Boutique Champagner Gazette speciale

Donnerstag, 13. April 2017

Ein Mittagessen in Reims

Quelle: LE MONDE les Vins, 09.12.2016

Es sind die Champenois, die sich am interessantesten über Champagner unterhalten können. Le Monde lud vier Frauen und zwei Männer an eine Tafel im „Les Crayères" in Reims zum Mittagessen ein, darunter auch die Journalistin der Zeitung. Als Gemeinsamkeit findet sich keiner unter Ihnen, der mit Schaumwein arbeitet oder Spezialist ist. Dennoch sind alle begeisterte Amateure.

Es handelt sich um Persönlichkeiten aus Reims, die in ihrem täglichen Leben und ihrem Beruf eine spezielle Verbindung zum Champagner haben. Es sind: eine Abgeordnete des Departement Marne, ein Philosoph, die Direktorin der Ecole Supérieure Kunst und Design in Reims, ein Rechtsanwalt, eine Musikerin und schliesslich die Direktorin einer Start-up Firma aus der Region.

Die Idee war einfach. Man stellte ihnen ein, zwei Fragen und schon entstand eine angeregte Diskussion. Sie sprachen über den Stellenwert des Champagners in ihrem Leben, in der Region, der Gesellschaft. Sie erzählten dabei zahlreiche Anekdoten.



Rechtsanwalt Gérad Chemla

Wissen Sie, was man in Reims sagt: „Öffnen Sie einen Wasserhahn. Was kommt raus? Es ist Champagner". Es gibt keinen Event in der Stadt, nicht mal die einfachste Veranstaltung, ohne Champagner.



Abgeordnete Catherine Vautrin

Letzten Sommer war ich um 09'30 Uhr an einer Einweihungsfeier eines Feuerwehrlokals. Man hätte vielleicht lieber einen Kaffee oder Tee getrunken. Man hat uns aber ein Glas Champagner offeriert. Einige haben Fruchtsaft getrunken, das war jedoch eine Minderheit. Eine Flûte um 09'30 Uhr zu trinken, ist ein Teil der lokalen Tradition. Es ist wirklich schwierig am täglichen Coupe vorbei zu kommen. Die Überlieferung will es, dass man nach einer Geburt seinen Finger in ein Glas Champagner eintaucht, um ihn dem Baby zu trinken zu geben.





Philosoph Gérard Lemarié

Als ich hier in Reims ankam, spielte ich Sonntags Fussball. Etwas was mich erstaunte war, dass man nach dem Match nicht Pastis oder Bier hervorgeholt hat, sondern Champagner. Selbst wenn man verloren hat.

Abgeordnete

Churchill oder Mme Bollinger sagte: „Wenn ich gewinne brauche ich Champagner um zu feiern, wenn ich verliere, brauche ich ihn, um mich zu trösten und dann am Nachmittag, um mir Mut anzutrinken!".



Musikerin Milamaria

Als ich in Reims studierte, traf man sich unter den Studenten viel zu Soirées. Normalerweise hat man in diesem Alter nicht viel Geld, aber es gab immer irgendeine Kollegin oder Kollegen, dessen Vater ein kleines Weingut hatte. Ich erinnere mich an manchen Abend mit Champagnerflaschen ohne Etiketten, die direkt aus dem Keller eines Verwandten kamen.



Direktorin Start–up Cécile Oudiette

In unserer Region zu wohnen und Champagner nicht zu mögen, ist kompliziert. Ich lebte während 13 Jahren in Vertus, ein Dorf in der Côte des Blancs.

Die Leute mit denen ich Umgang hatte, viele davon Söhne und Töchter von Winzern, konnten nicht verstehen, dass mein Ex-Mann keinen Alkohol trank und nicht einmal probierte. Für Sie ist Champagner kein Alkohol.

Philosoph

Man muss aber doch sagen, dass man immer wieder Leute sieht, die Champagner nicht mögen, das irritiert mich irgendwie.



Hochschuldirektorin Claire Peillod

Aber hier hat das gar nichts mit Luxus zu tun. Man stelle sich vor, während des traditionellen „Concert Piquenique" im Sommer, im Parc de Champagne. Die Gesellschaft in Reims, ob arm oder reich, alle haben eine Coupe in der Hand. Es hat allerdings einen Einfluss auf das Familienbudget. Wenn man in die Region kommt, überrascht schon, dass das letzte Bistro Champagner führt. Es ist eben ein populäres Getränk.

