

Gelebtes Erbe

Kurztrip in die Champagne offenbart Hersteller mit Herz und Traditionsbewusstsein



Alexandre Chartogne stellt die Lagen der Weine in den Vordergrund



Emmanuel Fourny macht sich die Vorteile von Eichenfässern zu Nutze

REIMS
JEFF KARRIER

Hügel mit saftig grünen Weinreben erstrecken sich soweit das Auge reicht und schlängeln sich entlang des Horizonts. In dem Meer aus Grün sind immer wieder kleine Ortschaften auszumachen, in denen die Tradition der Champagnerherstellung gepflegt wird. Eine ist unser Ziel, Merfy. Hier befindet sich das Weingut „Champagne Chartogne-Taillet“ von Alexandre Chartogne. Dessen Familie produziert bereits seit dem 17. Jahrhundert den Schaumwein, für den die französische Region berühmt ist.

Begleitet werden wir von Agnes und Sebastian Rouillaux, die nicht nur mit ihrem Unternehmen „Craft et Compagnie“ Champagner von unabhängigen Winzern nach Luxemburg importieren. Sie sind auch eine Art Botschafter für eine etwas andere Art der Champagnerherstellung.

Lage im Vordergrund

Rund 340 Champagner-Häuser und 16.000 Winzer gibt es in der Champagne. Darunter große Namen wie Veuve Clicquot oder Moët & Chandon. Chartogne sticht jedoch etwas heraus, da er mit seinem Champagner versucht, einen etwas anderen Weg zu gehen. Für ihn stehen die einzelnen Lagen mit ihren jeweiligen Charakteristika im Vordergrund. So, wie es vor vielen Jahrzehnten der Fall war. Daher verwendet er auch die Methode des „parcelaire“. Er nutzt für einen Champagner jeweils nur die Trauben einer bestimmten Lage. Seiner Auffassung nach ist es der Boden, der der wahre Autor eines Weins ist. „Als Winzer hat man hingegen nur einen begrenzten Einfluss“, erklärt der junge Weinbauer.

Er schenkt dem Boden somit besondere Aufmerksamkeit. So hat er sich unter anderem angeschaut, wie tief das Wurzelwerk in den jeweiligen Lagen reicht. Wichtig sei es, dass die Wurzeln möglichst tief ins Erdreich reichen, damit sie viele Stoffe aus diesem ziehen könnten. Auch könnten sie so bei Trockenheit Wasser aus tieferen Lagen aufnehmen.

Eine ähnliche Philosophie vertreten Emmanuel Fourny und dessen Bruder Charles-Henry, da sie ebenfalls viel Wert auf die Charakteristik des Bodens legen. Die Brüder führen das Weingut „Champagne Veuve

Fourny & Fils“ in der fünften Generation. Vertus, wo sich das Weingut befindet, liegt im Süden der „Côte des Blancs“, wo zu rund 95 Prozent Chardonnay angebaut wird. Wie Emmanuel Fourny erklärt, hat er auch einige Lagen, in denen Pinot Gris wächst, was es ihm ermöglicht, auch Rosé-Schaumweine herzustellen. Etwas recht untypisches für die „Côte des Blancs“.

Die Tropfen der Brüder zeichnen sich unter anderem durch die Kreide, die man im Boden der Region findet, aus. Entsprechend haben ihre Champagner neben mineralischen Noten nach längerer Reifung auch Aromen von Lakritz oder auch leicht salzige Aromen. Da das Weingut und somit auch die Parzellen sich im südlichen Teil der „Côte des Blancs“ befinden, sind die Produkte von „Champagne Veuve Fourny & Fils“ außerdem etwas fruchtiger und besitzen eine intensive Frische.

