

Prickelndes Perlenspiel

Im Hause Jules Lassalle wird der Champagner in reiner Handarbeit hergestellt und bekommt besonders lange Zeit zum Reifen

Namen sind, wie bekannt, Schall und Rauch. Stünde man jedoch vor der Verlegenheit, einen Ort zu finden, von dem man seinen Champagner beziehen möchte, dann hätte Chigny-les-Roses einen sehr überzeugenden Klang. Diesen Ort gibt es tatsächlich und er liegt, wie es sich für das edle Getränk auch gehört, nicht irgendwo in der Champagne, sondern in deren Herzen zwischen den beiden Champagner-Metropolen Reims und Epernay. Chigny-les-Roses ist ein Dorf, das sich an den Hang jener Hügelkette, der Montagne de Reims, anschmiegt, die der von der Marne durchströmten Ebene Halt und Horizont gibt. So weit das Auge reicht, sieht man hier nur Weinberge. Sie liefern die weißen und blauen Trauben, aus denen der Wein gekeltert wird, der von den hier ansässigen Champagnerproduzenten in einem bestimmten Mischungsverhältnis zu jenen Cuvées verschnitten werden, die deren wohlgeheutes Geheimnis sind.

Verglichen mit anderen großen und weltweit bekannten Champagnerhäusern, deren Tradition bis ins 18. oder 19. Jahrhundert zurückreicht, ist das seit 1930 in Chigny-les-Roses ansässige „Maison J. Lassalle“ ein verhältnismäßig junges, kleines, aber feines Familienunternehmen, das die Besonderheit auszeichnet, seit 1982 von drei Frauen mit großem Erfolg geführt zu werden: Der Senior-Chefin, der Witwe des Unternehmensgründers Jules Lassalle, deren Tochter und heutiger Chefin, Madame Chantal Decelle Lassalle und, in dritter Generation, von Angéline Lassalle, die Betriebswirtschaftslehre studiert hat und seit einem Jahr als Verkaufschefin im Familienunternehmen tätig ist. Den Damen steht bei der Champagnerproduktion außerdem der Önologe Fabrice Wehrung zur Seite sowie das „Insti-



Chantal Decelle Lassalle führt den Familien-Betrieb in Chigny-les-Roses. Einer der Champagner des Hauses ist ihrer Tochter Angéline gewidmet, die ebenfalls mitarbeitet.

tut Oenologique de Champagne Martin Vialette“, das in Epernay ansässig ist.

Das eherne Geschäftsprinzip der Lassalles ist es, nur qualitativ hochwertige Champagner unter strikter Beachtung traditioneller Methoden bei Anbau, Lese, Kelterung und Flaschengärung herzustellen. Das bedeutet zunächst, dass alle Arbeitsgänge von Hand ausgeführt werden: Von der Traubenlese über die Kelterung in einer von Muskelkraft bedienten hölzernen Kelter bis hin zum „Rütteln“ der mit dem Hals voran schräg in „Pulten“ steckenden Champagnerflaschen, damit die zur Zweitgärung auf der Flasche zugesetzte Hefe ausgefällt wird und sich hinter dem Korken ablagert, wo sie dann degorgiert, also entfernt wird. Dieser arbeitsintensive Aufwand wird dem Laien vor allem am Beispiel der Kelterung deutlich, die, manuell ausgeführt, eine besonders schonende Pressung der Trauben gewährleistet. Für den Champagner des Hauses J. Lassalle gilt die strikte Regel: Es wird nur der bei der ersten Pressung gewonnene Traubensaft, die sogenannte Cuvée verwendet, weil der bei der zweiten und dritten Pressung des Leseguts gewonnene Traubensaft, die Première und Deuxième Taille, zu viele Bitterstoffe enthält, die sich geschmacks- und qualitätsmindernd auswirken. Im „Maison J. Lassalle“ werden die zweiten und dritten Pressungen grundsätzlich zur Destillation fortgegeben, während man in Champagnerhäusern mit sehr großem Ausstoß auch diese Tailles bei der Produktion der Standardqualitäten verarbeitet. Der Unterschied zeigt sich deutlich im Geschmack.



Das Champagner-Anbaugebiet ist streng begrenzt: In der Champagne sind circa 34 000 Hektar mit den Rebsorten dieses hochwertigen Schaumweins bestockt: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Sogar zur Pflanzdichte gibt es Vorschriften.

