

# Kulinaria der Welt

in Gour-med

## Champagne(r)-Ardenne

### - ein Erlebnis der besonderen Art!

Yvonne Heistermann, Ursula Robbe, CCTroebst

Wo ließe sich mehr über Champagner erfahren als in der Champagne? Genauer: in der Region Champagne-Ardenne? Unser Autorenteam hat sich dort für Sie umgesehen. Nur knappe zwei Autostunden von der deutschen Westgrenze - zwischen Kellereien und Restaurants, Landgasthäusern und den historischen Schlössern - gibt es erstaunliche Dinge zu entdecken. In erster Linie natürlich Champagner! Selbst Götter würden hier genießen lernen...

Der Champagner und die Champagne sind untrennbar miteinander verbunden. Dennoch bilden sie ein

ungleiches Paar: Er ist raffiniert und verführerisch, vornehm und elegant. Sie ist ländlich-idyllisch, bäuerlich und romantisch. Ausgedehnte weiche Erhebungen, oft menschenleer, erinnern manchmal an die sanften Hügel der Toscana. Seen wechseln sich ab mit Wäldern, Weinbergen und Getreidefeldern. Dazwischen liegen immer wieder malerische Dörfer. Die Städte sind kleine französische Provinzstädte, kulturell anspruchsvoll, mit ruhigem Lebenslauf und ausgezeichneter Kochkunst.

Die heutige Region Champagne-Ardenne besteht erst seit der Verwal-

tungsreform von 1956. Sie umfasst die Teile der alten Provinz Champagne sowie Zipfel der Ardennen. Touristische "Champagnerstraßen" führen zu den Weingütern, in denen man unverbindlich zu einer Champagnerprobe einkehren kann. Sich schließlich für "die eine" zu entscheiden, fällt schwer. So antwortete uns denn auch ein bekannter Champagner-Hersteller auf die Frage, welche Marke er am liebsten habe: "Das ist wie mit den Frauen. Ich bevorzuge blonde, braune, rote, schwarze und brünette sowie alte und junge Frauen. Unter einer Voraussetzung: Sie müssen Charme haben und Geist." Der Mann muss es wissen. Denn er ist 75 Jahre alt und trinkt seit 55 Jahren Champagner. Täglich! "Ganz wichtig", so sagt er, "auf jedes Glas Wein beziehungsweise Champagner kommt immer ein Glas Wasser..." Mit diesem "Rezept" seien alle Champagner-Barone "mindestens" 85 Jahre alt geworden."

Tatsächlich enthält das Getränk eine Vielzahl lebenswichtiger Mineralien und Spurenelemente. Die in allen Weinen enthaltenen Phenole senken nachweislich die Koagulationsfähigkeit des Blutes und beugen somit Herz- und Gefäßkrankheiten vor. "Egal, aus welcher (guten) Flasche der Korken hüpf", so ein Champagner-Freund, "getrunken werden sollte Champagner niemals schluckweise wie Wein. Das ist schon der halbe Genuss. Der Schampus muss in Strömen fließen!"

## Perlen der Sinnlichkeit

Spricht man mit den Winzern oder Champagner-Baronen, dann kann man schon mal hören: "In einem guten Champagner steckt Musik". Bei ihrer Komposition jedoch spielen viele Faktoren mit: der Boden, das Wetter, die Eigenschaften der Trauben, die Tank- oder Im-Fass-Gärung". Vieles kann man nicht beeinflussen, vieles vorher nicht wissen. "Dieux est mon chef - Gott ist mein Chef", sagte uns ein Champagnerwinzer.

Eines der Familienweingüter, das wir besuchten, war das Haus "Drappier". Die Geschichte der Familie lässt sich bis ins 17. Jahrhundert verfolgen. Zu dieser Zeit lebte Remy Drappier als Tuchhändler in der Stadt

Reims. Sein Enkel Nicolas brachte es zum Staatsanwalt unter der Herrschaft von Louis XIV., dem Sonnenkönig. Doch erst im Jahr 1808 kam für die Drappiers die Geburt "ihres" Champagners. Auf dem heutigen Stammsitz der Familie in Urville entstand ein Weingut mit heute 40 Hektar, insgesamt jedoch kommt Wein von 75 Hektar. Im Vergleich zu den großen Häusern klein (2,5 pro mille der gesamten Champagnerproduktion) - aber oho!

