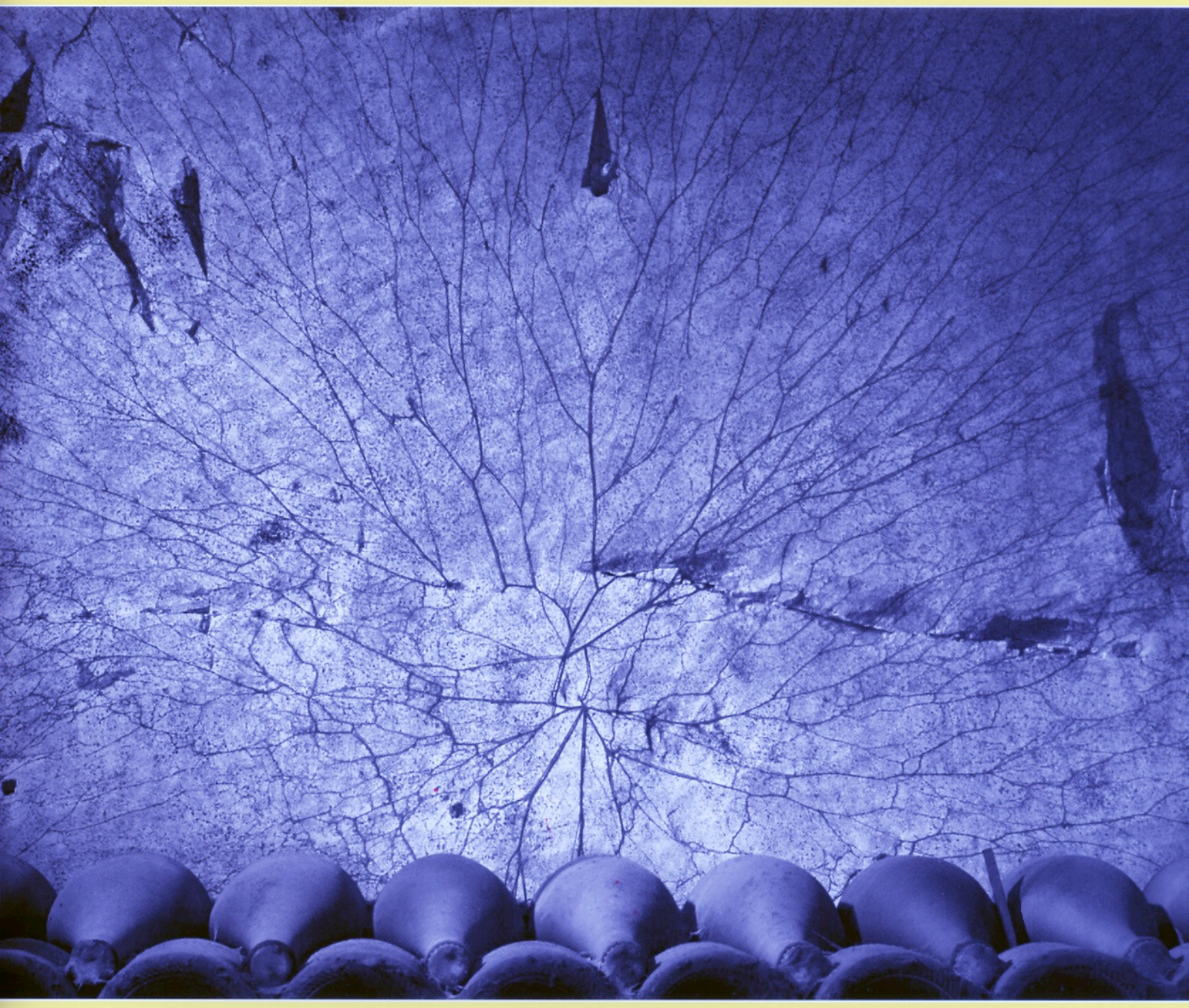
EINE MEININGER PUBLIKATION

Champagne

Magazin 2016|2017



LOKALTERMIN
Warum gerade Vertus?
Dynamik im Süden der Côte des Blancs

WISSEN
Am unteren Limit
Darum braucht Champagner wenig Schwefel

STIL
Champagner und Zigarren
Kein ideales Paar und doch oft vereint

Warum gerade Vertus?

Der Premier Cru ganz im Süden der Côte des Blancs rückt mit einer ganzen Reihe an interessanten Betrieben immer stärker ins Rampenlicht. Zeit, sich dieses Phänomen genauer anzusehen.