Die im Hause Lassalle übliche traditionelle Methode der Kelterung hat außerdem den Vorteil, dass die Trauben der beiden roten Grundweinsorten, die bei der Champagnerherstellung Verwendung finden, der Pinot Noir (Spätburgunder) und der Pinot Meunier (Schwarzriesling) in jeweils verhältnismäßig geringen Mengen möglichst kurz gepresst werden können. Damit wird erreicht, dass so gut wie keine roten Farbstoffe in den Grundwein gelangen. Dieser aus den roten Traubensorten ge-

Nur die erste Pressung der Trauben wird verwendet.

wonnene Wein wird dann mit einem bestimmten Prozentsatz von Chardonnay verschnitten.

Die Spitzenchampagner des Hauses, die „Cuvée Angéline Millésimée“, zu Ehren der hübschen Tochter des Hauses so benannt, ist beispielsweise ein Verschnitt aus 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Chardonnay, während die „Cuvée Spécial Club Millésimée“ auf einem genau umgekehrten Mischungsverhältnis, also 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Noir basiert. Eine Besonderheit im Angebot des Hauses ist schließlich auch das „Cuvée Blanc de Blancs Millésimée“, das ausschließlich aus Chardonnay-Trauben der Montagne de Reims hergestellt wurde. Insgesamt produziert das „Maison J. Lassalle“ neun Cuvées, darunter auch ein Cuvée Rosé. Die Quali-

tätsbezeichnung „Millésimée“ dürfen übrigens nur die Champagner tragen, die aus den Weinen eines Jahrgangs oder einer Lese hergestellt wurden. Dafür eignen sich in der Regel nur ertragsstarke und qualitativ herausragende Jahreserträge. Der Jahrgang 2006 verspricht wegen seines ungewöhnlich warmen und trockenen Sommers wieder einen großen „Millésimée“.

Standardchampagner hingegen, die vom „Maison J. Lassalle“ unter der Firmierung „Cuvée Préférence“ hergestellt werden, bestehen zu etwa zwei Dritteln aus Weinen einer Lese und zu einem Drittel aus solchen früherer Ernten, den sogenannten Reserveweinen. Diese „Assemblage“ genannte Methode, bei der mehrere Dutzend unterschiedliche Weine miteinander verschnitten werden, bietet den Champagnerhäusern die Garantie, jedes Jahr einen hinsichtlich seiner Qualität gleichwertigen und gleichschmeckenden Champagner offerieren zu können. Selbstverständlich führen diese Champagner im Unterschied zu den „Millésimées“ keine Jahrgangsbezeichnung auf dem Etikett.

Da sich der Champagner, nachdem die Flaschengärung auf der Hefe abgeschlossen ist, noch verbessert und erst jetzt das ihm eigentümliche Aroma entwickelt, ist eine Mindestreifezeit gesetzlich vorgeschrieben. Bei Standardqualitäten beträgt diese 15 Monate und bei „Millésimées“ drei Jahre. Bei Lassalle ist hingegen eine Mindestreifezeit von vier und fünf Jahren der Standard. Diese Geduld schlägt sich nicht nur im Aroma und der intensiven von gold bis blassgold changierenden Farbe nieder, sondern zeigt sich auch an der feinen, lang anhaltenden Perlage, der besonders feinen Kohlesäurelösung, die dem Cham-



Das Maison J. Lassalle wird von drei Frauen geführt – und das erfolgreich. Den Champagner des Hauses bewertet Weinkritiker Robert Parker als „outstanding“. Übrigens haben Frauen schon immer eine wichtige Rolle in der Champagne gespielt. Erinnert sei nur an die Veuve Cliquot. Fotos: Lassalle

pagner erst den prickelnden Reiz und die ihm typische Eleganz verleihen.

Diese der Qualität entschieden zugutekommende lange Reifezeit erfordert große Kellerräume, in denen die Flaschen zu hohen Mauern aufgeschichtet bei gleichmäßiger Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Dunkeln lagern müssen. Im „Maison J. Lassalle“ sind deshalb nicht nur die Gebäude, sondern auch der Hof und der sich daran anschließende Garten voll unterkellert. In den Kellern lagern unter mäch-