Philosoph

Ich würde nicht sagen populär. Sobald man sich 200km entfernt, trinken das die Leute nicht mehr. Für die ist es ein Luxusgetränk.

Rechtsanwalt

Zu einem Apéro öffnet man gut und gern ein bis drei Flaschen, was dich teuer zu stehen kommt. Aber man sieht das oft.

Fortsetzung Seite 2



Vinifizierung: 40% **CH** 40% **PN** 20% **PM**

Eine elegante Cuvée, die das traditionelle Handwerk des Hauses Oudart zum Ausdruck bringt. Die delikate Chardonnay Traube in Verbindung mit der kräftigen Pinot Noir ergibt einen hellen, leicht kupfrigen Ton, mit einem frischen Duft von Toast, Brioche und Nüssen.

Dosage (Zucker): 8 g/Lt.



Vinifizierung: 10% **CH** 60% **PN** 30% **PM**

Dosage (Zucker): 10,4 g/Lt.

Durch die rosa Brille...

Früher nahm man den Rosé Champagner nicht ernst. Heute wird er von immer mehr Champagnerliebhabern geschätzt. Man hat das bei den Produzenten erkannt und erfreulicherweise steigen die Verkaufszahlen.

Die Champagne ist die einzige Region in Frankreich, die berechtigt ist rote und weisse Trauben, also Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay zu mischen, um daraus einen Rosé herzustellen.

Die Anhänger des Rosé verbinden ihn immer noch mit der Kunst der Verführung. So gehört er in der Region auch unvermeidlich zum Valentinstag

Woher kommt die Farbe?

Die Pinot Noir Trauben haben weisses Fruchtfleisch. Der Kontakt mit der fast schwarzen Haut während der ersten Gärung ergibt die Färbung. Je länger der Saft in der Maische liegt, umso dunkler die Farbe des Weines. Dieser Ablauf dauert einige Stunden und muss genau überwacht werden, um am Schluss der Vinifizierung die richtige Farbe zu erhalten.

Rosé von Etienne Oudart

Ein eleganter und raffinierter Ausdruck von Pinot Noir, unterstrichen und abgerundet von Pinot Meunier Trauben. Feine Erdbeernoten sind spürbar. Von der Farbe her handelt es sich um ein Rosa, das ins Orange reicht. Jacques Oudart verwendet für die Assemblage die Trauben Chardonnay zu 10%, Pinot Noir 60% und Pinot Meunier 30%.

Fortsetzung von Seite 1

Abgeordnete

Ausserhalb der Region muss man sich zurückhalten. Da ist Champagner zum Aperitif nicht üblich .Man gilt schnell als neureich.

Direktorin Start–up

Ich habe vorher im Departement Drôme gelebt und habe da aufgehört Champagner zum Apéritif zu offerieren. Die „Clairette de Die" gewöhnten Leute fanden ihn zu sauer.

Rechtsanwalt

Wenn Sie mir einen Champagner servieren, mit einer Perlage wie ein Mineralwasser, hätte ich Probleme... Aber es gibt immer weniger schlechten Champagner. Man trinkt ihn immer in besserer Qualität. Süsslicher Champagner, wie man ihn früher noch antraf, ist überhaupt nicht mehr gefragt.

Philosoph

Man muss noch unterscheiden, dass man sich selten mit Champagner betrinkt. Man merkt schnell, wann genug ist. Man sieht auch wenig Betrunkene. Also, glaube ich, oder?

Abgeordnete an Rechtsanwalt

Haben Sie schon Fahrausweisentzüge anordnen müssen, wegen Champagner?

Philosoph

Und wie ist es mit der Kriminalität?

Rechtsanwalt

Ich habe schon einige Alkoholiker verteidigt. Meistens haben Sie sich jedoch an Marc gehalten, da ist man schnell auf einem gewissen Niveau. Nein, eigentlich trinkt man Champagner mit Mass.



Hotel Restaurant Domaine Les Crayères, Reims

Abgeordnete

Überall auf der Welt, wo man mich nach meiner Herkunft fragt, sage ich nicht Reims, sondern Champagne. Dann sperren die Leute die Augen auf.

