

# Der Besuch der alten Dame

Wer nimmt Oma? Eine falsche Frage, eine Biertrinkerfrage. Champagner-Freunde möchten wissen: **WELCHE OMA IST DIE BESTE?**

Na, die Witwe aus Reims natürlich, Veuve Clicquot.

Die hat übrigens tolle Cousinen. 71 bat der *stern* zum Umtrunk. Alles reizende Damen – und sämtlich in Rosa, das ist jetzt Modefarbe

Von **CHRISTIAN WENGER** (Text), **HANS HANSEN** und **CHRISTIAN KERBER** (Fotos)

71-mal Champagner auf der Zunge – und man darf nicht schlucken! Betrunken kann man ja nicht testen. Tapfer prüfen die Jury-Mitglieder Michael Bartels, Christian Göldenboog, Dagmar Willich und Fritz Lay (v. l.)



**F**rauen lieben Rosé“, sagt Bernard de Nonancourt, Grandseigneur des Champagners, Aufsichtsratsvorsitzender von Laurent-Perrier und selbst im Alter von 80 Jahren noch täglich im Büro mit der direkten Tür zum Probenraum. „Und es gibt immer mehr, die sich ihren Champagner selber kaufen können – und das auch tun!“ Da strahlt der Importeur: „Unser Rosé-Umsatz hat sich im letzten Jahr verdoppelt“, sagt Stephan Paxmann, der in seinem Champagner-Haus in Frankfurt ausschließlich Champagner verkauft und augenzwinkernd erklärt: „Rosé soll schöne Kinder machen.“

Allein die schönheitsbewussten Frauen können es nicht sein, die dem Rosé so stark zusprechen. Es sind auch solche hochpegeligen Wein- und Champagner-nasen, die bisher für rosafarbenen Champagner nur Verachtung übrig hatten oder ihn – wie man in Hamburg sagt – „nicht mal ignorierten“. Selbst sie finden an ihm zunehmend Gefallen oder lassen sich zumindest auf ihn ein: „Es gibt nichts Pas-

senderes zum Picknick mit knusprigem Huhn, würziger Wurst, Pasteten und ofenfrischem Brot“, schwärmt Weinautor Gerhard Eichelmann, Juror bei der *stern*-Rosé-Verkostung vor knapp vier Wochen.

Die Nachfrage nach Rosé-Champagner hat einige Marken wie Jacquart und Billecart-Salmon in Bedrängnis gebracht: Sie können in diesen Tagen kaum nachliefern (aber sie schaffen es). Genügte den meisten Champagnerhäusern bislang ein Anteil von drei Prozent Rosé an der Gesamtproduktion, so könnte es heute leicht das Doppelte oder mehr sein.

Woran liegt das? Zum einen an der Mode, zum anderen an den Produktionsregeln. Weil die strengen Regeln vorschreiben, dass Champagner erst dann in den Verkauf geht, wenn er mindestens 15, Jahrgangschampagner sogar mindestens 36 Monate gelagert hat, ist nur das verfügbar, was vor Jahren produziert wurde. Und da zudem die meisten Häuser ihre Flaschen wegen feinerer Bläschen und subtilerer Aromen noch deutlich länger in

den kilometerlangen Stollen lagern, hätten sie die heutige Nachfrage schon vor vielen Jahren vorhersehen müssen. So viel dazu. Nun zur Mode.

**SEAN CONNERY ALIAS JAMES BOND** verführte die zahlreichen feindlichen Agentinnen in den 80er Jahren noch mit einem hundertprozentigen Blanc de Blancs. Ein BdB besteht nur aus den weißen Chardonnay-Trauben, mit dem die Champagne zu weniger als einem Drittel bepflanzt ist. In den Neunzigern schworen Agenten und Verführer auf füllige, weinige, vollmundige Champagner, solche, die ganz oder zu einem hohen Anteil aus den beiden anderen Champagnertraubensorten, den roten Pinot noir und Pinot meunier komponiert sind, so genannte Blanc de Noirs. BdNs werden bei Jahrgangschampagner sowie in der kostspieligeren Variante der Prestige-Cuvées mit ihren aufwendigen Spezialflaschen bevorzugt.

