

# Champagner,

NICHT NUR MIT NOBELMARKEN LÄSST SICH FEIERLICH ANSTOSSEN. VIER HÄUSER IN DER CHAMPAGNE BIETEN KÖSTLICHE ALTERNATIVEN

eigentlich sollte man beim Genießen nicht über Geld reden. Das kann einem leicht die Laune verderben, auch die Champagnerlaune. Andererseits freut sich jeder, wenn er ein paar Euros sparen kann. Und bei Champagner ist das gar nicht so schwer. Denn: Es gibt ganz exzellente Tropfen, die deutlich unter dem Preisniveau der noblen und weltberühmten Marken liegen. Deren Produzenten haben nämlich, neben hohen Herstellungs- und Lagerkosten, zusätzlich ein oft beträchtliches Budget fürs Marketing. Und dann sind da noch die Aktionäre, die für ihre Anteile einen Gewinn sehen wollen. Dagegen ist die Kalkulation der weniger bekannten Champagnerhäuser wesentlich einfacher, dank Direktimporten und geringem Verwaltungsaufwand. Begleiten Sie uns also auf eine imaginäre Reise durch die prickelnde Welt im Nordosten Frankreichs.

## Auf zur Entdeckungstour

Wir starten ein Dutzend Kilometer südlich von Reims, der Hauptstadt der Champagne, im malerischen Dörfchen Ludes. Dort produziert die Firma **Ployez-Jacquemart** seit 80 Jahren vielfach ausgezeichnete Champagner, die sich mit den besten der Welt messen können. Kellermeisterin **Laurence Ployez** achtet während des gesamten Produktionsprozesses persönlich auf jedes Detail. Nicht umsonst findet man ihre Champagner in vielen Gourmet-Restaurants Frankreichs und rund um den Globus.

In Reims, Boulevard Lundy 34, residiert hinter einer bemerkenswerten Fassade aus dem Jahr 1897 die Champagner-Gruppe **Jacquart**, ein Zusammenschluss von rund 600 kleinen Winzern der Region. Auch sie zeigt, dass Qualität nicht zwangsläufig horrenden Preise fordert. Ihr



Weinexperte Jens Prieue gibt Tipps zu Champagner auf [www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss](http://www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss)

# die gute Laune machen



Traumberuf Kellermeisterin:  
Laurence Ployez



In dritter Generation am  
Werk: Jean Lallement



Trinken auf den Erfolg:  
Agnès und Claude Corbon

„Jacquart Brut Tradition“ aus den drei klassischen Champagner-Rebsorten Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay, hat beim größten internationalen Weinwettbewerb „Mundus Vini“ eine Goldmedaille gewonnen.

## Geheimtipp in den Bergen

Klein, aber fein geht es bei **Jean Lallement** in Verzy zu. Er führt in dritter Generation das respektable Haus **Juillet-Lallement**. Der 33-Jährige macht hier, im Herzen der Montagne de Reims, die als Hochburg der roten Trauben gilt, von reinen Grand-Cru-Lagen einen exzellenten „Brut Grand Cru“. Diese schöne, körperreiche Cuvée eignet sich als Aperitif, passt aber auch ganz hervorragend zu Ente. Der „Rosé Grand Cru“ mit seinem Duft nach roten Früchten ist sowohl ein fabelhafter Aperitif wie auch ein exzellenter Begleiter zum Dessert. Und mit dem „Blanc de Blancs Grand Cru“ hat man einen eleganten, feinen Tropfen, mit dem man wunderbar aufs neue Jahr anstoßen kann.

## So prickelnd ist der Süden

Weiter geht's in die weiße Welt des Chardonnays: nach Avize im Süden der Champagne. Hier residiert das Familienunternehmen **Corbon**. Tochter Agnès, gelernte Ingenieurin, machte ihren Master of Wine, um doch noch in die Fußstapfen des erfolgreichen Vaters zu treten – und hat den Schritt nie bereut. Ihre Grande reserve für 18,30 Euro, der Rosé für 20,30 Euro und die Cuvée Prestige für 22,30 Euro sind bemerkenswert. Leider kann man sie derzeit nur in der Boutique des Hauses kaufen. Aber das soll sich ändern. Ein zweites Standbein neben der Champagnerproduktion und ein weiterer guter Grund, bei Agnès vorbeizuschauen, sind ihre Sensorikseminare. Man lernt, die Nase zu schulen, und erfährt, was auf den Geschmacksknospen passiert. Das kleine Einmaleins der Aromen dauert zwei bis drei Stunden und kostet 38 Euro. *Helga Baumgärtel*

## Champagner-Empfehlungen

**Ployez-Jacquemart**, Champagner Brut 32,50 €; Bezugsquellen in Ihrer Nähe über Stecher und Krahn Weinimport, Tel. 0 22 25/91 84 90.

**Jacquart**, Brut Tradition, 19,99 €; gibt es unter anderem in ausgewählten REWE-Filialen.

**Jean Lallement**, Brut Grand Cru 21 €; Rosé Grand Cru 23 €; Blanc de Blancs Grand Cru 24 €. Alle drei Champagner gibt es für unsere Leser zum Vorzugspreis von 59 € (statt 68 €, ab 6 Flaschen entfallen die Versandkosten). Zu bestellen bei [champagne@delikatours.com](mailto:champagne@delikatours.com), Stichwort: „Lust auf Genuss“.

**Corbon**, 541, Av. Jean Jaurès, Avize, Tel. +33/9 66/42 34 93, [www.champagne-corbon.fr](http://www.champagne-corbon.fr).

## Reise-Tipp

Wer Lust hat, interessante, kleine (oder auch große) Champagnerhäuser zu besuchen, kann sich bei Delikatours eine Rundreise zusammenstellen lassen. Kontakt: Anke Wright, Tel. 0 52 41/5 27 19 91, [info@delikatours.com](mailto:info@delikatours.com).

## Hotel-Tipp

**La Villa Eugène**  
82–84 Av. de Champagne, Epernay, [www.villa-eugene.com](http://www.villa-eugene.com). Kleines, elegantes Hotel; idealer Standort, um von hier aus die umliegenden Champagnerhäuser zu besuchen; ab 129 € pro Übernachtung.

# KOCHKUNST DER SCHARFEN ART



Als Erfinder der Microplaning Technologie hat Microplane® das Reiben revolutioniert. Durch diese überpatenterte Herstellungstechnik erhalten die Klingen ihre besondere Schärfe und Langlebigkeit. Die Lebensmittel werden präzise geschneitten und nicht zerdrückt, so dass sich Aromen und Geschmack optimal entfalten können. Die stabile Mikroplaner mit robustem Griff und Fuß ist stabil und robust im Gebrauch. Mit den drei integrierten Befestigungspunkten (groß, mittel, fein) lassen sich ideal die unterschiedlichsten Lebensmittel je nach Wunsch raspeln. Erleben Sie den Unterschied!



OHNE BEIHEFT-SPEZIALIST FÜR DIE USA

[www.microplaneretail.com](http://www.microplaneretail.com)  
Tel. (040) 59 46 49 65