André Drappier und Sohn Michel leiten heute das Haus in der achten Generation. "Die Eigenart und gleichbleibende Qualität unserer Cuvées verdanken wir in erster Linie der Tatsache, dass unsere Vorfahren sich um gut besonnte und kalkreiche Parzellen bemühten, aus denen man ausdrucksvolle Weine gewinnen kann," sagt Drappier Père. Kein Geringerer als Frankreichs Staatspräsident General Charles de Gaulle wählte Drappier-Champagner einst aus, um Staatsgästen und Freunden bei privaten Empfängen auf seinem Feriensitz in Colombey-les-Deux-Eglises einen echten, bodenständigen und aromatischen Champagner reichen zu lassen. Derselbe Wein, der im Wesentlichen aus Jahrgangswinen der Rebe Pinot Noir besteht, dient heute zur Schaffung dieser Cuvée-Kollektion, bei der jede Flasche das handwerklich eingravierte Porträt des Generals trägt. Kein Wun-

der, dass auch eine deutsche Fachzeitschrift bereits vor drei Jahren das Haus Drappier in die zehn Top-Häuser der Champagne einreichte.

Die Produkt-Philosophie der Drappiers lautet: "Natürlichkeit und Authentizität". Der Weinberg wird sorgfältig gepflegt und mit denselben naturnahen Methoden verbessert wie schon in den letzten Jahrhunderten. Drappier sen.: "Wir bestimmen für jede Parzelle den genauen Zeitpunkt der Lese und bauen jede Sorte und jeden Cru gesondert aus; so bewahren sie die Identität der Ausgangsweine. Beim Verschnitt streben wir nicht nach Einheitlichkeit - das wäre Durchschnitt -, sondern nach dem stärksten Ausdruck für jede Cuvée, so wie sie sich darbietet." Dieser elegante und geradlinige Stil wird im Drappier-Champagner deutlich. Verantwortlich dafür ist unter anderem der hohe Anteil an Pinot Noir. In den Weinbergen von Urville hat Pinot Noir mit 70% der Rebfläche den größten Anteil. Chardonnay und Pinot Meunier sind mit je 15% vertreten und sorgen für die Ausgewogenheit der Verschnitte. Den Chardonnay erhalten die Drappiers im Wesentlichen aus Beteiligungen an Weinbergen bei Cramant, während aus den auf den Hängen bei Reims gelegenen Bouzy und Ambonny wieder Pinot Noir kommt. "Insgesamt ist dies ein geologisch und klimatisch ganz besonderer Weinberg", sagt Drappier.

Die Drappiers lehnen den übermäßigen Gebrauch von Schwefel strikt ab. Er wird so wenig benutzt wie sonst bei keinem Champagnerhersteller. Das Resultat ist Champagner mit natürlichen Farben: warmes Gold, manchmal mit Kupfertönen, und mit ausdrucksvollen Aromen. Diese Besonderheit erlaubt eine Flaschengärung bei niedrigen Temperaturen, die sehr langsam vor sich geht und zu einer besonders feinen Schaumbildung führt. Als Champagnerbeispiele der Drappiers seien hier, von Yvonne verkostet, nur zwei genannt: Der Carte d'Or Brut und der 1996 Grande Sèndrée Rosé.

#### Carte d'Or Brut

Farbe: leuchtendes goldgelb mit feinen, rotgoldenen Reflexen  
Duft: frische Himbeeren, Brombeeren



und Erdbeerjoghurt, deutlich nach Kreide, dezent warmes Brioche, im Hintergrund rosa Grapefruit und reifer Pfirsich

Zunge: Die feinfruchtigen Aromen, die bereits in der Nase deutlich sind, werden von einer frischen, spritzigen Säure unterstützt. Die mineralischen Aromen des Kreidebodens verbinden sich elegant mit dem Frucht-Säure-Spiel; im Hintergrund kommt die feine Würze des Brioche zur Geltung.

