

Sind Lagen- und Monocru-Champagner den Prestigeceveés der großen Handelshäuser überlegen?

## Motivation

Seit 2007 beschäftige ich mich intensiv mit Champagner. Für die meisten Menschen ist er lediglich ein Aperitif. Mich hingegen haben schon immer Weine mit Charakter fasziniert. So auch beim Champagner. Ich habe zahlreiche degustiert und mein theoretisches Wissen vertieft. Auf meinen Reisen in die Champagne wuchs das Interesse an Terroir-Champagnern, so dass ich 2009 begonnen habe, ein Buch über Lagenchampagner und Prestigeceveés zu schreiben. Währenddessen gab es immer wieder aufregende Proben von Winzer- und Mainstream-Champagnern. Dem Basis-Brut eines großen Hauses konnte ich außer der jährlichen Konstanz noch nie viel abgewinnen. Aber war es das, was ich wollte? Beim Bordeaux oder deutschen Riesling ist ja gerade die Jahrgangsvarianz das Spannende. So beschäftigte mich seit Jahren die Frage: „Konstanz versus Individualität - Was ist denn nun besser?“

## Fragestellung

Da kam mir die Aussage von Frank Smulders, MW, während des Unit 5 Kursus in Geisenheim (Nov 2013) ganz gelegen, dass die kleinen Häuser in der Qualität ihrer NV-Champagner häufig den großen Handelshäusern überlegen sind, während die Prestigeceveés der großen Champagnerhäuser aufgrund größerer Traubenauswahl und besserer technischer Möglichkeiten vorne liegen. Ich sehe es genau anders herum und mir stellte sich die Frage: „Sind Lagen- und Monocru-Champagner den Prestigeceveés der großen Handelshäuser überlegen?“ Oder unwissenschaftlich formuliert: WER MACHT DEN BESTEN CHAMPAGNER?

## Methodik

Die Auswahl der Weine gestaltete sich recht schwierig. Welche Champagner sollte ich vergleichen? Welche kommen auf die Liste? Wenn ich sie mir willkürlich ausgesucht hätte, würde sich eher meine subjektive Meinung widerspiegeln. Wo bliebe dann der wissenschaftliche Ansatz? So habe ich zunächst anerkannte Literatur (Juhlin, Parker, Stevenson, Wine Spectator, Eichelmann, Falstaff, Decanter, Fine Champagne, Champagne Magazin von Meininger...) gelesen und die meist erwähnten und höchst bewerteten Champagner herausgesucht. 31 Champagner schafften es in die Vorauswahl (berühmte Prestigeceveés und begehrte Lagenchampagner; siehe Tabelle 6, S.56). Um diese Liste zu verfeinern, kam mir folgende Idee: Wo werden die besten Champagner getrunken? – In den

Sind Lagen- und Monocru-Champagner den Prestige cuvées der großen Handelshäuser überlegen?

besten Restaurants der Welt. Also habe ich die aktuelle Top 50 der San Pellegrino Weltrangliste herausgesucht und die Homepages der Restaurants nach deren Champagnerlisten durchforstet. Bei einigen konnte man per Internet direkt auf die Weinkarte zugreifen, die restlichen Restaurants habe ich angeschrieben. Zur Auswertung lagen mir 32 von 50 möglichen Champagnerkarten vor. 11 davon haben keine elektronischen Weinlisten, 7 haben nicht geantwortet. Ich habe mich daraufhin entschieden, lediglich Champagner mit mehr als 10 Nennungen aufzunehmen. Somit fielen bekannte Größen wie z.B. Pommery's *Louise* oder Laurent Perriers *Grand Siècle* sowie Diebolt-Vallois *Fleur de Passion* aus der Auswahl. Insgesamt wurden 19 Champagner miteinander verglichen.

## Inhalt

Von den 19 Champagnern entfielen 12 auf die Gruppe der Winzer-, Lagen-, Clos- und Monocru-Champagner und sieben auf die Prestige cuvées der großen Häuser. Eine Abgrenzung ist manchmal schwierig wie bei Krugs Clos du Mesnil oder Billecart-Salmons Clos St. Hilaire. Denn auch wenn diese Weine von großen NM produziert werden, steht der Terroircharakter im Vordergrund. Zur Erstellung der Rangliste wurden die Bewertungen von Juhlin und Parker herangezogen. Die ersten sechs Plätze belegten ausschließlich Lieux-dits. Nur zwei klassische Prestige cuvées schafften es in die Top 10. Erst im Mittelfeld tauchten die ganz großen Namen wie Dom Pérignon, Comtes de Champagne, Grande Dame und Grande Cuvée auf. Am Ende fanden sich zwei talentierte Winzerchampagner mit Vilmart und Léclapart wieder.

## Fazit

Für mich ist das Ergebnis nicht überraschend. Herausragende Weine werden aus besonderen Lagen produziert. Bei der Assemblage werden die besten Lagen ein wenig „verwässert“. Das gibt vielleicht etwas mehr Komplexität, weil die Weine symbiotisch reagieren können, aber die Qualität wird zunächst einmal gesenkt. Um die Schwächen der Champagne-Region aufgrund des Randklimas ausgleichen zu können, bedienten sich die Winzer einst der Möglichkeit der Assemblage, um jedes Jahr konstante Champagner auf den Markt bringen zu können. Doch mit akribischer Weinbergarbeit und modernster Kellertechnik kann man nahezu jedes Jahr einen sehr guten Champagner produzieren. Nicht umsonst konzentrieren sich Jacquesson und Seloisse auf ihre besonderen Einzellagen. Salon hat es vor über 100 Jahren vorgemacht und Krug, die Weltmeister der Assemblage, ist nicht ohne Grund sehr stolz auf den besten Champagner der Welt - *Clos du Mesnil*.