

# Mythos Champagner

KEIN ANDERES GETRÄNK  
INSZENIERT SICH  
SO FESTLICH  
wie CHAMPAGNER

Text: Frank J. Gindler

CHAMPAGNER: Wären nicht der Name, die geschützte Region, die vielen Geschichten, dann wäre es einfach – Schaumwein. So wie ein Cava aus Spanien, ein Spumante aus Italien, ein Krimsekt (Ukraine), ein Sekt aus Deutschland. Kein anderes Getränk wird so sehr mit festlicher Stimmung und höchster Wertschätzung in Verbindung gebracht wie Champagner. Und kein anderes Getränk hat ein strengeres Regelwerk zu Herstellung und Vertrieb. Eine Verbindung zu Porsche und dessen Mythos herzustellen, gelingt sofort, auch ohne einen genüsslichen Schluck aus einer Jeroboam. Denn zu sehr ähneln sich beide, die für sich in Anspruch nehmen, einen Mythos zu pflegen.

Nur die Weine, die zwischen Charleville-Mézières, Nogent-sur-Seine, Chaumont und Valmy bzw. in den Départements Aube, Marne, Aisne angebaut werden, dürfen sich Champagner nennen. Das haben die Franzosen am 22. Juli 1927 zur Abgrenzung gegenüber anderen Weinregionen so festgeschrieben und damit einen Mythos kreiert, der, ähnlich dem des Cognac-Gebiets, weltweit einmalig ist. Die Eingrenzung ist nicht identisch mit der administrativen Region Champagne-Ardenne bzw. der historischen Landschaft Champagne, sondern umfasst darüber hinaus die in den Regionen Picardie und Île-de-France gelegenen Weinberge. Hier dominieren aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten die Rebsorten Chardonnay (Anbaufläche ca. 28 %), Pinot Noir (39 %) und Pinot Meunier (circa 33 %). Seit 2002 ist auf kleiner Fläche (circa 90 Hektar) auch der Anbau von Grau- und Weißburgunder erlaubt, wohingegen die alten Sorten Pinot Blanc, Arbane und Petit Meslier nach der Reblauskrise vor über 120 Jahren fast verschwunden sind. Das Herz der Champagne mit ihren besten Weinlagen schlägt zwischen Verzenay und Bouzy Ambonnay im östlichen bzw. südlichen Teil der Montagne de Reims, der Côte des Blancs (Avize und Oger) sowie im Grande Vallée de la Marne rund um das Städtchen Ay.



WENN MYTHEN  
ZUEINANDER FINDEN.  
EINE RUNDREISE MIT  
DEM PORSCHE  
DURCH DIE  
CHAMPAGNE,

CHANTILLY, ELSASS

# SIE BESTIMMEN DEN CHARAKTER EINES CHAMPAGNERS

DIE KUNST DER KELLERMEISTER:

# W

Weine aus der weißen CHARDONNAY-TRAUBE haben sehr frische und delikate Aromen mit einer guten Säurebasis, die eine lange Lagerfähigkeit gewährleisten. Die Traube, die hauptsächlich aus der Region Côte des Blancs stammt, resultiert in blumigen und manchmal sogar mineralischen Aromen. Die langsame Entwicklung der Chardonnay-Weine macht sie zur idealen Komponente in Cuvées für die Alterung.

Die PINOT NOIR Traube (deutsch: Spätburgunder) wird vorwiegend in der Montagne de Reims und der Côte des Bar angebaut. Die Weine zeichnen sich durch Aromen aus roten Beeren und eine komplexe Struktur aus, sind kraftvoll und haben viel Körper.

Die Rebsorte MEUNIER bringt in Jahren mit schlechten Wetterbedingungen bessere Qualität hervor als die anderen Rebsorten, da sie weniger Wärme benötigen, um komplett zu reifen. Die Weine sind fruchtig und bieten ein intensives Bouquet. Die roten Trauben entwickeln sich schneller als andere und fügen einem Cuvée somit einen abgerundeten Geschmack hinzu.

Die Kunst der Kellermeister besteht nun darin, dem Wein mit der Pinot Noir Traube seine Fülle, mit der Chardonnay-Traube seine Finesse und mit der Pinot Meunier seine Fruchtigkeit zu geben. Daraus entstehen dann – ähnlich den Porsche Modellen – Kreationen, die ihresgleichen suchen: ein Dom Perignon (Brut 2003 zu ca. 130 Euro), ein Louis Roederer Cristal (ca. 165 Euro), den schon Zar Alexander II. zu schätzen wusste, oder ein Krug Grande Cuvée (ca. 145 Euro), finessenreich, ausdrucksstark und überbordend mit fruchtigen Aromen, den Queen Elisabeth II. gern trinkt – und warum nicht ab und zu auch ein Normalsterblicher. Nicht immer zu haben und etwas ganz Besonderes ist der Bollinger La Grande Année, ein Cuvée de Prestige, der nur als Jahrgangschampagner produziert wird (ca. 100 Euro).