Zur Jahrtausendwende schlug der Trend erneut um: Gefragt waren jetzt →



FOTO: HANS HANSEN; PRODUKTION: MARLIES KLOSTERFELDE-WENTZEL; ALLE GLÄSER: LOBMEYR, WIEN

Guter Champagner gehört in gute Gläser. Diese hier sind von Lobmeyr. Und gar nicht so teuer (siehe Seite 134)

knochentrockene reine Chardonnays – bis auf geringsten Restzucker komplett durchgegorene Weine ohne jede so genannte Versanddosage, bei der eine mehr oder minder große Beigabe von Zuckerliör entscheidet, ob der Champagner ein brut, ein sec oder demi sec wird. Diese ganz trockenen Sorten führen im Namen neben dem „brut“ noch eine Steigerung: ultra, zéro dosage, sauvage, nature, intégral, absolu oder extra. Weil sie leicht sind, elegant, frisch und oft mit knackiger Säure, eignen sie sich bestens als Aperitif. Und haben knapp die Hälfte der 120 Kalorien eines Glases mit normalem Brut.

**UND NUN IST PINK ANGESAGT**, Rosa in allen Tönungen und Schattierungen, vom eleganten Blass- über Flamingo-, Rosenquarz- bis zum Lachsrosa. Selbst kupferrot bis kräftig himbeer- und cassisrot (bei Larmandier-Bernier) leuchten die Gläser in den After-Job-Bars, beim Diner zu zweit oder in größerer Gesellschaft. Die auf den Weltmärkten tätigen Häuser bevorzugen ein eher blasses, elegantes Rosa.

Rosé-Champagner darf auf zwei Arten erzeugt werden: erstens nach der üblichen Roséwein-Methode, bei der der gepresste (auch bei roten Trauben zunächst weiße) Saft einige Stunden mit den Beerenhäuten in Kontakt bleibt – diese Weise wird auch Saignée oder Mazeration genannt. Und zweitens nach dem sonst in der EU verbotenen Rosé-Mischverfahren, bei dem weißen Grundweinen (aus roten und weißen Trauben) ein Schuss roter Stillwein aus der Champagne beigegeben wird – Assemblage nennt man das. Beide Verfahren, auch die Kombination aus beiden, haben ihre Verfechter.

Für Bernard de Nonancourt gibt es keine Diskussion, wie richtiger Rosé gemacht wird: Seine ausschließlich in Mazeration hergestellten Rosés gehören zu den weltweit bestverkauften. Antoine Roland-

Billecart dagegen, die sechste Generation des Hauses Billecart-Salmon, arbeitet äußerst erfolgreich nach dem Assemblage-Prinzip: „Wir machen Rosé für die, die Rosé sonst nicht mögen. Wir machen ihn als Champagner.“ Die USA sind sein wichtigster und stets weiter wachsender



Verkoster Gerhard Eichelmann, Bert Gamerschlag, Biageo Tropeano und Fritz Lay (v. l.) bei ihrer schweren Arbeit: riechen, schmecken, spucken, Auswertungsbögen ausfüllen

Rosé-Markt – schon macht Rosé 20 Prozent seiner Produktion aus.

**AUF BEIDE ARTEN** können spannende und erstklassige Rosés erzeugt werden. Wenn Assemblagen bis auf den Spritzer Rotwein zur Gänze oder zu einem hohen Anteil aus weißen Trauben bestehen (wie bei den Marken Saint Gall, Gosset, Vranken und Dampierre), dominieren auch die typischen Eigenschaften des Chardonnay: frisch, spritzig, leicht und elegant.

Umgekehrt liebt der Kenner bei Mazerations-Rosés die Eigenschaften des Pinot noir: Sie sind füllig, körperreich, aromatisch, unterstrichen von einem Hauch von Tanninen aus den Beerenhäuten. Kurz – ein mit Rotwein gefärbter Rosé kann fast so schmecken wie sein weißer Bruder aus gleichem Haus, während sich ein mazerierter Rosé fülliger und fruchtiger präsentieren wird.

Wer aber die beiden Typen in einer Blindprobe auseinander halten möchte, der muss schon sehr viele geschweifte Kommeten auf der Unterseite des Korkens gesehen haben (leider ist das 1811 eingeführte Brandzeichen der Champagnerkorken nicht mehr bei allen Herstellern zu sehen). Es ist zweifellos einfacher, ei-

nen Rosé wie beim Kir Royal durch Zugabe von Cassis nachzufärben, wie es bei den Assemblagen geschieht. Den Farbton bei der Mazeration schon vor oder während der Gärung festzulegen, ist weit schwieriger, umso mehr, als die Kohlensäure die Farbe ausbleicht und die Lagerdauer den Farbton zusätzlich beeinflusst.

