



Am besten genießt man die prickelnden Tropfen von Champagne René Jolly „natürlich“ eisgekühlt

**B**rüder, kommt geschwind! Ich trinke Sterne!", soll der greise Dom Pérignon in seiner Abtei zu Hautvillers ausgerufen haben, als er zum ersten Mal drei Rebsorten gemixt hatte, die bis heute Basis für den Nobelschaum sind. In den drei Jahrhunderten danach hat der Champagner seinen Siegeszug rund um den Globus angetreten. In der Neuzeit vielleicht von ein paar Minus-Exportzahlen begleitet, wie im Jahr 2000, dafür aber mit kontinuierlich steigenden Preisen. Eine Flasche Krug des Jahrgangs 1928 setzte kürzlich auf einer Auktion dem Champagner die goldene Krone auf: Er wurde – Guinness-Rekord! – für 21.200 US-Dollar versteigert!

Auch wenn Spanien, Italien und nicht zuletzt Deutschland mit ihren perlenden Gewächsen erfolgreich den Markt beleben, zu Weihnachten und Silves-

FOTOS: ANDREAS ACHMANN (1)



# An der Quelle des Nobelschaums

Genuss wird in der Champagne ebenso groß geschrieben wie das richtige Ambiente. Im „Le Jardin“ kommt beides zusammen

**Große Champagner kleiner,  
feiner Adressen – Exzellentes,  
das nicht ruinös sein muss**

## INFO

Vorwahl Frankreich: 00 33  
**Gästehaus Ployez-Jacquemart**, Ludes,  
 Tel. 03 26 61 11 87,  
 www.ployez-jacquemart.fr  
**Brasserie du Boulingrin**,  
 48, rue de Mars,  
 Tel. 03 26 40 96 22,  
 www.boulingrin.fr,  
 So. geschlossen  
**Le Jardin**, 64 bd. Henry  
 Vasnier, Tel. 03 26 24 90 90,  
 kein Ruhetag, www.lescraieres.com  
**Champagne Juillet-Lallement**, Verzy,  
 www.champagnejuilletlallement.com  
**Champagne Bernard Hatté**,  
 Verzenay, Tel. 03 26 49 42 43  
**La Villa Eugène**,  
 82-84 Av. De Champagne,  
 Epernay, Tel. 03 26 32 44 76,  
 www.villa-eugene.com, ab 100 Euro  
**La Table Kobus**, 3 rue Dr. Rousseau,  
 Epernay, Tel. 03 26 51 53 53,  
 www.latablekobus.com  
**Champagne Corbon**,  
 541 Av. Jean Jaurès, Avize,  
 Tel. 03 26 57 55 43,  
 www.champagne-corbon.com  
**Champagne André Jacquart**,  
 63, av. De Bammental, Vertus,  
 Tel. 03 26 57 52 29,  
 www.couleursdoyard.com  
**L'Escargot des Grands Crus**,  
 CD 34, Bouzy, Tel. 03 26 52 26 56,  
 www.escargotdesgrandsrus.com



ter ist immer noch „Schampus“ der Favorit. Wir haben uns deshalb vor Ort auf die Suche gemacht nach kleinen, aber feinen Champagnerhäusern, die Exzellentes bieten, aber den Etat nicht so ruinieren wie einige der großen Marken, die meistens über 30 Euro pro Flasche liegen. Unsere Wegweiser: ein junges Ehepaar, sie Deutsche, er Franzose, das die fabelhafte Gründer-Idee hatte, Reisen in die Champagne zu organisieren (oder nach Burgund oder nach Bordeaux oder ins Périgord), ganz individuell zusammengestellt nach den Wünschen der Reisenden. Man kann die kleinen Winzer (mit Dolmetscher) oder die Grandes Marques besuchen, dort lunchen oder dinieren, man kann in exklusiven Gästehäusern logieren oder in Nobel-Hotels, in Sterne-Restaurants oder gemütlichen Brasserien speisen, ein Programm „Golf“ und „Kulinarik“ buchen. Chacun à son goût. Julien und Anke Wright übrigens heißen sie – und „Delikatours“ ihre junge Firma.

### BON VOYAGE!

Wir starten ein Dutzend Kilometer südlich von Reims im malerischen Dörfchen Ludes. Dort hat die 80 Jahre alte Champagner-Firma Ployez-Jacquemart in ihrem Park ein bezauberndes Gästehaus hingestellt. Mit sechs exquisiten Zimmern und morgens einem üppigen Frühstück. Unsere Gastgeberin Laurence Ployez ist gleichzeitig die Kellermeisterin. Sie veranstaltet Kellerführungen, Degustationen und – ab sechs Personen – ein Champagner-Dinner.

Aber Reims liegt quasi vor der Haustür, und nachmittags in die Stadt zu fahren, die Kathedrale besichtigen (ein Muss) und in einem originellen Restaurant einzukehren, finde ich viel interessanter. Entdeckt haben wir eine historische Brasserie aus dem Jahre 1925, reines Art déco, mit superflinken Kellnern,

die sich „le ballet de Service“ nennen. Es gibt Klassisches in allen Variationen in der „Brasserie du Boulingrin“: Austern, Terrinen, Schweinshaxe, Kalbskopf, Entenbrust, Lamm. Dazu Weine aus allen Regionen Frankreichs. Neu ist im Park des kulinarischen Spitzenreiters Les Crayères das Bistro „Le Jardin“. Rustikal aus Backstein mit offener Terrasse und jeden Tag geöffnet. Der Wein- und Champagnerkeller ist beeindruckend.