Foto: House of Krug



## AB 2017 GIBT'S MEHR PARZELLEN, MEHR TRAUBEN, MEHR CHAMPAGNER

### CRU = ÜBERKLASSE

Von den zurzeit 324 Weinbaugemeinden der Champagne sind 17 als Grand Cru eingestuft. Aufgeschlüsselt sind das nur circa 4.000 Hektar (11 % der Gesamtanbaufläche der Champagne), die Pinot Noir bzw. Chardonnay Crus anbauen. Es gibt keine Pinot Meunier Grand Crus. Weitere 44 Crus (Städte/Dörfer) dürfen sich Premier Cru (1er Cru mit einer CIVC-Bewertung von 90–99) nennen. Zusammen stellen sie mit ca. 5.000 Hektar nur etwa 13,5 % der gesamten Rebfläche innerhalb der Champagne dar. [www.champagner.com](http://www.champagner.com) (Anm. d. Red.: Eine Auflistung der Regionen und Rebsorten finden Sie als PDF in der iPad-Version »PCLife«).



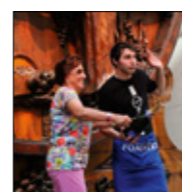
Foto: Pommery, House of Krug

### DIE KELLERGEWÖLBE DER GROSSEN MARKEN

Die größten Kellereien findet man in Reims und Épernay. Hier stehen die Monumente aus vergangenen Zeiten, schlossähnliche Steinpaläste der Champagnerkonzerne, allen voran Louis Vuitton Moët Hennessy (L. V. M. H.) mit so bekannten Marken wie Krug, Ruinart oder der »Witwe« Veuve Clicquot. Aus den anderen Häusern kommen Pommery, Piper Heidsieck, Laurent-Perrier und Lanson, Mumm und Roederer, Taittinger u.a. Beim Bummeln durch die engen Straßen von Épernay vermutet wohl niemand, dass tief unten in den labyrinthischen Kellern weit über 200 Millionen Champagnerflaschen lagern – und ebenso viele Geschichten. Allein Moët & Chandon (gesprochen mit einem harten »t«, nicht »Moé«) verfügt über 100 Kilometer (!) Stollen. Das älteste und heute noch unabhängige Champagnerhaus dürfte Chartogne Taillet aus dem Jahr 1515 sein. 1584 wurde Gosset in Ay gegründet (heute Rémy-Cointreau).

### EIN GUTER CHAMPAGNER HAT SEINEN PREIS

Prestige Champagner werden nur in sehr kleinen Mengen produziert und sind das Ergebnis einer strengen Selektion durch den Erzeuger. Das treibt den Preis nach oben. Dom Pérignon, Roederer Cristal und La Grande Dame sind bekannte Vertreter dieser Gruppe. Angebot und Nachfrage machen den Preis dieser Cuvées. Eine »irre Sache« war 2011 die Versteigerung einer Flasche Veuve Clicquot, Jahrgang 1782, ein Geschenk des französischen Königs Ludwig XVI. an den russischen Zaren, die aus einem Schiffswrack geborgen worden war: rund 30.000 Euro. Realistischer war dann doch der 1959er Dom Pérignon Rosé, der 2008 für rund 42.000 US-Dollar den Besitzer wechselte.



## Kultivierter Luxus GOURMETAUSFAHRT in die CHAMPAGNE



Ein gutes Essen mit einem edlen Champagner zu verschönern oder einen tollen Anlass durch einen noch tolleren Champagner aufzuwerten.« So lautete der Kommentar aus einem der exzellenten Champagnerhäuser von Epernay und Reims auf die Frage: »Was ist kultivierter Luxus?«

Und genau das haben unsere Clubmitglieder Dorothee und Bernd Weigold bei der von ihnen organisierten Clubausfahrt jeden Tag aufs Neue gezeigt. Degustationen und Kellerführungen bei den besten Champagnerhäusern, hervorragendes Essen und ein Rundum-Service, der keine Wünsche offen ließ, bescherten uns drei sensationelle Tage. Mit viel Wissen über das Thema Champagner ausgestattet, erkundeten wir bei einer Porsche Rundfahrt entlang der Champagnerstraße die schöne Region, in der riesige Mengen an Wein angebaut und zu einem der edelsten Getränke verarbeitet werden. Das französische »savoir vivre« begleitete uns auf Schritt und Tritt, und die Begeisterung für schöne Autos öffnete uns viele Pforten, sodass wir unsere Fahrzeuge vor altherwürdigen Anwesen in tollem Ambiente präsentieren durften. Selbst unserem weit gereisten und Frankreich erfahrenen Ehrengast Ilse Nädele konnten wir überraschenderweise noch das eine oder andere Neue zeigen. Chapeau den Organisatoren!