Vorteile des Holzes

Beim Ausbau seiner Grundweine setzt Fourny wie auch Chartogne zum Teil auch auf Eichenfässer. Diese

Einer der letzten, der noch handwerklich Eichenfässer herstellt, ist Jérôme Viard. 1998 gründete er die „Tonnellerie de Champagne-Ardenne“, die 2006 mit dem Label EPV (Entreprise du patrimoine vivant) ausgezeichnet wurde und produziert aktuell an zwei Standorten in der Gemeinde Cauroy-lès-Hermonville. Wie er erklärt, kommen nur sehr alte Eichenbäume, die sehr gerade gewachsen sind, für die Produktion infrage. „200 bis 250 Jahre alt sind die Bäume in der Regel“, weiß der Fachmann und ergänzt: „Einige haben die Französische Revolution erlebt.“ Da die Winzer der Champagne die Fässer über Jahre verwenden, müssen einige auch hin und wieder repariert werden. Eine Leistung, die Viard neben der eigentlichen Produktion anbietet.

Begehrter Draht

Ein anderer Betrieb, der das Erbe der Champagne am Leben erhält, ist die „Muselet Valentin“, der Produzent der Kapseln sowie Drahtkörbe, die den Korken von Schaumweinen fixieren. In Oiry in der Nähe von Épernay gelegen ist es das einzige Unternehmen in Frankreich, was diese herstellt. Es wurde ebenfalls mit dem Label EPV ausgezeichnet. „Die Maschinen, die wir benutzen, wurden von uns konzipiert und gebaut“, erzählt Julie Gruson Renault, verantwortlich für die Kommunikation. Entsprechend wird eine recht große Geheimhaltung um diese betrieben.

Die Muselets werden nach den Vorstellungen der Kunden gefertigt. Dabei variiert nicht nur die Kapsel mit dem jeweiligen Logo und sonstiger Beschriftung. Auch der Drahtkorb an sich kann stark variieren. Denn das Unternehmen hat verschiedene Modelle im Angebot, die zum Teil mit viel Handarbeit hergestellt werden, sowie unterschiedliche Drähte. „Zu unseren Kunden gehören neben Winzerbetrieben auch Brauereien“, berichtet Gruson Renault.

Die Muselets sind dabei gefragte Sammlerobjekte. Das geht soweit, dass bereits Leute versucht haben, mit einer Angel und Magneten Kapseln aus dem Müll des Unternehmens zu fischen. Daher werden nicht benötigte Muselets konsequent geschreddert.

➔ Mehr zu den Produzenten und unter nehmen unter www.craftetcompagnie.com, www.onnellerie-artisanale.com und www.lemuseletvalentin.com

„Für uns sind die beim Reifen im Holzfass stattfindenden chemikalischen Prozesse wichtig“

EMMANUEL FOURNY, „Champagne Veuve Fourny & Fils“

sind nicht nur aufgrund der Aromen, die sie an den Wein abgeben, für Winzer in der Champagne interessant. Während die Winzer in den meisten Regionen die Fässer nach drei bis fünf Jahren austauschen, da die sie den Großteil der Aromen abgegeben haben, werden sie in der Champagne auch danach noch verwendet.

Wie Fourny erklärt, spielt nämlich eine andere Eigenschaft der Fässer eine größere Rolle. „Für uns sind die beim Reifen im Holzfass stattfindenden chemikalischen Prozesse wichtig“, erläutert er. Denn anders als ein Stahltank lässt das Holz etwas Sauerstoff durch, was die Reifung und somit aromatische Entwicklung beeinflusst. Fourny setzt bei seinem Ausbau der Weine nicht auf eher normal große Fässer, sondern auch welche mit über 1,5 Metern Durchmesser. Die sogenannten „foudre“ können 30 bis 300 Hektoliter fassen.



Die „Tonnellerie de Champagne-Ardenne“ stellt noch Fässer von Hand her
Fotos: craftetcompagnie



Die Champagne hat eine Weinanbaufläche von 33.843 Hektar und zählt rund 16.000 Winzer



Die „Muselet Valentin“ ist der einzige Produzent von Kapseln mit Drahtkorb in Frankreich