Große Häuser wie Krug komponieren ihre Champagner aus bis zu 50 Grundweinen und greifen – besonders in schwächeren Jahren – auf Reserveweine zurück. Ihr Ziel ist es, dem charakteristischen Gout des Hauses, den regelmäßige Kunden schätzen, jedes Jahr nahe zu kommen. Nur bei Jahrgangschampagnern ist das Erkennungsprinzip durchbrochen. Weil für diese Weine nur Trauben des angegebenen Jahres verwendet werden, hat jeder Jahrgang zwangsläufig seinen ganz eigenen Charakter.

Ganz gleich, ob man wie 007 auf eine bestimmte Marke steht oder den Charakter der Jahrgangstropfen schätzt – am Ende ist es die allgemeine Eigenschaft des Champagners, die uns betört und die Catherine Deneuve so zusammenfasste: „Der erste Schluck Champagner – und du sitzt auf einer rosa Wolke und beginst zu schweben.“



Bei einer Blindverkostung sind alle Flaschen anonymisiert

# Die *stern*-Hitliste: studieren, abwägen, kaufen

Die folgenden Ranglisten sind das Ergebnis einer Blinddegustation am 17. November im Hamburger Hotel Abtei. Wie jede Verkostung spiegeln sie den Geschmack der Juroren wider, den Zustand der Flaschen und die Gunst des Tages. Die Ergebnisse sind eine Momentaufnahme und kein Scherbengericht.

Juroren waren Michael Bartels, Gastronom, Frankfurt; Gerhard Eichmann, Weinautor, Heidelberg; Bert Gamerschlag, *stern*; Christian Göldenboog, Weinautor, Ortenberg; Fritz Lay, Gastronom, Hamburg; Biagio Tropeano, Gastronom, Hannover; Christian Wenger, Weinautor, Hamburg; Dagmar Willich, Sommelière, Hamburg; Hans-Heinrich Ziemann, GEO, Hamburg; Mario Zini, Gastronom, Hamburg.

Die Produzenten und Importeure wurden um Probeflaschen gebeten. In Deutschland, der Schweiz und in Österreich angebotene Rosé-Champagner konnten eingereicht werden, ungeachtet der Zusammensetzung, des Jahrgangs oder Preises. Nicht alle Angeschriebenen reagierten, konnten oder wollten Probeflaschen liefern – das betraf vor allem die Prestige-Cuvées. Was fehlte, wurde vom *stern* im Handel eingekauft.

Am Ende wurden 71 Flaschen Brut Rosé in drei Kategorien degustiert: 1. im Assemblage-Verfahren hergestellte Champagner aus weißen Grundweinen, denen Champagne-Rotwein zugegeben wird (in der Tabelle grün unterlegt); 2. im Saignée-Verfahren hergestellte Champagner, deren Farbe aus den Pigmenten der eigenen Beerenhäute stammt (gelb unterlegt); 3. in beiden Verfahren hergestellte Jahrgangs- und Prestige-Cuvées (rot unterlegt).

Alle Flaschen wurden gleich gelagert und bei sieben Grad Trinktemperatur ausgeschenkt, die Jahrgangs- und Prestige-Champagner bei knapp zehn Grad. Die Flaschen waren anonymisiert, verhüllt und allein durch einen nach dem Zufall zugeleiteten Zahlencode identifizierbar.

Zwei Jurys zu je fünf Juroren bewerteten nach dem 100er-System für Schaumweine, entwickelt von der französischen „Union des Oenologes“. Die in der Tabelle genannten Bezugsquellen führen das Produkt oder geben Auskunft, wo es in Ihrer Nähe erhältlich ist. Die Preise sind von den Herstellern oder Importeuren empfohlene Endverbraucherpreise. 