Jörg Vogel



# Ausgewählte Champagner Reiserouten

VON DER COUCH AUS  
**KREUZ UND QUER**  
durch die CHAMPAGNE



# D

**DAS MASSIF DE SAINT THIERRY**  
Weinberge und Wälder verbinden sich im Massif de Saint Thierry zu einem herrlichen grünen Ensemble und bilden den Rahmen für die Dörfer, die eng mit der Krönung der französischen Könige verbunden sind. Nehmen Sie ab Reims die Ausfahrt Tinquaux und folgen Sie der Strecke über die pittoresken Straßen.

**MONTAGNE DE REIMS**  
Die harmonischen Hänge dieser Region gehören zu den schönsten Weinbaulandschaften Frankreichs. Ausgehend von Reims oder Épernay (die Strecke ist in beiden Richtungen ausgeschildert) erwarten Sie 70 Kilometer Fahrspaß im Herzen des regionalen Naturparks.

**DAS MARNE TAL**  
Diese Strecke, die häufig hoch über dem Tal verläuft, bietet herrliche Aussichtspunkte und führt Sie tief in das reiche Natur- und Kulturerbe ein. Ab Épernay folgen Sie dem rechten Ufer der Marne und kehren am linken Ufer zurück.

**DIE CÔTE DES BLANCS**  
Die Wiege des Chardonnay: Ihre Dörfer mit den berühmten Namen sind wie Amphitheater in die Flanken der Hügel gebaut. Die Hänge des Sézannais verbinden bukolischen Charme mit dem der Weinberge. Ab Épernay oder Villen-aux-la-Grande hat die Strecke zahlreiche historisch wertvolle Zeugnisse zu bieten.

Fotografieren Sie diesen QR-Code ab und genießen Sie :-)

Die »Route touristique du Champagne« oder blättern Sie, um zu lesen wie der PC Bodensee seine Champagner-Tour er-fahren hat.



Foto: Moët-Champagner



Unter Ausschluss des Rechtswegs verlosen wir unter den richtig eingegangenen Antworten:

1. Preis: Magnum Flasche Moët & Chandon Impérial
2. Preis: Eine Flasche Ruinart Blanc de Blancs
3. Preis: Eine Flasche Veuve Clicquot

## Großes Gewinnspiel

WIE GROSS DARF SIE SEIN?

Die Flaschengröße spielt eine wesentliche Rolle im Alterungs- und Reifeprozess des Champagners. Je kleiner der leere Raum unter dem Kork im Verhältnis zum Flascheninhalt, desto besser für die Qualität des Champagners. Deshalb bevorzugen viele Champagnerfreunde größere Flaschen, die oftmals biblische Namen haben. Allerdings bieten die ganz großen Flaschen (jenseits von Jeroboam) nicht notwendigerweise einen Geschmacksvorteil, weil die Flaschengärung oftmals in kleineren Flaschen stattfindet und es sich somit um einen Cuvée aus mehreren kleinen Flaschen handelt.

**Unsere Frage:**

**Nennen Sie ALLE Flaschengrößen**, in denen Champagner angeboten wird. Kleine Hilfestellung: Es gibt mehr als zehn verschiedene Flaschengrößen.

Senden Sie Ihre richtige Antwort bis zum 30.10.2012 um 9:11 Uhr an unsere E-mail Adresse:

**My-PCLife@gmx.de**

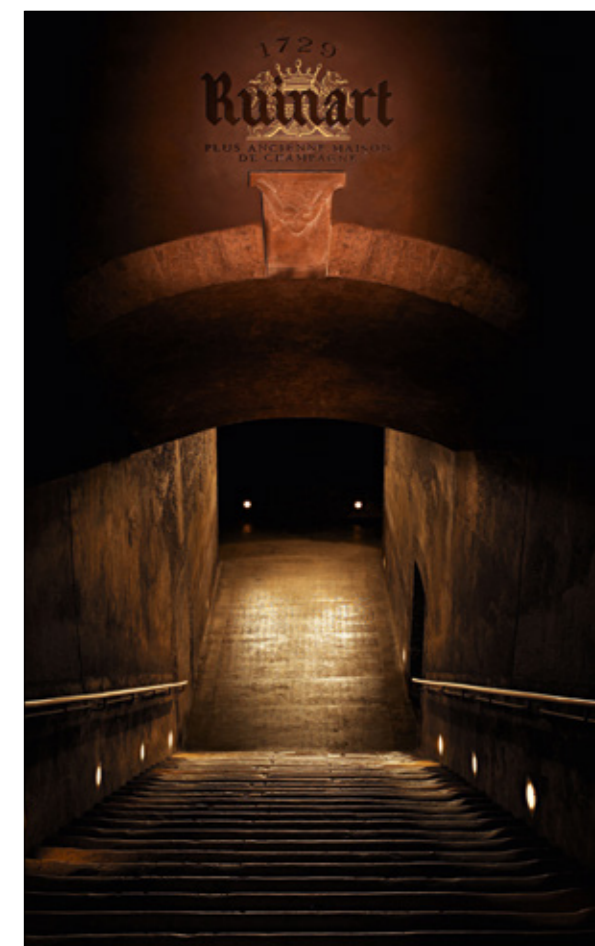


Foto: Ruinart-Champagner

# Gut Essen in der Champagne

UNSER REIFENSsponsor MICHELIN IN ROT:

## DER MICHELIN- RESTAURANTFÜHRER.

EINE AUSWAHL VON RESTAURANTS  
MIT UND OHNE STERN

**Le Parc Les Crayères** <sup>XXXXXX</sup>  
64 bd Henry-Vasnier  
F-51100 Reims

[www.lescraieres.com](http://www.lescraieres.com)

In dem prachtvollen Restaurant mit Holztafelungen, Stuckverzierungen und Wandteppichen wird eine exquisite Küche serviert. Die Präsentation der Gerichte, die meisterhafte Zubereitung, die erstklassigen Produkte – alles ist hervorragend aufeinander abgestimmt. Erleben Sie höchsten kulinarischen Genuss!  
Spezialitäten: Truffes et céleris cuisinés comme un risotto. Dos de cabillaud poudré de champignons. Poire pochée sous sa coque craquante.

**Hostellerie La Briqueterie** <sup>XXX</sup>  
4 rte de Sézanne  
F-51530 Vinay  
[www.labriqueterie.fr](http://www.labriqueterie.fr)

Eine einladende Adresse in elegantem, klassischem Dekor inmitten der Weinberge an der Straße nach Sézanne. Serviert wird eine gepflegte, anspruchsvolle Küche, in der die Qualität der Produkte im Mittelpunkt steht. Interessante Weinkarte mit etwa 850 Appellationen!  
Spezialitäten: Tartare de langoustines aux senteurs d'agrumes, toast Melba et caviar. Dos de bar vapeur sous croûte d'algues, purée de fenouil, jus de champagne aux coquillages. Macaron parfumé aux poivres, ganache tendre aux senteurs de yuzu.

**Le Vieux Puits – Le clos Saint Georges** <sup>XXX</sup>  
7 r. Jules-Lobet  
F-51160 Ay  
[www.levieuxpuits.com](http://www.levieuxpuits.com)

Mitten in einem schattigen Garten mit Blumen steht dieses hübsche Herrenhaus mit sanfter bürgerlicher Atmosphäre. Traditionelle Küche und schöne Champagner Auswahl.

**Brasserie Le Boulingrin** <sup>X</sup>  
48 r. de Mars  
F-51100 Reims  
[www.boulingrin.fr](http://www.boulingrin.fr)

Eine feste Institution seit 1925! Die heitere Atmosphäre und das Dekor im Stil einer Art déco Brasserie stehen völlig im Einklang mit den aus frischen Produkten zubereiteten schnörkellosen Gerichten, darunter Heringe und Kartoffeln mit Öl, Steak Tartare oder auch Baba au Rhum.

Zum MICHELIN  
Restaurantführer.



Alle Angaben ohne Gewähr.



## Köstliche Champagne

# Spezialitäten

## EXQUISITES aus REIMS

# R

Reims hat mehr zu bieten als »nur« Champagner. Neben den obligatorischen Schampusflaschen im Kofferraum sollte noch Platz sein für alkoholfreie Mitbringsel für die Daheimgebliebenen, die ihre Champagnertour nur von der Ferne aus miterlebt haben (siehe QR-Code »Route touristique du Champagne« auf Seite 34).

### SÜSSE CHAMPAGNER SPEZIALITÄTEN

**Le Biscuit Rose de Reims** ist ein rosa Keks, den man in Champagner taucht und dann genüsslich auf der Zunge zergehen lässt. Der Name täuscht, denn mit Rosen oder Rosenwasser hat er nichts zu tun, er sieht nur rosa aus. Die Zutaten sind nichts für Kalorienzähler.

