster Linie ist und bleibt die Marke das wichtigste Element. Ich werde die Geschichte ehren und doch das eine oder andere anders machen. Dabei geht es nicht in erster Linie um mich als Person, sondern um die Marke, die sich stetig wandelt.*



Im passenden Glas

### Wie viele Hektar eigene Weinberge besitzt Charles Heidsieck?

*Wir haben 70 Hektar eigene Trauben in der Gruppe. Wir teilen uns die Weinberge mit Piper-Heidsieck. Natürlich gibt es Weinparzellen, die uns zugeordnet werden. Von Charles haben wir letztes Jahr um die 1,5 Millionen Flaschen verkauft, das heißt, wir benötigen weitere Trauben von Winzern, wir kaufen Trauben und fertig vinifizierte Weine. Dies macht meine Aufgabe noch reizvoller, denn durch die bereits fertigen Weine bekomme ich andere Weinstile zum Blenden mit in meine Bibliothek. Das eröffnet viele Möglichkeiten.*

**GETRUNKENES**



Charles Heidsieck ist bis heute ein besonderes Haus. Im März 2023 wurde mit Elise Losfelt der ersten Frau die Position einer Cheffe de Cave übertragen. Eine gute Wahl, denn sie kennt Trauben seit Kindesbeinen an. Als Erwachsene war sie über zehn Jahre für Moët & Chandon tätig und davon über sieben Jahre verantwortlich für die Vinifikation.

Lassen Sie uns zurück zu den Anfängen des Hauses gehen, einen längeren Auszug finden Sie auf Seite 90, ebenso ein Interview mit Elise Losfelt.

Charles Heidsieck war neunundzwanzig Jahre alt, als er gemeinsam mit seinem Schwager Ernest Henriot 1851 sein eigenes Champagner-Haus gründete. Er stammte aus einer wohlhabenden Familie. Charles war das Gesicht, der Markbotschafter und somit erster Verkäufer der jungen erfolgreichen Marke. Amerika war sein beliebtestes Reiseziel, das er oft und gerne bereiste, und es gelang ihm, in die dortige High Society aufgenommen zu werden und diese mit bestem

Champagner aus seinem Hause zu beliefern. Diese Geschichte wurde in den 1980er-Jahren verfilmt, mit dem damals sehr jungen Hugh Grant in der Hauptrolle. Er spielt sie sehr überzeugend, stand er doch am Anfang einer großen Karriere in den USA, eine Parallele zu Charles Heidsieck. Eine bessere Besetzung hätte es aus Europa kaum gegeben, denn beide Herren waren beziehungsweise sind Gentleman.

Die Kreidekeller von Charles Heidsieck gehören zu den schönsten in Reims. Auch sie sind seit 2015 Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Übrigens, die Flaschenform von Charles Heidsieck entstammt einer Silhouette, die sich aus der Formation der Wände des Kreidekellers ergibt (siehe Seite 91).

## 1 • BRUT RÉSERVE

Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%

**Dörfer:** 60 verschiedene Crus, u. a. Oger (Chardonnay), Ambonnay (Pinot Noir), Verneuil (Pinot Meunier) **Auf der Hefe:** 36 Monate **Dosage:** 9 g/l **Intro** Jeder Cru wird einzeln vinifiziert, 5–10% von ihnen in Eichenfässern aus dem Burgund. Im Brut enthalten sind 50% Reserveweine, die etwa zehn Jahre alt sind.

**Aussehen** Tiefes Goldgelb **In der Nase** machen sich die Reserveweine stark bemerkbar. Reife gelbe Früchte (Mirabelle, Aprikose) zeigen sich mit feinen gerösteten Nuancen von Mandeln und Brioche. **Am Gaumen** ist der Brut knackig-frisch mit einem reifen Touch. Die gelben Früchte haben eher Aromen von Trockenfrüchten und vermischen sich mit Karamell und Stachelbeeren. **Foodpairing** Ein Champagner, der sich gut als Aperitif eignet und sich wunderbar mit Fingerfood kombinieren lässt. Auch Gerichte mit weißem Fleisch sowie Fisch sind in unterschiedlichster Zubereitungsform beste Begleiter.

## 2 • ROSÉ RÉSERVE

Pinot Noir 40%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 25%

**Dörfer:** über 40 verschiedene Crus **Auf der Hefe:** 48 Monate **Dosage:** 8 g/l **Intro** In der Basis sind 80% Trauben eines Erntejahres enthalten, jede Traube zu je einem Drittel. Hinzu kommen Reserveweine aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay. Durch die Zugabe von 5–6% Rotwein entsteht ein besonderer Rosé. **Aussehen** Feuoriges Rosa **In der Nase** sticht die reife beerige Grundnote in Kombination mit weißen Früchten hervor. Erdbeermarmelade, weißer Pfirsich, ein Hauch von Vanille und Anklänge von Lebkuchen kommen hinzu. **Am Gaumen** kommen mit der Himbeere weitere reife Beerenanklänge zu der Erdbeere hinzu. Auch am Gaumen ist das Kompott von weißem Pfirsich mit Vanille und Brioche schön erkennbar. **Foodpairing** Krustentiere, Meeresfrüchte oder weißer Fisch sind genauso passend wie rotes Fleisch (v. a. Kalb) mit einer Rahmsauce. Oder einfach einmal Gemüse?