Text: Sascha Speicher

Blick von Norden in den nach Osten offenen Talkessel von Vertus

Larmandier-Bernier, Pascal Doquet, Doyard, Doyard-Mahé, Michel Maillard, Veuve Fourny et Fils, Paul Goerg, Ch. & A. Prieur, Colin, Barons de Rothschild und – natürlich – Duval-Leroy: In kaum einem der 320 Crus der Champagne herrscht eine solche Dynamik, gibt es mehr engagierte, etablierte oder aufstrebende Betriebe als in Vertus. Die Liste ließe sich noch um ein halbes Dutzend weiterer Erzeuger ergänzen. Vergleichbar groß ist die Dichte empfehlenswerter bis exzellenter Betriebe allenfalls in Avize, Aÿ, Ambonnay und Le Mesnil-sur-Oger, von Epernay und Reims mit ihren großen Champagnerhäusern einmal abgesehen. Woher kommt diese Vielfalt?

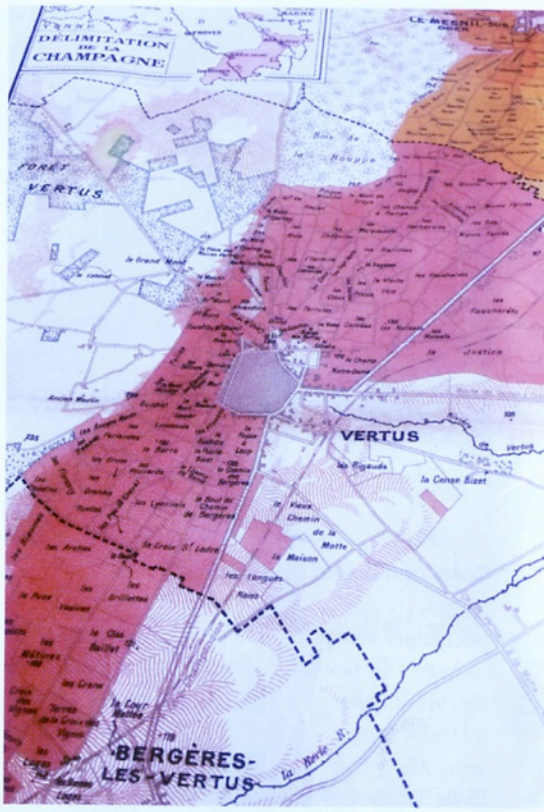
Klar, Vertus gehört mit seinen offiziell 532 Hektar Weinbergen zu den größten Crus der Champagne. Aber das gilt auch für Chouilly, Les Riceys, Verzy oder Verzenay und in keinem dieser Orte gibt es eine vergleichbare Dichte interessanter Betriebe. Antworten liefern das vielfältige Terroir, mit seinen unterschiedlichen Expositionen und Bodenverhältnissen, und die historischen Betriebsstrukturen. Anders als beispielsweise in Verzenay oder Chouilly befindet sich nur ein kleinerer Teil der Weinberge im Besitz der großen Champagnerhäuser. Abgesehen natürlich von Champagne Duval-Leroy. Das Champagnerhaus ist nicht nur durch seinen Firmensitz, sondern auch mit vielen Weinbergen in Vertus verwurzelt.

„Seit 1859 hat jede Generation das Unternehmen weiterentwickelt", berichtet Carol Duval-Leroy mit Stolz. Ihr Mann hatte 1989 den Neubau der Kellerei begonnen, die Fertigstellung konnte er leider nicht mehr miterleben. 2007 wurde die Kellerei noch einmal um 30.000 hl Tankkapazität und 3,5 Mill. Flaschen Lagerkapazität erweitert. Insgesamt werden Trauben von 600 Hektar verarbeitet, dafür stehen insgesamt 16 Pressen verteilt auf vier Pressstellen zur Verfügung. Duval-Leroy ist die Lokomotive in Vertus. Inzwischen hat die Patronin die nächste Generation ins Unternehmen integriert, ihre Söhne Charles, Louis und Julien. Doch die Fäden hält weiterhin Carol Duval-Leroy fest in der Hand, wie sie augenzwinkernd betont. Und keiner zweifelt daran. Stilistisch hat sich viel getan: 1995 kamen die ersten gebrauchten Holzfässer von Château d'Yquem für die Prestige-Cuvée Femme de Champagne nach Vertus, seit 2006 werden nur noch neue Fässer gekauft. Trotz der inzwischen fast 400 Barriques wird der Großteil der Weine nach wie vor im Stahltank vergoren und ausgebaut. Der einzige Champagner, der bei Duval-Leroy zu 100 Prozent im Holz ausgebaut wird, ist der Petit Meslier. Eine der seltenen Weißweinsorten der Champagne, die sich in der Nische jedoch steigender Beliebtheit erfreuen. „Die Sorte braucht das Holz, um Aromen und Struktur zu entfalten", erklärt Chef de Cave Sandrine Logette-Jardin. Neben dem klassischen Sortiment bietet Duval-Leroy seit Jahren eine Reihe spannender Nischen-Produkte an. Darunter als „Mono-Cru" ein Pinot Noir aus Bouzy (Brut Nature) oder der Clos de Bouveries aus Vertus, ein Chardonnay von einer 3,5 Hektar großen Einzellage am Hang direkt hinter dem Ort. „Auf dieser Höhe verläuft eine Schicht Kalkstein mit Silex, das gibt dem Champagner einen ganz eigenen Charakter", erklärt Eric Fournel, der Directeur des vignobles.

