

CHAMPAGNER – FLÜSSIGER LUXUS

Champagner ist der Inbegriff des Gaumenkitzels. Wer Champagner liebt, der kennt die Geschichte, wie der Benediktiner-Mönch Dom Pérignon die Flaschengärung erfand. Kaum einer weiß allerdings, welche Rolle zwei Frauen in der Erfolgsgeschichte des Champagners spielten. „Connection to Paradise“ geht auf eine Zeitreise und räumt ganz nebenbei mit der weit verbreiteten Annahme auf, dass man Pommery, Veuve Clicquot & Co. aus einer Champagner-Schale oder gar einer Champagner-Flöte trinkt.

Flüssiger Luxus: Pommery
Champagner steht für
Qualität und Tradition



1805. Mit nur 27 Jahren übernimmt Barbe Clicquot die Leitung des heute weltberühmten Champagner-Hauses Veuve Clicquot, nachdem ihr Ehemann François Clicquot verstarb. Durch diesen frühen Schicksalsschlag nach nur fünf Jahren Ehe war auch der Name der Marke geboren (Veuve = französisch für Witwe). In einer Zeit, in der Frauen in der Wirtschaft keine Rolle spielten, wurde Barbe zu einer Pionierin und zur berühmtesten Witwe der Welt. Madame Clicquot's Charakter: kühn und klug. Mit diesen Eigenschaften gelang es ihr Geschichte zu schreiben: Clicquot ließ 1818 den allerersten Rosé-Champagner kreieren. Und noch viel wichtiger: Zwei Jahre zuvor erfand die Madame den „table de remuage“, einen Rütteltisch, mit dem die Hefe beseitigt werden konnte. Der Legende nach soll ihr damals um ein Uhr nachts die Lösung eingefallen sein. Sofort weckte sie ihren Kellermeister und ging mit ihm ins Souterrain. Die Idee war bahnbrechend, denn aus dem bis dahin trüben Getränk wurde ein klares Trinkvergnügen für die feine Gesellschaft.

Durch Madame Clicquot's Erfindung änderten sich auch die Gläser, aus denen man Champagner trank. Jahrelang wurde der noch trübe Champagner hinter farbigen Gefäßen versteckt. Plötzlich kam durchsichtiges Kristall in Mode. Heute liegt das Champagner-Weinglas im Trend und hat sowohl die Champagner-Schale als auch die Champagner-Flöte abgelöst. Das Geheimnis hinter dem richtigen Glas kennt Maximilian Riedel, Chef der 1756 gegründeten Glaswarenmanufaktur Riedel: „Die Flöte nimmt dem Champagner sehr viel seiner Strahlkraft weg, sie zeigt ihn nur eindimensional. Durch die Flöte ist nur die Hefe zu riechen“. Und Riedel erklärt, warum auch die Schale nicht die richtige Wahl ist. „Sie sieht zwar edel aus, hat aber keinerlei Funktion. Aufgrund der zu großen Oberfläche, hat man nur Schaum im Mund“, sagt der Glashersteller. Im Champagner-Weinglas dagegen werden sowohl die Komplexität des Getränks als auch das Perlenspiel perfekt wiedergegeben. Mit dem Perlen beginnt schließlich das Vergnügen. „Bei manchen Champagnern dienen sie dazu, dem Getränk Energie zu verleihen.“

Bei Vintage-Champagnern unterstützen sie in erster Linie den Geschmack und die Textur des Weins“, sagt Didier Mariotti. Er ist der elfte Kellermeister des Hauses Veuve Clicquot, das dieses Jahr sein 250-jähriges Jubiläum feiert. Getreu dem hohen Anspruch von Barbe Clicquot „nur eine Qualität – die beste“ setzt der „Chef de Cave“ nun das Erbe der „Grande Dame des Champagners“ in Reims fort.