Nachhall: sehr lang anhaltend und frisch

Charakteristik: sehr "weiner", erfrischender Champagner

#### 1996 Grande Sèndrée Rosé:

Farbe: leuchtendes rotgold

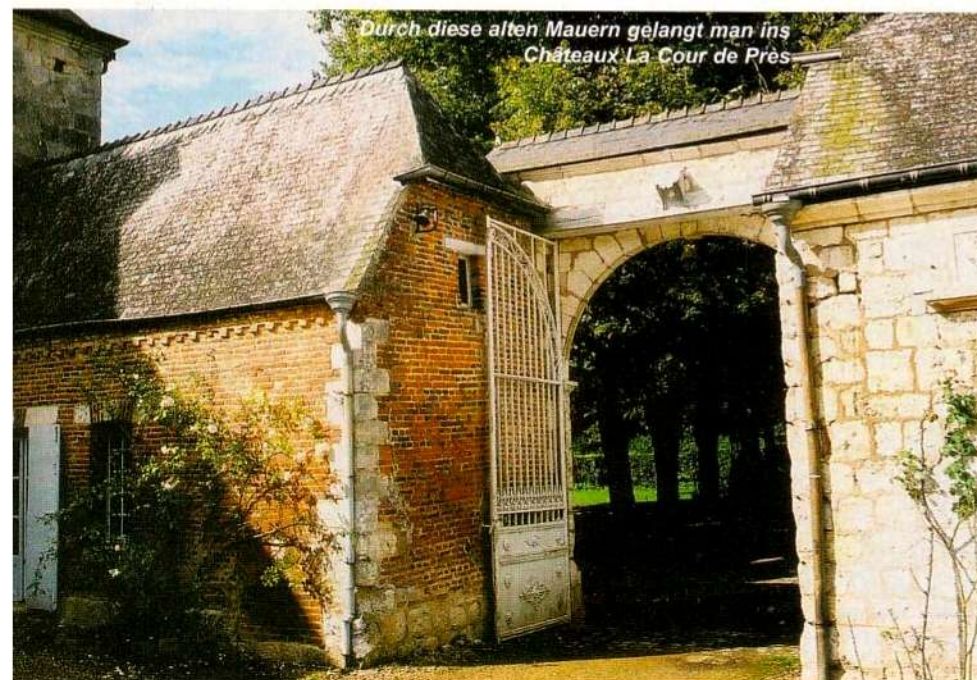
Duft: Aromen, die an reife Früchte wie Erdbeeren, Cassis, Ananas und Babyorangen erinnern, gepaart mit einer interessanten Würze von Süßholz und Brioche

Zunge: Die Eindrücke des Duftes verstärken sich noch, werden von weichen Kreidearomen unterstrichen, eine lebendige Säure verbindet die Aromen zu einer vollendeten Harmonie.

Nachhall: sehr lang und würzig

Charakteristik: elegant und finessenreich

Der Grande Sèndrée Rosé von Drap-



pier wird nur in wirklich großen Champagner-Jahrgängen in geringer Menge produziert und reift in wunderbaren Kellergewölben aus dem 13. Jahrhundert, errichtet von Zisterziensermönchen.

Ende September dieses Jahres wurde Michael Drappier als "Winzer des Jahres 2002" ausgezeichnet.

Champagner richtig zu genießen, ist eine kleine Wissenschaft für sich. Einen Ausdruck sollte man sich dabei ganz auf der Zunge zergehen lassen: „Mousseux“ – gleich Perlen oder Perlenspiel, Perlage oder etwas brutal ausgedrückt: Bubbles. In jedem Fall sind die Myriaden von Miniblaschen gemeint, die wie an einer Schnur gezogen nach oben aufsteigen. Dieses Spiel kann man sich aber auch durch ein falsches Glas gründlich verderben. Als es noch keine Methode gab, die Hefe zu entfernen, wurde der Schaumwein in einem langen, schlanken Glas serviert, damit sich der Niederschlag absetzte. Im 19. Jahrhundert kam die „Coupe“, die Schale in Mode. Sie ist denkbar ungeeignet, da Bukett und Perlage – letztere transportiert den besonderen Geschmack – sich schnell verflüchtigen.

Parallel dazu entwickelte sich die Flöte. Die kurioseste ist ein fußloser Kelch, der nicht stehen kann. Um ihn aus der Hand zu legen, muss er leer getrunken sein. Am besten eignen sich ungefärbte, dünnwandige Gläser mit ausreichend langem Stiel zum Anfassen, damit der Inhalt sich nicht erwärmt. Heute gibt es die klassische Flöte, deren schlanker Verlauf und die enge Öffnung den Champagner mineralischer und strahliger wirken lassen.