Das zweite große Champagnerhaus, das sehr stark in Vertus engagiert ist, heißt Veuve Clicquot. Wer sich von Norden aus dem Ort nähert sieht links der Straße an einer Weingartenhütte das markante Gelb-Orange der Witwe. Im Ort selbst unterhält Veuve Clicquot ein eigenes Kelterhaus. „Wir besitzen fast 30 Hektar in Vertus. Ein Teil davon kam dazu, als wir vor einigen Jahren die Weinberge von Henroit übernommen haben. Diese Weinberge befinden sich hauptsächlich in der Ebene. Die historischen Weinberge von Veuve Clicquot – rund 15 Hektar – liegen am Mont Ferré", erklärt Dominique Demarville. Die Grundweine aus Vertus sind ein sehr wichtiger Bestandteil der Carte Jaune. „Die beiden Terroirs bringen unterschiedliche Elemente in die Cuvée mit ein: Die Weine aus der Ebene besitzen viel reife Zitrusfrucht, sind geradlinig, aber eher leicht. Die Weine vom Mont Ferré im Norden von Vertus sind dagegen dichter, sehr lebendig und mineralisch. Ein Teil davon kommt in die Assemblage unseres Jahrgangschampagners."

Genossenschaftshochburg

Ansonsten befindet sich der Großteil der Weinberge von Vertus in Besitz von Winzern. Viele davon sind in den insgesamt fünf Genossenschaften des Ortes organisiert, wovon eine Duval-Leroy angeschlossen ist. Fünf Genossenschaften in einem Ort, das ist einzigartig in der Champagne. Ein ganz besonderes Geschäftsmodell betreibt die Genossenschaft La Goutte d'Or. 2005 übernahm sie das Champagnerhaus Ch. & A. Prieur, das auch Inhaber der Marke Champagne Napoléon war. Die eigene Marke von La Goutte d'Or heißt seit 1984 Paul Goerg, benannt nach einem Bürgermeister von Vertus im 19. Jahrhundert. Heute wird Paul Goerg über das Handelshaus Prieur vermarktet, das quasi als Vertriebsgesellschaft der Genossenschaft fungiert. Produziert wird Paul Goerg aus Trauben



Vertus und seine Einzellagen

der Genossenschaftsmitglieder, die 120 Hektar Weinberge, hauptsächlich in Vertus, bewirtschaften. Klingt kompliziert? Wird sogar noch besser. Denn gleichzeitig teilt sich die Genossenschaft die 2011 neu errichtete Kellerei mit Champagne Barons de Rothschild. Ein Teil der hochmodernen Kellerei wurde mit 60 kleinen Tanks von 25 bis 60 hl Volumen ausgestattet. Diese ermöglichen dem ambitionierten Gemeinschaftsprojekt aller Familienstränge, die Trauben der unterschiedlichen Crus separat auszubauen. Denn Barons de Rothschild kooperiert natürlich nicht nur mit La Goutte d'Or, sondern hat Verträge mit Winzern in verschiedenen Top-Lagen abgeschlossen, um sich eine verlässliche Versorgung mit hochwertigem Traubengut zu sichern. Die Verträge auszuhandeln war Chefsache für Frédéric Mairesse, der das Handelshaus leitet. Der Sitz des jungen Champagnerhauses bleibt weiterhin in Reims, produziert wird aber in Vertus und dort befindet sich auch die Domaine mit Kellern und einem kleinen Clos. In den nächsten Jahren soll die Renovierung der Keller in Angriff genommen werden, um sie zur Reifung der Rothschild-Champagner zu nutzen. Doch vorher genießt der Aufbau des Vertriebs Priorität. Möglichst zügig soll der Absatz von aktuell 315.000 Flaschen auf eine halbe Million gesteigert werden. Viel zu tun für Guillaume Lete. Der

Pierre Larmandier, Larmandier-Bernier

Delphine und Richard Colin

re auf der Hefe. Einen Namen gemacht hat sich Veuve Fourny auch mit ihrem Brut Nature. Eine Assemblage aus drei verschiedenen Jahrgängen, wobei 20 Prozent der Reserveweine in kleinen Holzfässern aufbewahrt werden.

