



## Champagner

# Das schönste Prickeln

Bei Champagnern gibt es eine enorme Vielfalt. Wir haben 40 Basis-Schäumer (ohne Jahrgang) getestet. An die Spitze schaffte es ein starkes Quintett



### Festlicher Begleiter

Champagne Brut Premier, Louis Roederer: edler Schäumer aus edlem Haus, komplexes Bouquet, trocken, cremige Mousse, frisch, gute Struktur, langes Finale, je 40% Chardonnay und Pinot noir, 20% Pinot meunier.  
● 17/20 Punkte, 53 Fr., Bezugsquellen unter [www.mmdsuisse.com](http://www.mmdsuisse.com)



### Extravagante Marke

Champagne Brut R de Ruinart, Ruinart: eigenständiger, charaktervoller Champagner aus dem Hause Moët Hennessy, trocken, komplex, wirkt noch etwas streng im Gaumen, sehr lang, 60% Pinot noir, 40% Chardonnay.  
● 17,5/20 Punkte, 75 Fr., etwa in der Delicatessa von Globus



### Perfekte Winzerarbeit

Champagne Grand Cru Cuvée, Egly-Ouriet: Champagner eines kleinen Winzers mit feiner Perlage, ausgesprochen trocken, präsenreife Säure, langes Finale, lag über vier Jahre auf der Hefe, 75% Pinot noir, 25% Chardonnay.  
● 17,5/20 Punkte, 53 Fr., bei Fusters Wybude; www.fusterswybude.ch

### Grosse Entdeckung

Charles Heidsieck Brut Reserve: ein frischer, komplexer, eleganter Champagner mit einer feinen Mousse, fruchtig, Noten von Brioche, aber auch mineralisch geprägt, sehr schöne Länge, aus 100% Chardonnay erzeugt.  
● 17,5/20 Punkte, 57 Fr., bei Real Wines, Stallikon; www.realwines.ch

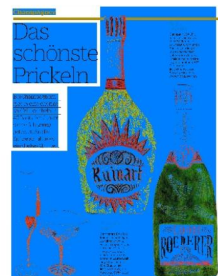


### Klassischer Schäumer

Champagne Excellence Brut, Gosset: reifer, harmonischer, klassischer Champagner, vielversprechendes Bouquet, fein perlend, trocken, leichtfüssig, gute Länge, aus Pinot noir, Chardonnay und etwas Pinot meunier.  
● 17/20 Punkte, 42 Fr., bei Martel, St. Gallen; www.martel.ch

ILLUSTRATION: DOMINIK HANAU





**C**hampagner ist magisch. Und exklusiv. Und vielfältig. Und vieles mehr. Wohl um kein anderes Produkt ranken sich so viele Mythen. Mit keinem anderen Produkt wird Frankreich stärker verbunden als mit diesem Schaumwein, der in einem genau definierten Anbaugebiet nordöstlich von Paris entsteht. Der Begriff «Champagner» darf nirgendwo sonst verwendet werden. Der einflussreiche Branchenverband Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) vertritt die Interessen der Produzenten und vermarktet den Sprudel nach allen Regeln der Kunst.

#### Einzartige Böden und drei Sorten

Über 300 Millionen Flaschen werden jährlich abgefüllt. Die stetig steigende Nachfrage führte dazu, dass die Anbaufläche inzwischen auf fast 34 000 Hektaren vergrössert worden ist. Einen wesentlichen Qualitätsfaktor für den Champagner bilden neben einem gemässigten Klima die Kreideböden, auf denen die Reben wachsen. Die Trauben Pinot noir, Pinot meunier sowie Chardonnay werden in dieser Reihenfolge praktisch ausschliesslich angebaut.

Das Anbaugebiet kennt zahlreiche Herstellungsvorschriften, die ebenfalls der Qualität der Schäume zugutekommen sollen. So dürfen pro Hektare maximal 65 Hektoliter geerntet werden. Handlese ist zwingend. Ausschlaggebend für die Charakteristik des Champagners ist, nach der üblichen Alkoholgärung, die zweite Gärung, die dank der Zugabe von Zucker und Hefe ausgelöst wird und in der Flasche abläuft. Hauptzweck dieses aufwendigen

Schrittes: Der Wein wird einerseits moussierend gemacht. Rund 47 Millionen Bläschen sollen es in einer einzigen Flasche sein. Andererseits entstehen durch diesen Prozess neue, komplexere Aromen.

Für einen Standard-Champagner beträgt die Lagerzeit mindestens 15 Monate. Oft sind es mehr. Nach die-

ser Zeit entfernen die Produzenten das Hefedepot. Nachdem die Flasche mehrmals täglich gerüttelt und gedreht worden ist, sammelt sich das Depot am Flaschenhals an und wird dann mittels Kohlendruck entfernt. Zum Schluss wird eine sogenannte Dosage hinzugefügt, eine Mischung aus Wein und Zucker. Der gewünschte Süssegrad und die Art des Schaumweines entscheiden über die Menge des zugesetzten Zuckers.