tigen Ziegelgewölben mehrere hunderttausend Flaschen so lange, bis ihr Aroma voll entwickelt ist und die Perlage den Ansprüchen des Hauses genügt. Das „Maison J. Lassalle“ verarbeitet nur Weine aus den drei eigenen, insgesamt 7,20 Hektar betragenden Anbauflächen, die alle an der „Grande Montagne de Reims“ liegen und als 1er Cru klassifiziert sind. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 35 Jahre. Der Jahresertrag der in den Gemarkungen von Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses und Ludes in süd-, südöstlicher sowie nordöstlicher Exposition gelegenen Weinberge entspricht etwa 80 000 bis 100 000 Flaschen. Etwa 80 Prozent dieser Produktion werden in die USA, nach Japan und Russland exportiert. Die restlichen 20 Prozent gehen vor allem an französische Restaurants sowie an Importeure in einzelnen europäischen Ländern.

Dass es im „Maison J. Lassalle“ drei Frauen sind, die mit Hilfe eines Önologen die Champagnerproduktion betreiben, mutet ungewöhnlich an und entspricht auch keineswegs der Regel. Allein, was daran überraschen mag, hat in der Champagnerproduktion gute, alte Tradition, denn es waren Frauen, die bei der Entwicklung dieser „Kronung des Weins“ eine große Rolle spielten. Man denke nur an die Damen mit den perlenden Namen Pommeury, Perrier oder vor allem auch an die Veuve Cliquot, der Wilhelm Busch mit den Versen: „Wie lieb und luftig perlt die Blase / Der Witwe Klicko in dem Glase“ im deutschen Zitatenschatz ein Denkmal setzte. Weltweite Geltung besitzt indes die Einsicht, die Valéry Larbaud einmal treffend so formulierte: „Liebesbeziehungen beginnen mit Champagner und enden mit Kamillentee.“ **Johannes Willms**

Der Wein-Experte

Sie zählen zu den erfolgreichsten Weinen der Welt: die Champagner der sogenannten Grandes Marques, der berühmtesten Marken in der Champagne. Von Anfang an kam ihnen zugute, dass sie von einer ganzen Reihe hochtalentierter und tatkräftiger Geschäftsleute auf den Markt gebracht wurden, die viel kommerziellen Spürsinn aufgewiesen haben. Gerade auch durch sie ist Champagner heute Inbegriff für festliche Stimmung, Exklusivität, Extravaganz und Luxus. In der Champagne hat man es mit einer Noblesse zu tun, die man in der Weinwelt sonst eigentlich nur noch in Bordeaux findet.

Meine persönlichen Favoriten allerdings sind gar nicht unbedingt die großen Marken-Champagner, sondern vielmehr die kleiner, selbstabfüllender Winzer wie Alfred Gratien in Epernay, Gosset in Ay, Salon in Le Mesnil-sur-Oger oder eben Lassalle in Chigny-les-Roses. Nicht umsonst genießt ein Haus wie Lassalle einen hervorragenden Ruf, und zwar nicht nur in Frankreich, sondern international. Ich bin immer wieder beeindruckt von der Professionalität und Präzision von Chantal Lassalle, und von ihrem unglaublichen Gespür, charmante, gewinnende, aber trotzdem auch kraftvolle und enorm lagerfähige Champagner zu kreieren.

Ein enormer Vorteil gegenüber anderen Schaumweinen, selbst, wenn sie durch Zweitgärung in der Flasche hergestellt werden wie Champagner, entsteht übrigens durch das einmalige Terroir, das dem Champagner seine unvergleichlich seidige Textur, seine Finesse, zugleich aber auch seine Komplexität und seinen Reichtum verleiht. Von ganz besonderer Bedeutung sind die kalkhaltigen Kreideböden mit ihren hervorragenden Wasserabzugs-Eigenschaften und ihrer Wärmespeicherungsfähigkeit.

Die traditionelle Méthode Champenoise, bei der die zweite Gärung grundsätzlich in der Flasche erfolgt, in welcher der Champagner auch in den Handel kommt, gilt als die kostenaufwendigste Methode der Schaumweinerstellung. Sämtliche weltweit wirklich herausragenden Schaumweine werden nach dem Champagnerverfahren hergestellt. Allein wegen der Einführung dieser Technik gilt die Champagne weltweit als Vorbild, ähnlich wie Bordeaux oder



Burgund für ihre Stillweine. Große Champagner wie die Cuvée Cachet d'Or von Lassalle zeichnen sich aufgrund sorgfältiger Assemblage durch ihre außerordentliche Ausgewogenheit und Balance aus. Gerade bei den Prestige-Cuvées wird ganz offensichtlich, dass man es in der Champagne nicht mit einem Einheitsgetränk zu tun hat, sondern es vielmehr gewaltige

Qualitätsunterschiede gibt, die sich dann eben auch im Preis niederschlagen müssen.