Rechtsanwalt

Wenn ich einem Auswärtigen einen Winzerchampagner anbiete, ist man erstaunt, weil man die Etikette nicht kennt. Es gibt enorm viele Leute, die ausschliesslich bekannte Marken trinken. Es zählt nicht der Geschmack. Unter der Hand erzählen sie dir dann, dass sie einen guten Wein vorziehen. Aber es hat doch so viele gute Champagner!

Abgeordnete

Es scheint mir, in Frankreich und im Ausland, wissen die Leute langsam, dass es verschiedene Champagner gibt. Sie wissen, neben den Händlern, mit ihrem Netzwerk, bekannt im Ausland, gibt es auch Winzer mit kleinem Ertrag, die hervorragende Sachen produzieren.

Fortsetzung Seite 3



Vinifizierung: 40% **CH** 40% **PN** 20% **PM**

Dieser Jahrgangschampagner, aus ausschliesslich weissen Trauben, zeigt die ganze Frische der Chardonnay. Aus Weinbergen mit sandigem Boden und voller Südausrichtung, aus einem hervorragendem Jahr 2009, konzentriert diese Cuvée die ganzen Aromen dieser typischen Anbaukultur.

Dosage (Zucker): 9,5g/Lt.



Vinifizierung: 40% **CH** 40% **PN** 20% **PM**

Eine wunderbar elegante Cuvée, raffiniert und mineralisch. Jacques Oudart ist besonders Stolz auf die „Juliana". Durch die lange Reifung erhält sie den weinigen, vollen Charakter mit Geschmack von Pfirsich und Feigen. In der Nase spürt man einen Hauch von Akazienblüten.

Dosage (Zucker): 9,5g/Lt.



Vinifizierung: 20% **CH** 40% **PN** 40% **PM**

Die geringe Dosage von nur 3.5gr/Lt. hebt die drei Traubensorten besonders hervor. Dieser Extra-Brut wiederspiegelt den Stil der modernen Vinifizierung des Hauses Oudart genau.

Dosage (Zucker): 3,5g/Lt.

Fortsetzung von Seite 2

Hochschuldirektorin Claire Peillod

Man darf nicht vergessen, in unserem Berufsleben hat Champagner eine zentrale Bedeutung. An unserer Schule, zum Beispiel, ziehen wir internationale Designer und Künstler von hohem Niveau an. Wenn man ihnen ein Glas Champagner zum Einstand serviert, sind alle bestens eingeführt.

Philosoph

Champagner erlaubt es, schnell von Niedergeschlagenheit in einen fröhlicheren Gemütszustand zu wechseln. Ich habe bei meiner Arbeit auch festgestellt, dass fehlender „Esprit" damit wett gemacht werden kann. Eine ausserordentliche Zündkapsel, die enthemmt. Verschlossene Menschen öffnen sich und auf Konferenzen sieht man manchmal leicht beschwipste, aber sympathisch wirkende Leute.

Musikerin Milamaria

Ich habe auch schon einmal an einer Beerdigung Champagner getrunken. Anderswo ist Champagner nur für feierliche Momente gedacht. Hier jedoch trinkt man zu besonderen Anlässen auch einen aussergewöhnlichen Champagner.

Abgeordnete

Genau, man fragt mich oft nach meiner Lieblingsmarke. Aber das habe ich nicht. Es kommt immer auf die Situation an. Es ist ähnlich wie mit dem Wein, der auch zum Gericht passen sollte.

Musikerin Milamaria

Es gibt ja diese Kunst der „Assemblage" der verschiedenen Traubensorten, Parzellen und Jahre. Einen Champagner zusammenzustellen, ist wie in der Musik ein Album zu machen. Ein Künstler komponiert sein Werk und beim Publikum kommt es an oder nicht. Die Gefühle, die das Produkt weckt sind persönlicher und kultureller Natur.

Philosoph

Wir, wir trinken einfach. Wir sehen die Arbeit, die dahinter steckt nicht. Mein Schwiegervater ist Weinbauer und arbeitet für ein kleines Champagnerhaus. Wenn du ihn reden hörst, merkst du, welch aussergewöhnliche Arbeit er ausübt.

Rechtsanwalt

Wir haben den Champagner. Aber sonst sehe ich nicht, was wir kulinarisch Spezielles vorzuweisen hätten. Das gute Essen findet man eher in der Dordogne oder im Burgund.