Ein Champagner ist stets eine sorgsam gehütete Assemblage, ein Verschnitt aus verschiedenen Grundweinen. Zusätzlich fügen die Kellermeister einen Anteil von sogenannten Reserveweinen dazu, um die Jahrgangsunterschiede auszugleichen. Der am häufigsten abgefüllte Typ ist der praktisch trockene Champagner brut, ohne Angabe eines Jahrgangs.

Dementsprechend vielfältig und unübersichtlich präsentiert sich das Angebot auf dem Schweizer Markt. Die grösste Menge stammt dabei von grossen Champagner-Häusern mit ihren Marken. Namen wie Moët Chandon, Pommery, **Laurent-Perrier**, Deutz, Taittinger oder Roederer findet man in vielen Regalen von Fachhändlern und Grossverteilern. Gemäss einer Statistik des CIVC stammten im letzten Jahr fast 90% aller Champagner-Importe in die Schweiz von diesen Produzenten.

Dazu kommen die Schaumweine der kleinen Winzer sowie die Abfüllungen der Genossenschaften, die sich den kleinen Rest des Kuchens abschneiden.

Doch welches ist der beste Standard-Champagner? Wir haben rund 40 Beispiele, grosse Marken, Winzer-Champagner aus kleiner Produktion, mit verdeckter Etikette getestet. In der Jury sassen drei Personen: Silvia Gautschi-McNulty war Champagner-Botschafterin 2010, ist Weinakademikerin und Inhaberin der Firma Laughing Lemon Food & Wine, die Koch- und Weinurse auf Englisch anbietet. Miriam

Grischott ist ebenfalls Weinakademikerin und Inhaberin der auf Wein- und Genuss-Themen spezialisierten Kommunikationsagentur Creavitis. Als Dritter im Bunde degustierte Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag».

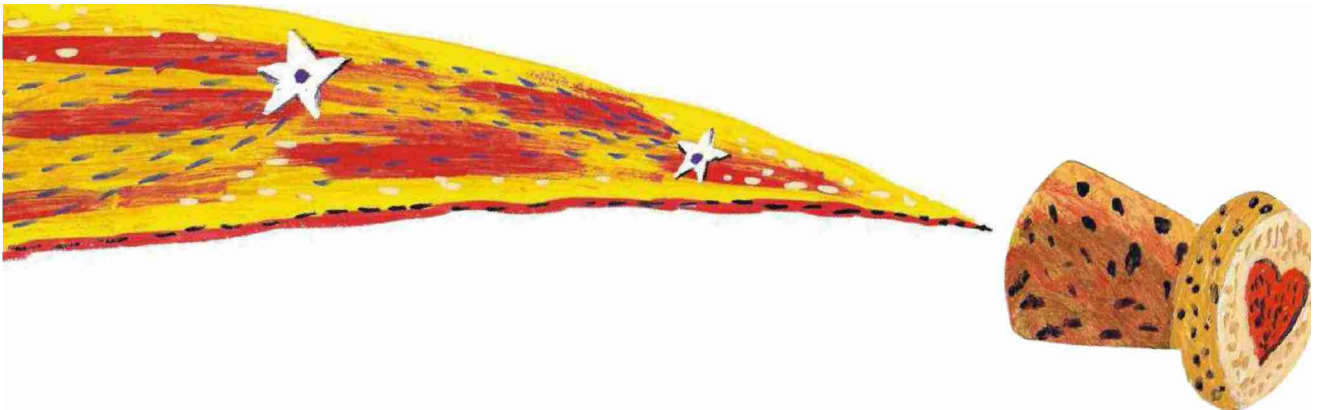
Generelles Fazit der Verkostung: Viele Champagner zeigten sich frisch, qualitativ einwandfrei und zugänglich. Ausrutscher nach unten gab es nur wenige. Die tiefste Bewertung lag bei 14 von 20 Punkten. Am Schluss blieb ein Quintett übrig, das sich vom Rest der Konkurrenz entscheidend absetzte (siehe vordere Seiten). Drei Champagner erhielten die sehr gute Note von 17,5 Punkten. Zwei weitere Weine lagen mit einer Wertung von 17 Punkten knapp dahinter.

#### Grosse Marken, kleine Betriebe

Nicht unbedingt an der Spitze des Klassements erwartet wurde der Champagner des Hauses Charles Heidsieck aus Reims, das sich in Familienbesitz befindet und das hierzulande eher ein Mauerblümchen-Dasein fristet. Der Standard-

Champagner genießt aber einen guten Ruf, wie der Test jetzt bestätigt. Aussergewöhnlich daran ist die Tatsache, dass Heidsieck einen grösseren Anteil an Reserve-Weinen verwendet als andere Produzenten. Er beträgt 40 statt wie üblich 20%. Charles Heidsieck erzeugt jährlich rund 3 Millionen Flaschen.