Eingang für eine Geliebte - Entwurf: Voltaire

Der leicht bauchige Kelch, nur zu einem Drittel gefüllt, gibt dem Bouquet Raum, sein Aroma zu entfalten. In der Champagne herrschen tulpenförmige Gläser vor, mit denen die Perlage als besonders cremig und fein wahrgenommen wird. Manche haben in ihrem Zentrum eine künstlich aufgeraute Stelle oder einen kleinen Ring. An diesem Moussierpunkt (Coupe de poinçon) „entzünden“ sich die Bläschen und steigen besonders stark pulsierend auf. Indiskutabel ist das Rühren in Champagner mit einem Sektquirl. Das ruiniert in 30 Sekunden die Arbeit mehrerer Jahre. Ebenfalls eine Todsünde: Reste von Spülmitteln aller Art. Auch winzige Mengen zerstören im Nu den Schaum.

Champagner wächst auf Böden, wie es sie nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Die blendend weißen Kreideflächen östlich von Paris geben dem exklusiven Getränk ein ganz besonderes Bukett. Der Kalkstein speichert auch Wärme, die er nachts wieder abstrahlt.

Die Dauer der Reifung ist ganz ent-

scheidend für die Qualität. Ein jahrgangsloser Champagner muss per Gesetz mindestens 15 Monate, ein Jahrgangschampagner mindestens drei Jahre in den Flaschen gereift sein, bevor er verkauft wird.

Es ist schade, dass nur jährlich 70.000 Deutsche in die Region kommen - die meisten davon lediglich auf der Durchreise nach Spanien oder nach Paris. "Das ist die Scheu vor der Sprache", vermuten Tourismus-Experten. Doch diese Scheu ist nicht angebracht. Französische (!) Reiseführer zeigen nicht nur die oft versteckt liegenden Übernachtungsmöglichkeiten und ihre Standards - die guten haben auch einen deutschen Textteil und geben an, in welchen Unterkünften Deutsch oder Englisch gesprochen wird. Wer also Champagnerproben mit Kulinarischem und Historischem verbinden möchte, sollte sich für die Champagne-Ardenne-Region ruhig ein paar Tage Zeit nehmen. Bei den Übernachtungsmöglichkeiten reicht die Skala von den rustikal-gemütlichen und familiär geführten Landgasthäusern (Auberges und Häusern der Logis de France) bis zu Schloß-Hotels. Und da wiederum hat man die Wahl zwischen "einfach - aber romantisch" bis zu "romantisch und luxuriös"!

Im versteckt liegenden Château du Sautou in Donchery z. B. einem Jagdschloss aus dem 19. Jahrhundert, bauten die neuen Eigentümer das dritte Stockwerk zu sechs komfortablen, großen Zimmern einschließlich modernen Bädern aus. Der Garten - eigentlich eine große Wiese - bietet ein schönes überdachtes Schwimmbad, Tennisplätze, gewaltige Eschen - und drum herum stehen viele Hektar Wald. Für die totale Ruhe dankten im Gästebuch zahlreiche Besucher - einige auch aus Deutschland. Ob sie wohl auch wussten, dass in diesem Schloss 1870 die Kapitulation der an der Schlacht bei Sedan beteiligten Französischen Truppen unterzeichnet wurde und Napoleon III. in deutsche Gefangenschaft geriet?

Hervorragend dinieren und auch wohnen kann man wenige Autokilometer weiter im Château du Faucon. Auf

dem 100 Hektar großen Gelände finden sich ein Reiterhof, eine Sprachenschule und ein Computer-Trainingcenter. In Foyer und Restaurant Andenken an die Eigentümer der Vergangenheit. Die 28 Zimmer sind individuell und komfortabel eingerichtet.

Zu sehen gibt es in der Umgebung auf Tagestouren genug: Nur eine halbe Stunde z. B. ist es bis Sedan. Mitten in der Stadt die größte Schlossfestung Europas, mit Burg, Kasematten und Museum. Oder die Stadt Charleville-Mézière mit dem wunderschönen Place Ducale. Er steht dem berühmten Place des Vosges von Paris in nichts nach. Unverzichtbar ist ein Besuch in Reims. In der im 13. Jahrhundert erbauten Kathedrale Notre Dame fand die Krönung der meisten Könige Frankreichs statt. Kostbare Statuen des gotischen Bauwerks sowie originale Krönungsrequisiten können nebenan im Palais du Tau besichtigt werden. Und nicht zu vergessen der Champagner: In kilometerlangen, unterirdischen Gängen reifen die edlen Tropfen, und in manchen dieser so genannten Crayères sind Besucher willkommen.