Abgeordnete

Immerhin gibt es gute Küchenchefs, die mit lokalen Produkten hervorragend kochen. In der Umgebung von Reims haben wir mitunter die höchste Dichte von Sterneköchen. Übrigens sind wir neu, eine Region des UNESCO Kulturerbes, was für die Zukunft viel verspricht.



CHAMPAGNE
ÉTIENNE OUDART
A BRUGNY
Le Temps d'un Instant ...

UNE RENCONTRE AUTOUR DU

CHAMPAGNE

Jacques, né en 1966, a été élevé dans l'effervescence et le mode de vie chargé de la Maison. Il a pris la relève au Domaine à l'âge de 40 ans et perpétue aujourd'hui l'héritage avec cœur. Son travail est devenu un mode de vie, combinant sa passion du vignoble avec amour. Président de la Coopérative, il dirige cette union de producteurs avec un regard bienveillant sur la qualité comme si c' était sa propre Maison.

Il rencontre Karinne, sa femme, durant les vendanges et avec qui, il travaille depuis six ans maintenant. Ils ont construit un projet familiale ensemble qui allie sa passion à elle de la gastronomie et sa passion à lui du vignoble. Ce projet réunit également leur enthousiasme commun pour les moments partagés autour d'une coupe de champagne avec leurs clients.

Ayant toujours l' envie de partager leurs connaissances des terroirs et des fragrances subtiles, Jacques et Karinne invitent leurs clients fidèles à venir découvrir leur concept et leurs champagnes…





Mit Herz und Seele

Brugny, ein Dorf an der Côteaux Sud von Épernay gelegen, ist die Heimat der Domaine Oudart, wo die Familie seit 1958 Wein anbaut. Die Liebe zum Wein und den Rebbergen werden von Vater Etienne zu Sohn Jacques weitergegeben. Für diese Winzer kommt Qualität vor Quantität. Sie kultivieren alte Rebstöcke mit tiefen Wurzeln, um in ihren Trauben und Weinen den wahren Charakter des Bodens zu erhalten.

Für Jacques, in der 3. Generation auf dem Weingut, ist es wichtig, den Reben und ihren Früchten Zeit zu lassen, um das optimale Gleichgewicht, reich an Zucker und Aromen zu entwickeln. Aus diesem Grund entschloss er sich auch einen nachhaltigen Rebbau zu betreiben, umzustellen auf eine umweltfreundliche Produktionsmethode.





Viel Wert wird auf dem Weingut auch auf Diversität gelegt: verschiedene Lagen, Böden, Rebsorten, Alter der Rebstöcke, um sehr ausdrucksvolle Weine zu erhalten. Im Weinkeller ermöglicht ein längerer Reifungsprozess, den Weinen einen reifen Charakter mit typischem „goût de terroir" zu entwickeln.



Agrarprodukte der Champagne

Heimische Produkte von ausgezeichneter Qualität und Vielfalt ergänzen die herausragenden Weine der Champagne.



Man erntet hier jedes Jahr mehrere 100 Kilo schwarze Trüffel. Spargel, Linsen, Navets (weisse Rüben), sogar Safran werden angeboten. Im Mai erfreuen die gelben Blüten der Rapsfelder in der Ebene das Auge.

Berühmte Zuckerbäcker stellen die traditionellen Süssigkeiten von Reims her: Biscuits Rose de Reims, Bouchons de Champagne au chocolat, Pains d'Épices de Reims.

Bei Fleisch liebt es der Champenois eher deftig, wie verschiedene Wurstspezialitäten. Wir staunten nicht schlecht, als wir in einer Brasserie der Innenstadt von Reims, beobachteten, wie anlässlich eines Seniorenheimausflugs zum Mittagessen, Champagner ausgeschenkt und dazu „Jambon de Reims" mit Salat serviert wurde. Es handelt sich dabei um eine Schinkenterrine in einem Petersiliengelée, ummantelt von Brotkrümeln.

Reims ist zudem bekannt für seinen Senf und Essig. Natürlich wird auch hier, wie in jeder Region Frankreichs schmackhafter Käse produziert.

Die Fruchtbarkeit einer Landschaft hängt auch von den Bienen ab, die fleissig die Blüten bestäuben. Deshalb findet man auch überall Honig zu kaufen; in der Marne Region hauptsächlich aus Rapsblüten, wunderbar hell und cremig.



Spargel von der Moulin de Jâlons vor Épernay