## 3 • BLANC DE BLANCS

Chardonnay 100%

**Dörfer:** 10 verschiedene Crus **Auf der Hefe:** 60 Monate **Dosage:** 8 g/l **Intro** Auch beim Blanc de Blancs spielen die Reserveweine eine wichtige Rolle – ihr Anteil macht 25% aus, sie haben ein Durchschnittsalter von fünf Jahren. Gemäß Cyril Brun, dem ehemaligen Kellermeister des Hauses, fand man in den Archiven des Unternehmens den ersten Mono-Cru aus der Côte des Blancs (1906 aus 100% Chardonnay gekeltert). Einer der ersten Blanc de Blancs überhaupt! **Aussehen** Strohgelbes Gold **In der Nase** ist die mineralische Note bereits früh erkennbar. Frische und exotische Anklänge begleiten die gerösteten Aromen. **Am Gaumen** sind kandierte Zitrusfrüchte erkennbar, sie werden von gerösteten Nüssen begleitet. Die mineralische Basis ist angenehm und endet mit einer feinen salzigen Nuance von Toffee. **Foodpairing** Perfekt zu weißem Fisch oder Fleisch, aber gerne würzig und mindestens mittelscharf. Auch als Champagner zum Aperitif mit leckerem Popcorn, Tatar und Pommes frites eine gute Wahl.

## 4 • BLANC DES MILLÉNAIRES 2014

Chardonnay 100%

**Dörfer:** Vertus, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant **Auf der Hefe:** 108 Monate **Dosage:** 9 g/l **Intro** Diese Cuvée ist besonders. Das zeigt sich darin, dass sie seit der ersten Lancierung 1993 mit dem Jahrgang 1983 – also vor dreißig Jahren – erst achtmal aufgelegt wurde (1983, 1985, 1990, 1995, 2004, 2006, 2007 und 2014). **Aussehen** Leuchtendes Gold **In der Nase** entfalten sich reife, mineralische und doch sehr frische Aromen. Geröstetes Brot mit einem Hauch Lebkuchen und würzigen Anklängen wird begleitet von getrockneten Aprikosen. **Am Gaumen** sind die große Breite und die Mineralität angenehm ausgeprägt. Leicht exotische Anklänge mischen sich zu den gerösteten Aromen. Salziger Abgang. **Foodpairing** Dieser Wein passt hervorragend zu feinem Essen. Scharfe und würzige Fleisch- oder Fischgerichte lassen sich von ihm wunderbar begleiten. Auch zu gegrillten Gemüsegerichten ein Gedicht!

## 5 • ROSÉ 2012 MILLÉSIMÉ

Pinot Noir 62%, Chardonnay 38%

**Dörfer:** Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay-Val-d'Or, Les Riceys **Auf der Hefe:** 120 Monate **Dosage:** 9 g/l **Intro** In diesem Rosé-Champagner sind 9% Rotwein aus Les Riceys verarbeitet. Das Jahr 2012 hat seinen Platz unter den großen Jahrgängen gefunden, auch wenn es ein chaotisches Jahr war – Kälte im Februar, ein Frühling mit viel Regen und Hagel, im August dann Hitze. Die Ernte fiel in diesem Jahr allgemein geringer aus als sonst, doch der Pinot Noir reifte unter den Bedingungen perfekt. **Aussehen** Kupferfarbenes Rosa **In der Nase** entfalten sich reife Früchte, die von gerösteten und leicht rauchigen Aromen begleitet werden, und doch sticht der Wein mit einer Frische heraus. **Am Gaumen** ist er frisch, fruchtig und reif. Feine Trockenfrüchte sind genauso erkennbar wie leichte weiße Tabakanklänge. Im Abgang kommt weißer Pfeffer hervor, der angenehm von einer gelben Frucht begleitet wird. **Foodpairing** Ein besonderer Wein für spezielle Momente. Wenn Sie dazu essen mögen: Ente, Lamm oder Rind vom Grill mit einer fruchtigen Sauce harmonieren gut, als vegetarische Alternative besonders Kartoffeln und Gemüse vom Grill.

## 6 • BRUT MILLÉSIMÉ 2013

Pinot Noir 57%, Chardonnay 43%

**Dörfer:** Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay-Val-d'Or **Auf der Hefe:** 108 Monate **Dosage:** 9 g/l **Intro** 2013 war ein schwieriges Jahr, das zum Schluss doch perfekte Chardonnay-Trauben wachsen ließ. Experten vergleichen diesen Jahrgang mit 1995 oder 2003. Die Ernte ab Mitte September war im Vergleich zur heutigen Zeit eher spät. **Aussehen** Glänzendes Gold **In der Nase** präsentiert sich ein schön gereiftes Produkt mit gerösteten Aromen und leicht rauchigen Noten. Trockenfrüchte mit einer breiten Ausprägung werden von einer gewissen Frische begleitet. **Am Gaumen** ist er cremig und knackig. Die getrockneten Früchte werden von kandierten Zitrusanklängen und leichtem Toffee unterstützt. Im Abgang ist er leicht würzig mit weißem Pfeffer und einem Hauch Süßholz. **Foodpairing** Reifer Käse oder eine hochwertige Charcuterieplatte (eine gemischte Wurstplatte, etwa mit Speck, Wurst, Schinken, Pastete, Terrine) zum Aperitif eignen sich bestens. Abends darf es gern etwas vom Grill sein. Im Winter sind Fondue oder Raclette sehr empfehlenswert.