Mit dem Siegel 100 Prozent Vertus kann auch Champagne Doyard-Mahé seine Champagner versehen. Seit 2005 ist Carole Doyard im Familienbetrieb. „Seit fünf Jahren bin ich für die Vinifikation verantwortlich, seit zwei Jahren leite ich den Betrieb." Ihre Formel ist äußerst klar: Sechs Hektar, 100 Prozent Vertus, alle Champagner ausschließlich Chardonnay, außer der Rosé-Champagner, der 12 Prozent Rotwein au einer alten Pinot-Parzelle in der Lage „Les Ferla des", natürlich auch in Vertus, enthält. Genaus geradlinig ist der Stil. In der Basis zugänglich mi charmanter Frucht. Besonders gelungen ist di Cuvée Désir Extra Brut: glasklar, saftig, animi rend und mit feiner Mineralität.

Das Thema der Clos', also der ummauerte Weinberge, idealerweise im Alleinbesitz, wird auch in der Champagne immer stärker gespielt. Natürlich eine winzige Nische, aber eine, die fasziniert. Die meisten Clos' der Champagne liegen innerhalb der Dörfer oder unmittelbar am Rand

„Vertus steht für mich für die Frische und Finesse des Terroirs der Côte des Blancs, aber mit etwas mehr Kraft", beschreibt Delphine Colin ihren Heimat-Cru. Delphines Mann Richard und dessen Bruder Romain führen das Weingut in siebter Generation. Wie Charles Doyard setzen sie auf alte Chardonnay und Pinot Noir: Die Winzer von Vertus haben verstanden, welches Potenzial ihr Cru besitzt. Mittels alter Reben lässt sich das noch eindrucksvoller demonstrieren. Und angesichts der vielen jungen Betriebe ist das Limit noch lange nicht erreicht. Vertus auf dem Weg zum „Super Premier Cru".

100 Prozent Vertus

95 Champagne Veuve Fourny & Fils, 2005 Cuvée du Clos Notre Dame, Vertus Premier Cru Extra Brut
leicht rauchig, zarte Holzprägung, intensive Würze, Majoran; saftig und stoffig, sehr intensiv, sehr extraktreich, Lakritz, schwarzer Tee, engmaschig, große Präsenz und Länge

94 Champagne Doyard, 2011 Clos de l'Abbaye Premier Cru Extra Brut
Reife Aromatik, Heu, Mirabelle, Aprikose; zeigt am Gaumen seine ganze Klasse, präsent und vertikal, gleichzeitig stoffig und mit salziger Mineralität, genau die richtige Dosis an Cremigkeit, saftiger Biss im Finale

93 Champagne Pascal Doquet, 2005 Coeur du Terroir Vertus Premier Cru Extra Brut
Noch nicht auf dem Markt, aber bisher Doquets bester Vertus Premier Cru, noch einen Tick präziser als 2004 und 2002 (beide 92 P.); reifer Apfel und Grapefruit, auch Ananas; sehr viel Druck und tonige Textur, salzig, intensive Nougatnote, viel Zug mit saftig-frischem Säurebiss im Finale

93 Champagne Colin, 2005 Les Prôles & Chétivins Extra Brut
Zwei in den 60er-Jahren bepflanzte Parzellen am Südhang des Kessels: Komplexer, würziger Duft, frische Kräuter, Pampelmuse, frischer Champignon, ganz leicht rauchig; am Gaumen sehr weinig, dicht, mit viel Schmelz, dann wieder salzig und würzig im Finale

93 Champagne Larmandier-Bernier, 2009 Terre de Vertus Premier Cru Brut Nature
Präsentes Holz, rauchig, Tabak und Kräuter; am Gaumen sehr druckvoll, griffig und salzig-mineralisch, nichts für Fruchttrinker; 2010 nicht ganz so kompakt, dafür etwas Honig und Nougat, aber ebenfalls ausgeprägt salzig

92 Champagne Doyard-Mahé, Cuvée Désir Blanc de Blancs Vertus Premier Cru Extra Brut
Reife Zitrusfrucht, etwas Heu, weißer Nougat, am Gaumen cremige Fülle, lebendige Perlage, kalkiger Grip, feiner Säurebiss, zarte Röstnoten im Finale, rundum stimmiger Blanc de Blancs der saftigen Art