In der Schweiz weitaus bekannter ist der Name Ruinart, der ebenfalls hervorragend abgeschnitten hat. Das 1729 gegründete Haus gehört heute dem Luxusgüterkonzern Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH), dem zahlreiche Marken wie Moët Chandon, Krug und Veuve Clicquot gehören. Ruinart besitzt eine Rebfläche von 15 Hektaren und kann damit lediglich 20% seines Traubenbedarfs abdecken. Der Rest wird aus 200 Gemeinden zugekauft. Dies ergibt eine jährliche Produktion von 2 Millionen Flaschen.



Der jahrgangslose Brut entwickelt seine Vielfalt und Komplexität erst nach einer bestimmten Zeit und überzeugt vor allem durch seine Eigenständigkeit.

Gleich hoch bewertet wie Heidsieck und Ruinart wurde die aussergewöhnliche Grand Cru Cuvée Tradition des Produzenten Egly-Ouriet. Kein anderer Winzer-Champagner erreichte eine solch hohe Bewertung. Der kleine Betrieb wird von Michel Egly geführt.

Er gilt als einer der besten Pinot-noir-Winzer in der Champagne. Dementsprechend sind die meisten seiner Schaumweine von dieser Rebsorte dominiert und geprägt. Egly besitzt knapp sieben Hektaren und erzeugt nach der biologisch-dynamischen Methode jährlich knapp 70 000 Flaschen. Seine Cuvée Tradition präsentiert sich wie all seine anderen Weine reichhaltig und grossartig.

Knapp hinter dem Siegertrio haben sich zwei bekannte Namen eingereiht. Der Excellence Brut stammt von Gosset, dem ältesten Weinhaus der Champagne. Es wurde 1584 gegründet. Der Eigenanteil an Rebbergen ist mit zwölf Hektaren relativ klein. Die gesamte Fläche ist mit Pinot noir bestockt.

Damit wird lediglich ein Fünftel des Bedarfs abgedeckt. Gosset produziert rund eine Million Flaschen pro Jahr. Der klassische Standard-Champagner ist ein perfekt gemachter Wein zu einem fairen Preis.

Wie bei Gosset vermochte auch der glänzende Basis-Brut aus dem Haus Louis Roederer zu überzeugen. Die Firma kennt ebenfalls eine lange Vergangenheit und existiert seit 1760. Was auffällt, ist der grosse Besitz von Rebbergen, die fast drei Viertel der jährlichen Produktion von 2,6 Millionen Flaschen abdecken. Roederer besitzt zudem ausserhalb der Champagne einige namhafte Weingüter wie etwa die Châteaux Pichon-Lalande und de Pez aus dem Bordelais sowie Ramos Pinto aus Portugal.

Neben dem Top-Quintett sind fünf weitere Champagner positiv aufgefallen: der Brut Classic von Deutz (16,5/20, 41 Fr., bei [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)), der Esprit Brut von Henri Giraud (16,5/20, 41 Fr., [www.lemillesime.ch](http://www.lemillesime.ch)), der Comtesse Lafond Brut von de Ladoucette (16/20, Fr. 38.90, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)), die Cuvée des Crayères von Eric Rodez (16/20, 39 Fr., [www.the-champagne.ch](http://www.the-champagne.ch)) sowie der Black

Label von Lanson (16/20, Fr. 39.50, [www.schuewo.ch](http://www.schuewo.ch)).

#### Zahlreiche Stilrichtungen

Neben den Standard-Champagnern bieten die Betriebe eine vielfältige Palette von weiteren Stilrichtungen an. Einen Hauch von Exklusivität und Prestige versprechen die Jahrgangs-Champagner, welche ausschliesslich in sehr guten Jahren gefüllt werden. Zahlreiche Häuser setzen noch einen Tick darauf und lancieren exorbitant teure Prestige-Cuvées wie etwa Dom Pérignon von Moët Chandon oder Cristal von Louis Roederer.

Preislich vernünftiger kalkuliert sind Rosé-Champagner, die stark im Vormarsch sind. Sie entstehen meistens dadurch, dass etwas Rotwein beigemischt wird. Eine relativ neue Stilrichtung sind Schaumweine ohne Dosage. Der Restzucker beträgt in diesem Fall weniger als drei Gramm. Das bedeutet im Klartext: Der Champagner ist knochentrocken und stark von der Säure geprägt. Nichts für schwache Nerven, sondern etwas für Puristen, die eine nicht alltägliche Begleitung für ihre Speisen suchen. *Peter Keller*