## Im Assemblage-Verfahren hergestellte Champagner

WERTUNG	MAISON	NAME	IMPORT/HÄNDLER	TELEFON	PREIS
81,50	Union de Champagne	de Saint Gall Brut rosé premier cru	Champagne de St. Gall	0681/996 37 57	30,00
81,40	Ruinart	Brut rosé	Champagne Ruinart	089/59 98 93 70	42,00
80,50	Besserat de Bellefon	Cuvée des Moines rosé brut	Kurt Burgard GmbH	0681/88 00 10	25,45
80,50	Philipponat	Reserve rosé brut	Hawesko GmbH & Co	04122/50 44 33	27,90
80,40	Dampierre	Brut rosé Oeil de Perdrix	Champagner-Haus	069/95 63 27 77	30,50
80,20	De Venoge	Rosé brut	DC Gesellschaft für Weinimporte mbH	06192/209 70	39,00
79,80	Chartogne-Taillet	Rosé cuvée Sainte-Anne	Paulson Rare Wine	08581/91 01 45	23,50
79,60	Doquet-Jeanmaire	Pascal Doquet premier cru rosé brut	Alpina Burkard Bovensiepen	08241/500 51 46	23,90
79,40	Bruno Paillard	Brut première Cuvée rosé	Victoria Weine	07931/56 34 11	38,00
78,60	Nicolas Feuillatte	Rosé brut	Mack & Schühle AG Weinwelt	07021/570 11 11	36,90
78,40	Alfred Gratien	Cuvée Paradis rosé brut	Eurokommunikation GmbH	040/414 78 40	69,95
78,40	Taittinger	Brut Prestige rosé	Wein Wolf Import GmbH	0228/449 60	28,95
78,40	André Clouet	Grand Cru Bouzy rosé brut	Gute Weine Lobenberg	0421/70 56 66	24,95
78,00	Gosset	Gosset grand rosé brut	Hübner & Partner	069/55 51 11	35,00
77,20	François Secondé	François Secondé rosé	Les bons vins	07461/35 24	26,38
76,80	Henriot	Rosé	DC Gesellschaft für Weinimporte mbH	06192/209 70	43,00
76,20	J. M. Gobillard Fils	Rosé brut	Brogssitter Exklusiv-Importe GmbH	02225/91 81 11	24,80
76,20	Delamotte	Rosé brut	Die Weinlieferanten GmbH	030/206 26 80	49,95
75,80	Bauget-Jouette	Rosé brut	Champagner-Haus	069/95 63 27 77	26,50
75,80	Montaudon	Grand rosé brut	Zeter – die Weinagentur	06321/39 56 15	29,00
75,20	Lanson	Brut rosé	Borco Marken-Import	040/85 31 60	25,00
75,20	Vranken	Demoiselle rosé brut Parisienne	Vranken Pommery	06841/980 05 51	54,00
73,80	Joseph Perrier	Cuvée royale brut rosé	Bernard Massard GmbH	0651/719 60	23,90
73,20	Heidsieck Monopole	Rosé top brut monopole	Hawesko GmbH & Co	04122/50 44 33	23,90
73,20	Moët & Chandon	Brut imperial rosé	Champagne Moët & Chandon/LVMH	089/99 42 11 41	32,00
72,60	De Castellane	Brut rosé	Reidemeister & Ulrichs GmbH	0421/399 42 96	32,90
72,40	Gatinois	Rosé grand cru	Vino Tinto	09191/653 67	28,40

Weitere Champagner-Ergebnisse auf der folgenden Seite

WERTUNG	MAISON	NAME	IMPORT/HÄNDLER	TELEFON	PREIS
72,40	Billecart-Salmon	Brut rosé	Champagne Billecart-Salmon	089/439 65 60	<b>44,30</b>
70,20	Agrapart & Fils	Brut rosé cuvée des Demoiselles	Kierdorf Wein	02297/90 90 70	<b>23,90</b>
70,00	De Sousa (Ab 2006)	Cuvée des Caudalies brut rosé GC	Weinhandlung Bernd Kreis	0711/76 28 39	<b>50,00</b>
67,80	Jacquesson & Fils	Rosé brut	Jacquesson & Fils	00333/26 55 68 11	<b>31,95</b>
67,80	Canard-Duchêne	Brut rosé	Canard-Duchêne	00333/26 61 10 96	<b>22,00</b>
66,60	Piper-Heidsieck	Brut rosé Sauvage	Maxxium	0180/273 69 33	<b>26,99</b>
65,80	Jacques Selosse	Selosse brut rosé	Wuttke	0681/70 08 03	<b>46,50</b>
65,40	Charles Lafitte	Brut rosé 1834	Vranken Pommery	06841/980 05 51	<b>25,95</b>
64,00	Egly-Ouriot	Brut rosé	Champagner-Haus	069/95 63 27 77	<b>32,00</b>
63,80	Vranken	Demoiselle rosé grande cuvée brut	Vranken Pommery	06841/980 05 51	<b>26,50</b>