Auch die **Croquignoles, die Nonettes**, die kleinen Gewürzkuchen, länglich oder rund, rosa oder blond, glatt oder aromatisiert, garniert mit Schokoladen- oder Zuckerguss sind nichts für Kalorienzähler, aber ein himmlischer Genuss, der einem mit einem Schluck edlem Champagner das »Paradies auf Erden« schmackhaft macht.

Kosten Sie (aber bitte nicht während einer Autofahrt!) auch die **Bouchons de Champagne**. Sie sehen aus wie die Korken der Champagnerflaschen, sind meist aus dunkler Schokolade – und beißt man hinein, dann schmeckt man den köstlichen Marc de Champagne, jene Destillation »Eau de vie«, die man aus Trester, Kernen und Stielen beim ersten Pressvorgang der Trauben gewinnt. Das Geheimnis der Leckereien aus der Marne? Sie bleiben immer knackig und sind ab und zu eine Sünde wert.

### HERZHAFTE CHAMPAGNER SPEZIALITÄTEN

Essig und Senf sind das i-Tüpfelchen in der Küche der Champagne. Für alle, die das Außergewöhnliche suchen, empfiehlt sich eine Flasche wunderbarer Weißweinessig **Marc de Champagne Balsam Essig** oder ein **Champagner Senf** mit einem eleganten, süßen, spritzigen und etwas milden Geschmack. Auf jeden Fall ein spannendes Geschmackserlebnis. Die Steigerung wäre ein Gläschen **Pommery Senf Moutarde de Meaux**, der bereit seit 1899 hergestellt wird. Den Namen der Stadt Meaux trägt der Senf weiterhin mit Stolz und erinnert an die einzigartigen Gesteinsvorkommen, mit denen die Senfkörner auf ihre ideale Größe gemahlen wurden. Der Moutarde de Meaux ist sehr aromatisch und beinahe süßlich.



Porsche Club München bei der

## Porsche EUROPARADE in CHANTILLY



Eine starke Gruppe aus Mitgliedern des PC München fuhr Anfang Juni 2012 rund 850 Kilometer von München nach Chantilly vor den Toren von Paris, in das heutige Zentrum des französischen Pferdesports. Dr. Wolfgang Porsche in Begleitung seiner Lebensgefährtin Professor Claudia Hübner und sein Bruder Hans Peter Porsche gaben dem dreitägigen Porsche Club Familienfest mit ihrer Anwesenheit den Stellenwert, den diese perfekt organisierte Porsche Europa Parade verdient hat. Denn für rund 400 Porsche Enthusiasten so ein Event auf die Beine zu stellen, ist gar nicht so einfach. Unsere französischen Freunde hatten sich mit der tatkräftigen Unterstützung der Porsche Clubbetreuung so einiges einfallen lassen, sie waren fantastische Gastgeber.

Am Freitag konnte man zwischen Shopping in Paris und einer Ausfahrt in die landschaftlich sehr reizvolle Gegend um das geschichtsträchtige Chantilly wählen. Hier war eine Bildersuchfahrt angesagt, auf der es viele Fragen rund um das Thema Porsche zu beantworten galt, die selbst echte Porsche Freaks ins Grübeln brachten. Auf der Renn- und Teststrecke Circuit de Mortefontaine durften die Mutigen dann den Profis beisitzen und mit ihnen durch die Steilwandkurven donnern. Danach stieg so mancher zwar glücklich, aber mit schlotternden Knien aus dem Auto. Der Abend war den Pferden gewidmet. Die Dressurvorführung im Grandes Ecuries du Château Chantilly war selbst für Leute, die von Pferden keine Ahnung haben, ein absolutes Highlight.

Am Samstag war das Château Chantilly der Schauplatz allen Porsche Geschehens: gemeinsame Parade der Teilnehmer durch den Ort, Mittagessen im Golfclub und Concours d'Élegance. Die Porsche Clubmitglieder freuten sich sehr über den ersten Platz von Ines und Dr. Willu Dercks mit ihrem blauen 356 Speedster. Unglaublich schön war auch der Galaabend, den Jagdhornbläser eröffneten und auf dem die Sieger der verschiedenen Wettbewerbe geehrt wurden. Die französische Küche ist etwas Besonderes, was das erstklassige Menü mit Bravour bestätigte. Nach einer kurzen Nacht stand am Sonntag die Heimfahrt nach München an. Und 2014 fahren wir zur nächsten Porsche Europa Parade nach Luxemburg. KH Junge

Fotos: Diana Junge