Andere architektonische und historische Sehenswürdigkeiten auf dem Weg durch die Region Champagne-Ardenne, um nur einige zu nennen: Die berühmte Abtei von Clairvaux, das Dorf Colombey-les-Deux-Églises mit der Grabstätte des Drappier-Liebhhabers de Gaulle, der Ort Valmy, wo Goethe sich während der Kanonade von 1792 als Kriegsbereicherstatter betätigte, die im Privatbesitz befindliche Festung La Cour de Prés in Rumigny und das Schloss von Joinville mit einem der schönsten französischen Renaissance-Gärten. Nicht verfehlen sollten Sie das Schloss von Cirey-sur-Blaise. Hier lebte und arbeitete Voltaire mit seiner Liebhaberin und Schlossherrin, der Marquise de Châtelet - bis deren Ehemann ihn hinauswarf und er nach Potsdam ging. Sehenswert das Bibliothekszimmer und das von Voltaire gebaute, kleine Theater auf dem Dachboden. Dorfbewohner und Dienstpersonal mussten sich hier seine Stücke ansehen und sie



kritisieren - ehe er sie los-schickte "auf die Bretter, die die Welt bedeuten."

Wer auf den Fahrten zwischen all diesen Sehenswürdigkeiten Hunger bekommt, kann sich verführen lassen von typischen Gerichten der Region. Aushängeschilder sind der würzige Ardenner Schinken und eine Vielzahl köstlicher Käsesorten. Genießen Sie z. B. als Vorgericht zwei Scheiben der berühmten Foie gras (Gänseleberpastete) und dazu ein Glas Champagner Drappier Rosé. Obwohl weit vom Meer: Blaumuscheln und Jakobsmuscheln sind beliebt, aber ebenso Lachs, Karpfen, Goldbrassen und Flusskrebse. Auch Schweinefüße, Hase und Leberpastete kommen auf den Tisch. Ausgefallener sind Sternköche-Gerichte wie etwa Entenleber auf Honigkuchen und kandierter Zitrone (Jacques und Laurent Pourcel); mit Trüffel gespickte Pute (Paul Bocuse); oder Rehnüsschen auf Weintrauben (Marc Meneau). Als Nachttisch probieren Sie doch das berühmte Bisquites rosé, eingefärbt - wie auch der Campari - mit dem Karmin der Cochenille (Schildlaus). In den Landgasthäusern kochen die Eigentümer oft selbst. Manchmal steht nur ein Tagesmenue auf der Karte. Aber es schmeckt, und die Bedienung ist familiär, herzlich und informativ - selbst wenn sie nur radebrechend sein sollte: Frankreich zum Anfassen, gewissermaßen. Wie sollte



Erwacht zu neuem Leben: Châteaux de Chacaney

es anders sein: Natürlich werden in der Champagne manche Gerichte auch mit Champagner zubereitet. Dazu und zu den anderen Speisen halten alle Restaurants eine umfangreiche Auswahl an qualitativ hochwertigem Champagner bereit - angefangen beim Brut ohne Jahrgang bis hin zur Prestige-Cuvée. Für die Bewohner der Region ist eben "Le Champagne" nicht einfach ein Getränk, sondern eine Philosophie. Der "Coupe de Champagne" - das Glas Champagner - steht auch in Bistros auf der Getränkekarte. Na dann: "A votre santé" und "Au revoir in Champagne-Ardenne!"

Fotos: Drappier(3), Steffen Hüneke(5)

Weitere Informationen:

Familie Drappier  
Bezugsquelle Drappier Import Dr. Seib  
Wilhelmstr. 17, 68649 Groß-Rohrheim  
Tel.: 06245-905133

Französisches Fremdenverkehrsamt  
Maison de la France  
Westendstraße 47, 60325 Frankfurt  
Tel.: 0190 / 570025 (62 Cent/Minute)  
Fax: 0190 / 599061



Künstlergarten in der Champagne