### Im Saignée-Verfahren hergestellte Champagner

80,80	J. M. Gremillet	brut rosé	Linke Weinhandelsgesellschaft mbH	08102/895868	<b>22,90</b>
80,20	Duval-Leroy	Rosé de saignée brut	Duval-Leroy	040/333 10 40	<b>33,00</b>
80,00	Drappier	Rosé brut Val des Demoiselles	Nagel + Hoffbaur GmbH & Co KG	0241/47 01 60	<b>19,14</b>
78,80	Union de Champagne	de Saint Gall Brut rosé grand cru	Champagne de St. Gall	0681/996 37 57	<b>50,00</b>
78,60	Fleury	Rosé brut demi sec	Champagne Fleury	030/47 75 77 11	<b>39,00</b>
77,90	Henri Abelé	Brut rosé	Ferrer Wine Estates	0611/880 99 07	<b>32,00</b>
76,60	Maily Grand Cru	Brut rosé	Maily direkt	00333/26 49 41 10	<b>33,00</b>
76,00	Pierre Brocard	rosé	Günter Baus Weine und Champagner	06841/51 20	<b>18,45</b>
75,60	Fleury	Rosé brut	Champagne Fleury	030/47 75 77 11	<b>29,00</b>
75,40	Franck Bonville	Brut rosé grand cru	Michel Jeanelle GmbH	06894/38 31 40	<b>24,00</b>
73,80	Pommery	Brut rosé Springtime	Vranken Pommery	06841/980 05 51	<b>34,00</b>
73,20	Jean Vesselle	Brut rosé	Schreier Fromager	07731/672 66	<b>23,95</b>
72,80	De Meric	Rosé sous Bois Grand Cru de Bouzy	Champagne de Meric	0033/676 95 07 15	<b>28,00</b>
72,60	Laurent Perrier	Cuvée rosé brut	Henkell & Söhnlein	0611/631 17	<b>49,95</b>
72,20	Lallier	Rosé premier cru	Sekthaus Carl Graeger	06721/915 00	<b>34,50</b>
68,80	Larmandier-Bernier	Rosé de Saignée	Weinhandlung Hardy	030/831 25 98	<b>32,00</b>
68,20	Henri Goutorbe	Brut rosé	Champagner-Haus	069/95 63 27 77	<b>25,50</b>

### Jahrgangs- und Prestige-Cuvées

87,30	Krug	Grande Cuvée rosé o. J.	Moët/Hennessy Deutschland GmbH	089/99 42 14 21	<b>248,00</b>
85,80	Charles Heidsieck	Brut rosé millésimé 1996	Maxxium	0180/273 69 33	<b>41,00</b>
85,40	Moët & Chandon	Dom Perignon vintage rosé 1995	Moët/Hennessy Deutschland GmbH	089/99 42 14 21	<b>259,00</b>
85,10	Perrier-Jouët	Belle Epoque rosé 1999	Pernod Ricard Deutschland GmbH	0221/430 90 90	<b>80,00</b>
85,00	Veuve Clicquot Ponsardin	Vintage Brut rosé 1999	Moët/Hennessy Deutschland GmbH	089/99 42 14 21	<b>47,00</b>
84,90	Bollinger	Bollinger Rosé Grande Année 1996	WeinArt mbH & Co. KG	06722/710 80	<b>145,00</b>
83,80	Taittinger	Comtes de Champagne rosé 1999	Wein Wolf Import GmbH & Co KG	0228/449 60	<b>109,00</b>
83,20	Louis Roederer	Roederer Cristal brut rosé 1996	Schlumberger	0221/925 93 00	<b>250,00</b>
82,20	Pol Roger	Pol Roger rosé 1998	CWD Distributionsgesellschaft	04122/50 45 04	<b>57,00</b>
81,60	Deutz	Cuvée William Deutz Rosé 1996	A. Segnitz, & Co GmbH	04203/813 00	<b>132,00</b>
80,20	Louis Roederer	Roederer Vintage brut rosé 1999	Schlumberger	0221/925 93 00	<b>55,00</b>
79,80	Pommery	Cuvée Louise rosé 1996	Vranken Pommery	06841/980 05 51	<b>199,00</b>
78,80	Nicolas Feuillatte	Cuvée Palmes d'Or 1999	Mack & Schühle AG Weinwelt	07021/570 15 70	<b>80,00</b>
77,80	Deutz	Deutz Rosé Vintage 2000	A. Segnitz, & Co GmbH	04203/813 00	<b>51,90</b>
72,20	Ruinart	Dom Ruinart rosé 1998	Champagne Ruinart	089/599 08 90 36	<b>159,00</b>
71,60	Veuve Clicquot Ponsardin	La Grande Dame rosé 1995	Moët/Hennessy Deutschland GmbH	089/99 42 14 21	<b>229,00</b>
69,40	Veuve A. Devaux	Rosé intense 2001	Günter Baus Weine und Champagner	06841/51 20	<b>34,20</b>