Erfindergeist und Wagemut bewies auch eine andere Frau in der Champagner-Hochburg Reims – Louise Pommery. Genau wie Barbe Clicquot übernahm sie 1858 die Geschäfte ihres verstorbenen Mannes und erschuf ein Imperium, das Seinesgleichen sucht. Nachdem Barbe Clicquot bereits die Produktion mit dem Rütteltisch revolutioniert hatte, schrieb Louise Pommery 1874 Geschichte mit der Erfindung des ersten „Brut-Champagners“. Es war ein mutiges Unterfangen, denn damals bevorzugte der gehobene Trinker Kreis süßen Wein. Von Anfang an war Pommery eine Visionärin. Sie war nur wenige Jahre an der Spitze von Pommery, da kaufte sie 120 Kreidestollen und ließ diese durch 18 Kilometer lange Gänge, 30 Meter tief unter der Erde, miteinander verbinden – ein gigantischer Weinkeller war geboren. 116 Stufen führen noch heute in diese unterirdische „Stadt“, in der mittlerweile mehr als 25 Millionen Flaschen Champagner bei konstanten zehn Grad lagern. Doch das war nur ein Teil von Pommery's revolutionärer Idee. Madame wollte außerdem einen repräsentativen Ort schaffen, um Gäste des heute weltweit zweitgrößten Champagner-Hauses zu empfangen. Inspiriert von der englischen Bauweise ließ sie ein imposantes Gebäude aus rotem Backstein mit blauem Putz errichten. Bis heute stahlt die Domaine das aus, was Louise Pommery immer miteinander verbinden wollte: Tradition und Innovation, gepaart mit Stil und Geschmack. Doch was trinkt nun ein echter Champagner-Kenner? Didier Mariotti hat darauf eine eindeutige Antwort: „Welchen Champagner man wählt, ist zweitrangig, es kommt in erster Linie darauf an, mit wem man ihn trinkt.“

Christina Mendi

XI



Er setzt die Tradition fort: Didier Mariotti ist der elfte Kellermeister der Maison Clicquot

"CHAMPAGNER BRAUCHT GESELLSCHAFT"

*Interview mit Didier Mariotti,
Kellermeister von Veuve Clicquot*

Sie sind der elfte Kellermeister bei Veuve Clicquot seit 1772. Das heißt, dass jeder der bisherigen Kellermeister im Schnitt 25 Jahre geblieben ist. Ist dieser Job eine Lebensaufgabe?

Sie sagen es, das ist es auf jeden Fall, denn das bedeutet, dass ich mindestens die nächsten 20 Jahre in der Maison Clicquot bleiben werde.

Vor welchen Herausforderungen standen Sie, als Sie die Stelle 2019 übernahmen?

Es ist immer eine Herausforderung, wenn man von einem Weingut zum anderen wechselt. Man muss den Geist der Maison verstehen. Das ist das Wichtigste.

Woher kommt Ihre Leidenschaft für Wein?

Ich bin in der Weinbranche aufgewachsen. Sowohl die Familie meines Vaters als auch die meiner Mutter war im Weingeschäft tätig. Mein Vater und mein Großvater besaßen Weinberge auf Korsika. Leider haben sie ihr Geschäft in den 1950er-Jahren eingestellt. Der Besitz war sehr klein. Auch meine Mutter und meine Großmutter haben Wein produziert, und zwar im Burgund. So war es für mich ganz klar, in der Weinbranche zu arbeiten. Bei Moët & Chandon habe ich meine ersten Erfahrungen gesammelt. Und jetzt bin ich hier.

Welche Fähigkeiten braucht ein Kellermeister?

Leidenschaft! Für mich ist das kein Job, ich gehe meiner Leidenschaft nach. Zweitens: Demut! Alles kommt schließlich von der Natur. Sie ist sehr mächtig, also gilt es die Natur zu respektieren und bescheiden zu sein. Kurzum: Wir müssen unsere Böden schützen und nachhaltig wirtschaften. Drittens: Selbstvertrauen! Es ist wichtig, immer eine Lösung zu finden. Demütig zu sein und gleichzeitig Vertrauen in sich selbst zu haben, klingt vielleicht nach einer seltsamen Mischung. Aber für mich ist es das Geheimnis.

Champagner bedeutet Beständigkeit. Wie stellen Sie sicher, dass die Qualität und der Geschmack jedes Jahr gleich sind?

Wir sind eine Gruppe von zehn bis zwölf Winzern. Ich teste also nicht allein. Es ist wichtig, dass jeder die Weine auf die gleiche Weise testet. Nur so können wir einen guten Wein nach den Erfahrungen der Vorjahre kreieren. Meine Aufgabe besteht letztendlich darin, die Mischung zu bestimmen.

Der Prestige-Vintage-Champagner „La Grande Dame“ ist eine Hommage an Barbe Clicquot. Inwiefern findet sich ihre Vision in diesem Champagner wieder?

