



Es darf ein bisschen *besser* sein

Champagner ist für viele der Inbegriff von Luxus pur. Der Connaisseur weiß jedoch: Es kommt darauf an!

Wien. Champagner ist wohl das erfolgreichste Beispiel für ein gelungenes Herkunftsmarketing überhaupt. Nur Schaumweine, die nach einer bestimmten Methode in einer bestimmten Gegend gemacht werden, dürfen sich so nennen. Und wehe dem, der diesen Namen missbräuchlich verwendet: Etwa, indem er behauptet, dass sein Schaumwein nach der Champagner-Methode hergestellt würde – in kürzester Zeit eilen Anwälte um die ganze Welt, um derartigen Frevel gerichtlich verfolgen zu lassen.

Massenware mit Image

Diese konsequente Markenpolitik hat dazu geführt, dass das Image von Champagner ungebrochen hoch ist. Gleichzeitig garantieren die strengen Produktionsvorgaben (Herkunft, Rebsorten, Herstellung, Mindestreifezeit) dafür, dass jede Flasche sehr gut ist. Oder zumindest fast jede Flasche ziemlich gut. Aber ganz ehrlich:

Wirklich köstlich schmeckt ein Massenprodukt, von dem mehrere Millionen Flaschen pro Jahr produziert werden, auch nicht. Gerade bei großen Marken, die man in jedem Supermarkt findet, hält sich der Genussaspekt in Grenzen. Diese Schaumweine werden für einen Massengeschmack in einer ansprechenden, aber keineswegs außergewöhnlichen Qualität hergestellt. Nicht mehr und nicht weniger.

Die goldene Mitte

Große Hersteller, die das echte Luxussegment bedienen wollen, haben deshalb auch sogenannte Prestige-Cuvées im Programm, die zumeist sehr gut schmecken. Ein Glas Roederer Cristal ist schon ganz fein, die Pol Roger Cuvée Winston Churchill schmeckt eigentlich immer, und auch mit dem Grand Siècle von Laurent-Perrier liegt man selten falsch. Wäre da nicht der Preis.

Wie hoch bei diesen Champagnern der Premium-Aufschlag ausfällt, ist Ansichtssache und lässt sich schlussendlich nur individuell beurteilen. Wer Geld ohne Ende hat, wird auch gern 200 € und mehr für eine Flasche zahlen. Doch manche Menschen, die ihr Geld mit harter Arbeit verdienen, finden das manchmal doch etwas übertrieben.

Wie so oft, ist man in der goldenen Mitte am besten aufgehoben. In den letzten Jahren bieten zahlreiche Champagner-Häuser

verstärkt Premium-Champagner an, die zwar nicht ganz so exklusiv wie die Prestige-Cuvées sind, aber dank längerer Reifezeit und besserer Grundweine qualitativ doch deutlich über den Basisqualitäten liegen. Diese feinen Weine haben zwar auch ihren Preis, doch das Preis-Leistungs-Verhältnis ist zu meist wirklich fair.

Ein Sommelier des persönlichen Vertrauens ist kein Nachteil, wenn man sich der komplexen Welt der Premium-Champagner nähern will. In guten heimischen Restaurants kann man Champagner wie den Ruinart Blanc de Blancs oder die „R“-Serie von Lallier auch glasweise probieren. Welcher Champagner einem schlussendlich am besten schmeckt, ist eine höchstpersönliche Entscheidung, die nicht ausschließlich mit der Qualität zu haben muss. Unterschiedlich hohe Anteile von Pinot Noir und Chardonnay führen zu unterschiedlichen Geschmäckern, ohne dass die eine oder die andere Zu-

sammensetzung als „besser“ oder „schlechter“ bezeichnet werden kann. Manche Genießer bevorzugen eine frische Stilistik mit Zitrusnoten, für andere ist ein cremiger Champagner mit Brioche-Tönen das Nonplusultra.

Nützliches Wissen

Und auch bei der Frage der Dosis teilen sich die Meinungen: Wie trocken soll ein Champagner wirklich sein? Nicht bei jeder Gelegenheit ist „brut nature“ die beste Wahl.

Wie bei vielen schönen Dingen dieser Welt, erhöht sich auch beim Champagner-Trinken der Genuss mit zunehmendem Wissen. Wer sich ein bisschen auskennt (und auch über die eigenen geschmacklichen Vorlieben Bescheid weiß), trinkt einfach mit größerer Freude. So kann man getrost einen Bogen um die billige Supermarkt-Ware machen, ohne gleich in der über- teuerten Millionärs-Abteilung zu landen. (ws)

Genusstipp Kleinere Champagner-Häuser wie Lallier überzeugen mit außergewöhnlichen Qualitäten zu fairen Preisen

Von Sommeliers geliebt: Die Spezialitäten von Lallier

Golling. Das Champagner-Haus Lallier liegt in Aÿ im Herzen der Champagne und wurde bereits im Jahre 1906 gegründet. René James Lallier übernahm das Haus 1996 und schlug eine neue Richtung ein. Da er keinen direkten Nachfolger hatte, übertrug er seinem Freund und langjährigen Önologen Francis Tribaut 2003 das Haus, das dadurch einen neuerlichen Qualitätsschub erhielt.

Lallier verfügt über 40 ha Rebflächen in Grand-Cru Lagen (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay).

Die Champagner haben einen starken Charakter, Eleganz, Fülle und Komplexität sowie eine feine mineralischen Frische.

Die Serie „R“ der Maison Lallier steht für „Récolte“, dem französischen Wort für Ernte, gefolgt von einer Jahreszahl. Diese Bezeichnung bedeutet, dass der jeweilige Champagner auf dem angeführten Jahrgang basiert. Der aktuell verfügbare Jahrgang ist 2014, der Name des Champagners lautet daher Lallier R014.

Eine Besonderheit ist die Zero Dosage: Sie lagert 46 Monate auf der Hefe und wird hierfür „sous liège“, das heißt mit Korken und Agraffe anstatt mit dem herkömmlichen Kronkorken, verschlossen. Folglich müssen alle Flaschen zum Degorgieren per Hand geöffnet werden, doch der Aufwand lohnt

sich, weil sich diese Methode positiv auf die Entwicklung des Champagners auswirkt.

Das Weinhandelshaus Döllerer aus Golling vertreibt die Champagner von Lallier in Österreich. Neben der „R“-Serie und der Zero Dosage sind noch weitere Spezialitäten wie der „Blanc de Blancs Grand Cru“, der „Ouvrage Grand Cru“ und der „Rosé Brut Premier Cru“ erhältlich, einige davon auch im exklusiven Magnum-Format.

Im Supermarkt sucht man diese exquisiten Weine vergeblich, sie sind ausschließlich im Fachhandel, in der Gastronomie oder über den Döllerer-Webshop (www.weinhandelshaus.at) erhältlich. (ws)



Wenn der Geschmack entscheidet: das bemerkenswerte Sortiment von Lallier.