

Champagner- Herkunftscharakter der Grand Crus mit Berücksichtigung des Trends zu Monocrus und Parcellaires

Motivation und Zielsetzung:

Diese Arbeit soll die Weinbauregion der Champagne mit ihren Herkunftscharakteristiken der wichtigsten Grand Crus erläutern und zusammenfassen. Das unterschiedliche Terroir mit Bodenauflage und Kleinklima sowie die Tradition und Rebsortenwahl führen zu einer Vielfalt an Weinstilen und Charakteristiken. Da immer mehr Erzeuger neben der geschmacklich gleichbleibenden „klassischen“ Cuvée und Jahrgangschampagner auch den Fokus auf Terroir legen, füllen viele Erzeuger mittlerweile Monocrus und Einzellagenchampagner ab. Dies ergibt eine große Vielzahl an unterschiedlichen Stilen und Charakteristiken, die ich in dieser Arbeit erläutern möchte. Ein und dieselbe Rebsorte hat von einer Unterregion zur anderen, selbst innerhalb einer Gemeinde, nicht das gleiche Geschmacksprofil, da das Mikroklima oder der Untergrund unterschiedlich sind. Genau das fasziniert und begeistert mich. Diese Arbeit soll eine Zusammenfassung dieses umfassenden, Bücher füllenden Themas sein und Einblicke in die Vielfältigkeit dieser einzigartigen Weinbauregion geben, aber auch den steigenden Trend zu Einzellagenchampagner hinterfragen. Wie wichtig ist der Grand Cru Status im Verkauf heutzutage? Welche wirtschaftliche Relevanz hat der Trend zu Parcellairechampagner? Ist Grand Cru immer ein Zeichen von Qualität und oder einen Stil? Geht es heutzutage mehr um die Herkunft? Diese Fragen möchte ich erläutern.

Methodik:

Um die oben genannten Fragestellungen zu erläutern und Ziele zu erfüllen, habe ich mich in einschlägige Literatur eingelese. Außerdem habe ich die Champagne und ihre Crus mehrmals besucht und mit Winzern vor Ort persönliche Gespräche mit Verkostungen geführt. Der Comité Champagne hat mich freundlicherweise mit aktuellen Unterlagen und Zahlen unterstützt. Ich habe das Kaufverhalten meiner Endkonsumenten und der Gastronomiebetriebe meines Champagnerhandels im Fazit mitberücksichtigt. Ebenso wie Meinungen von bedeutenden Personen und Vortragenden der Weinwelt.

Inhalt:

Die Weinbauregion Champagne wird in ihrem Ganzen vorgestellt. Außerdem wird die Echelle de Crus erklärt und die Unterregionen sowie ihre einzelnen Grand Crus beschrieben. Die wichtigsten Unterschiede der geschmacklichen Charakteristiken werden ebenso erklärt und einige bekannte Lagen und Winzer werden erwähnt. Des Weiteren hinterfrage ich den Trend zu Einzellagenchampagner sowie deren Relevanz.

Zusammenfassung der Diploma Thesis im Zuge des Weinakademiker
an der Weinakademie Österreich
von Helga Karrer

Fazit:

Grand Cru ist heutzutage kein Zeichen von Qualität im Sinne der Historie aber ein Indikator. Es kann eher als Herkunft gesehen werden. Natürlich sind die Qualitäten aus hervorragenden Lagen immer gut. Ob diese automatisch besser sind als jene, die keinen Status tragen ist jedoch fraglich. Auffällig ist, dass die 17 Grand Cru Gemeinden in und um die Ballungszentren der Champagne sind. In einer Zeit wo die Trauben langsam und ungekühlt auf holprigen Straßen in das Presshaus transportiert wurden, waren natürlich die Lagen, die den kürzeren Transportweg hatten, auch im klaren Vorteil. Im Laufe der Jahrzehnte hat sich die Traubenqualität durch Selektion, Weingartenarbeit und Fortschritt in der Vinifikation und der Technologie so verbessert, dass die historische Bezeichnung nicht mehr den ursprünglichen Grund entspricht.

Man findet in der gesamten Champagne hervorragende Qualitäten. Grand Cru Champagner aus Mono Crus können aber ein schönes Bild der Herkunft und des Terroirs vermitteln und dem Käufer ein Geschmacksprofil der Cru geben. Natürlich ist es auch heutzutage noch ein Verkaufsargument. Bei der Wahl zum Flaschenkauf des Endkonsumenten, zwischen einer ihm bekannten Marke oder einem Winzerchampagner helfen die Worte „Grand Cru“. Jedoch möchten auch die Winzer die einen Grand Cru Status haben ihren Namen bekannt machen und sich nicht nur auf dem Status ausruhen. Der Trend zu Einzellagenchampagner ist eine herrausragende Bereicherung für die Champagne. Das bekannteste Schaumweingebiet der Welt, welches für seine Assemblagen berühmt ist und aus 300 Grundweinen eine Komposition erschaffen kann, die ihres gleichen sucht, hat nun eine Nische mehr, um am Weltweinmarkt spannend zu bleiben.

Stellt man sich die Frage, ob man nun Sorge haben müsste, dass wenn ein Winzer mehrer Einzellagen abfüllt, die Gefahr gegeben ist, dass die klassischen NV – Cuvée aufgrund von fehlenden guten Grundweinen, an Qualität verlieren, kann man beruhigt sein. Ein Winzer lebt von den Cuvées, wie auch die Zahlen des CIVC belegen und die wenigsten besitzen so viele große Parzellen, die sie einzeln abfüllen können.

Im Verkauf bemerke ich, dass die privaten Kunden sich gerne beraten lassen. Hier hilft der Status Grand Cru nur bedingt. Sie möchten guten Wein und man kann sie auch mit Champagner aus anderen Regionen begeistern. Ob nun reinsortige Pinot Meuniers, im Holz ausgebaut oder unbekannte Winzer aus eine nicht klassifizierten Cru. Die Qualität muss stimmen, dafür ist Beratung wichtig. Im Gastronomiebereich sieht dies wieder anders aus. Natürlich probieren Kunden auch gerne etwas Neues, setzen aber im Restaurant dann doch auf altbewährtes wie einen Blanc des Blancs aus der Cote de Blancs. Hier ist der Produzent nebensächlicher als der Premier Cru und Grand Cru Status. Für die Gastronomiebetreiber ist meiner Erfahrung nach wichtiger, dass das Preis – Leistungsverhältnis stimmt, um attraktiv kalkulieren zu können, wobei hier ein Trend zu Winzerchampagner spürbar ist. Bei den Endkonsumenten ist die Experimentierfreudigkeit ein Vielfaches höher. Zu einem besonderen Anlass darf es auch gerne eine besondere Flasche sein. Hierfür eignen sich Monocrus oder Lieux – dits Champagner hervorragend und bieten neben den bekannten Prestigecuvées der großen Häuser eine attraktive und öfters bevorzugte Alternative mit dem Vorteil, dass immer wieder neues dazukommt, auch wenn man den Winzer schon kennt. Die Champagne hat Aufgrund der Vielfalt an Stilen, Süßegraden, Rebsorten, Ausbauarten und Einzellagenchampagner das Potential, sich am ständig weiterentwickelnden Weinweltmarkt weiterhin zu profilieren. Die Vielfältigkeit der Champagne ist ein Gewinn für alle: die Produzenten, die Weinbauregion, die Händler und die Konsumenten.