Madame Clicquot war eine Visionärin auf ganzer Linie. Sie erfand den so genannten „Table de remuage“ (Rütteltisch), um den Champagner zu filtern. Und sie war die Erste, die einen Rosé-Champagner schuf. Bei „La Grande Dame“ versuchen wir, eine ganz besondere Note mit viel Textur zu schaffen. Wir wollten etwas sehr Elegantes mit Energie schaffen. Dieser Champagner ist komplexer als unser „Yellow Label“.

Eine entscheidende Rolle spielen die Perlen. Wie sollten diese sein?

Die Verkostung beginnt immer mit den Augen. Es ist schön zu beobachten, wie die Perlen vom Boden des Glases nach oben steigen. Die Funktion der Perlen kann aber auch sehr unterschiedlich sein. Bei manchen Champagnern dienen sie eher dazu, dem Wein Energie zu verleihen. Bei Vintage-Champagnern dagegen unterstützen sie in erster Linie den Geschmack und die Textur.

Der Trend geht immer mehr in Richtung Nachhaltigkeit. Wird der ökologische Anbau in Zukunft auch bei Veuve Clicquot eine noch größere Rolle spielen?

Ja, wir verstärken den ökologischen Anbau. Aber das ist nur ein kleiner Teil der Nachhaltigkeit. Wir vergessen auch andere Bereiche nicht. So arbeiten wir zum Beispiel an der biologischen Vielfalt auf den Weinbergen und am Schutz der Böden. Bei Veuve Clicquot verwenden wir auch bereits seit fünf Jahren keine Herbizide mehr. Wir sind die erste große Kellerei in der Champagne, die das geändert hat.

Inwiefern beeinflusst der Klimawandel die Champagner-Produktion?

Die globale Erwärmung wirkt sich sehr stark auf den Weinbau aus. Die Winter sind nicht mehr so kalt wie früher. Letztes Jahr hatten wir im Juni und Juli sehr viel Regen. Im Weinberg gab es deswegen

straken Pilzbefall. Die Weinlese beginnt heute deutlich früher als in der Vergangenheit. Vor 20 Jahren startete die Ernte Mitte September, vielleicht sogar erst Ende September. Heute beginnen wir damit bereits Ende August, denn für uns ist es sehr wichtig, den richtigen Zeitpunkt zu wählen. Man braucht das perfekte Gleichgewicht zwischen Zucker- und Säuregehalt.

Können Sie schon abschätzen, wie die Ernte dieses Jahr wird?

Es ist noch zu früh, um das zu sagen. Die Natur ist mächtiger als wir. Ich möchte keine Energie auf etwas verschwenden, das ich nicht ändern kann. Trotzdem bin ich immer optimistisch. Wenn wir eine schlechte Ernte haben, muss ich eben mein Bestes tun, um daraus dennoch einen hervorragenden Champagner zu machen.

Wann ist die wichtigste Phase für die Traube?

Juni, Juli und August sind sehr entscheidend. Wenn wir einen sonnigen Sommer haben, könnten wir dieses Jahr eine gute Ernte einfahren. Aber letztes Jahr hat es Anfang Juli viel geregnet, so dass wir in diesen zwei, drei Wochen etwa 20 Prozent der Ernte verloren haben.

Was macht für Sie einen guten Champagner aus?

Das ist etwas sehr Persönliches. In meinem Fall hängt es vom Tag ab, der Tageszeit, meiner Stimmung und den Menschen, mit denen ich zusammen bin. Für mich ist der beste Weg, um einen schlechten Tag in einen guten zu verwandeln, eine Flasche Champagner zu öffnen und sie mit Freunden zu teilen. Beim Champagner geht es ums Teilen und um die Gesellschaft. Ich denke, wir sollten den Menschen nicht weiter vorschreiben, was ein guter Champagner ist. Es sollte ihre eigene Entscheidung sein. Welchen Champagner man trinkt, ist zweitrangig. Es kommt in erster Linie darauf an, mit wem man ihn trinkt.

*Aufgezeichnet von:
Christina Mendi*

Nur die besten Trauben: 47 Prozent Chardonnay-Trauben, 36 Prozent Pinot Noir und 17 Prozent Pinot Meunier werden auf dem Weingut von Veuve Clicquot angebaut