### GEHEIMTIPPS IN DEN BERGEN

Apropos Champagner: Am nächsten Tag starten wir zu unseren kleinen, aber feinen Champagnerhäusern. Zu Jean Lallement in Verzy, der in dritter Generation das Haus Juillet-Lallement führt. Der 31-Jährige macht hier im Herzen der Montagne de Reims, die als Hochburg der roten Trauben gilt, von reinen Grand-Cru-Lagen einen exzellenten Rosé brut aus 80 Prozent Pinot noir und 20 Prozent Chardonnay, in Fässern erzogen, mit einem Hauch von Vanille und vielen roten Früchten. Pinot-noir-lastig mit 60 Prozent ist auch seine kraftvoll-fruchtige 2006 Brut Sélection. Seit Herbst übrigens bei den Wrights zu kaufen. Natürlich kann man (auf Voranmeldung) auch dem Keller einen Besuch abstatten. Allerdings: On parle français!

Gleiches gilt für das Haus Bernard Hatté im Nachbarort Verzenay, das ebenfalls eine Grand-Cru-Lage ist. Nach seiner Laufbahn bei Roederer hatte Bernard Hatté erst 1952 seinen eigenen Champagner vinifiziert. Enkel Christophe macht heute drei Cuvées, die zu 80 Prozent aus Pinot noir und Pinot meunier bestehen, den Parade-Trauben der Region. Preislich liegen sie wie bei Lallement. Den Brut Tradition habe ich sogar als Sonderaktion bei Karstadt entdeckt. Für 19,95 Euro.

### ZU DEN GROSSEN BRÜDERN

Nun aber ins Zentrum der Macht: nach Epernay. Gleich am östlichen Anfang der Prachtmeile Avenue de Champagne, an der sich wie auf einer Perlenschnur Moët und Mercier, Perrier Jouët und Pol Roger aufreihen, hat in-

mitten eines großen Parks mit Swimmingpool eine perfekt restaurierte historische Villa ihre Pforten als Hotel geöffnet: die „Villa Eugène“. 15 luxuriöse Zimmer und Suiten mit allem technischen Komfort laden ein. Das Frühstück, serviert auf der großen Glasveranda, ist von üppig englischen Dimensionen. Natürlich kann man in den Michelin-besternten Häusern zum Essen gehen, wie im Les Berceaux oder außerhalb in der Hostellerie La Briqueterie, aber origineller ist „La Table Kobus“, eine Brasserie im Stil der Jahrhundertwende. Als Hommage an Großmutter Cathérine Kobus konzipiert, mit drei Menüs: „du Marché“, „autour d'Italie“ und „Découverte“ nach den (modernisierten) Rezepten der Madame Kobus. Und nicht nur dort, sondern auch von den Wrights wird ein prominenter Maître Chocolatier empfohlen: Vincent Dallet. In seinem süßen Schlaraffenland an der Straße des Général Leclerc könnte man süchtig werden. Neuerdings hält der schnauzbärtige Super-Star auch Kurse ab. Und so kann man dann seinen Gästen zu Hause „pralinés fait à la maison“ anbieten.

Wir starten am nächsten Morgen nach Süden in die weiße Welt des Chardonnay: nach Avize. Zur Champagnerfirma Corbon mit dem hübschen Untertitel: Winzer vom Vater zur Tochter. Und Tochter Agnès, gelernte Ingenieurin, die erst später ihren Master of Wine machte, hatte eine fabelhafte Idee: Seminare rund um den Champagner zu kreieren. Man lernt, von der Video-Leinwand begleitet, alles über fünf wichtige Sinne, Aromen, Degustationen. Man lernt die Nase zu schulen, zwischen Anis und Vanille zu unterscheiden und was auf den Geschmacksknospen passiert: Ist es Salz, sind es Bitterstoffe im

Glas? Man kann seine eigene Cuvée kreieren und noch mehr. Das kleine Einmaleins der Aromen dauert zwei bis drei Stunden (38 Euro), bis zu einem Tag im Keller und Weinberg. Ach so, Champagner machen die Corbons natürlich auch, etwa einen eleganten Grand Cru Chardonnay 2000 für 25 Euro.

Den jüngsten, erst im September fertiggestellten Firmensitz in Vertus empfand ich als einen Höhepunkt unserer Reise. In fünf-

für nur 11 bzw. 6 Euro). Sie sehen, es lohnt sich, auch in die Champagne mit einem Lieferwagen zu reisen!

Auf dem Rückweg in Bouzy schleuste uns Anke Wright noch zu einer typisch französischen Delikatesse: in eine Schneckenfarm. Alles über die Zucht der niedlichen kleinen Viecher draußen im Park und was ein französischer Gourmet damit anstellt. Die kleine oder große Reise ist individuell zu buchen



Bei den günstigen Flaschenpreisen in der Champagne lohnt sich eine Fahrt mit dem Lieferwagen

bei: Delikatours Anke Wright, Tel. 01 76/48 18 32 32, www.delikatours.com

✳ **Exklusiv für DCM-Leser** hat Anke Wright für die Festtage ein Champagner-Paket zusammengestellt. Statt für 151 Euro wird das Paket für nur 135 Euro angeboten:

- je eine Flasche Champagne Juillet-Lallement Brut Grand Cru und Rosé Grand Cru
- von Champagne René Jolly einen Blanc de Noirs, einen Blanc de Blancs und einen Rosé
- von Champagne F. Vauversin einen Brut Blanc de Blancs Grand Cru.