Der Autor Gregor Drescher hat die „Süddeutsche Zeitung“ bei der Weinauswahl für die SZ Vinothek beraten.

Steckbrief

Frankreich
J. Lassalle
Cuvée Cachet d'Or Brut 1er Cru
Champagne
Champagner
60 Prozent Pinot Meunier, 25 Chardonnay, 15 Pinot Noir
Besitzerin des Weinguts: Chantal Decelle Lassalle



Der delikate und köstliche Champagner der Damen Lassalle zeugt von sehr viel femininem Feingefühl, Charme und Charakter. Reichhaltig und aromatisch mit Noten exotischer reifer Früchte. Zugänglich und ansprechend, frisch und doch wunderbar fein und elegant. Langer, lebendiger Abgang, zarte Moussage. **Information unter www.sz-vinothek.de. Die Weine können auch telefonisch bestellt werden unter 08105/45 59 06 (0,12 Euro pro Minute).**

SZ Vinothek

Verantwortlich: Werner Schmidt
Projektleiter: Klaus Füreder
Redaktion: Gudrun Passarge

Sterne im Glas

Oder: Wie aus dem Teufelswein Champagner wurde

„Brüder! Kommt geschwind. Ich trinke Sterne!“ Dieser Ausspruch wird dem Kellermeister der Abtei von Hautvillers Pierre Pérignon (1638–1715), besser bekannt als Dom Pérignon, zugeschrieben. Er schildert wahrlich treffend das Gefühl, das einen erfüllt, wenn man Champagner trinkt. Pérignon war sicher einer der Wegbereiter des perlenden Weins. Manchen Winzern gilt jedoch die Rolle des Franzosen Charles Marguetel de Saint Denis, Seigneur de Saint-Evremont, als ebenso wichtig. Der französische Edelmann ging am Hofe des englischen Königs Karl II. aus und ein und hatte in Adelskreisen den Ruf eines „Botschafters des guten Geschmacks“. Als solcher führte er den damals mal mehr, mal weniger perlenden Wein aus der Champagne ein, der noch im Fass geliefert, dann jedoch auf Flaschen gezogen wurde. Dadurch fand vermutlich eine zweite Gärung in den warmen Kellern statt. Der „herrlich perlende Wein“ aus der Champagne

war bald äußerst beliebt und erfreute sich großer Nachfrage, was wesentlich zur Entwicklung des späteren Champagners beigetragen haben dürfte. Der Wein wurde zu dieser Zeit bereits im Anbaugebiet in Flaschen abgefüllt, damit er den Transport besser überstand. Wegen der herauspringenden Korken war er bei Winzern nicht ganz so beliebt. Sie nannten ihn „Wein des Teufels“.

Eine herausragende Verbesserung war die Erfindung Dom Pérignons, Eichenkorken zu nutzen, die mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurden. Außerdem verfeinerte er die Methoden, Rebsorten miteinander zu verschnitten und rote Trauben weiß zu kelttern. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war der Champagner trüb, erst nachdem Nicole-Barbe Cliquot (Veuve Cliquot) mit ihren beiden deutschstämmigen Kellermeistern das Rütteln und Degorgieren erfunden hatte, bekam er seine klare, goldene Farbe. **SZ**

Johanna Maiers Rezept (Aperitif): Champagner-Liebescocktail mit Ginseng



Zutaten für 4-6 Personen:

Champagner
Für den Ginseng-Sirup:
1 TL frischer, klein geschnittener Ingwer
1 TL getrocknete Ginsengwurzel (in der Apotheke erhältlich)
3 Zweige Zitronen-Thymian
1/2 l trockener Weißwein
1/4 ausgekrazte Vanilleschote
Zucker und Limonensaft nach persönlichem Geschmack
Kumquatscheiben und Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung des Ginseng-Sirups:
Alle Zutaten vermengen, einmal aufkochen lassen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Hält gekühlt mindestens vier Wochen.

Anrichten:

Geben Sie ungefähr 50 ml Ginseng-Sirup in ein Champagnerglas und gießen Sie mit Champagner auf. Garnieren Sie nach Belieben mit Kumquatscheiben und Minzblättern.