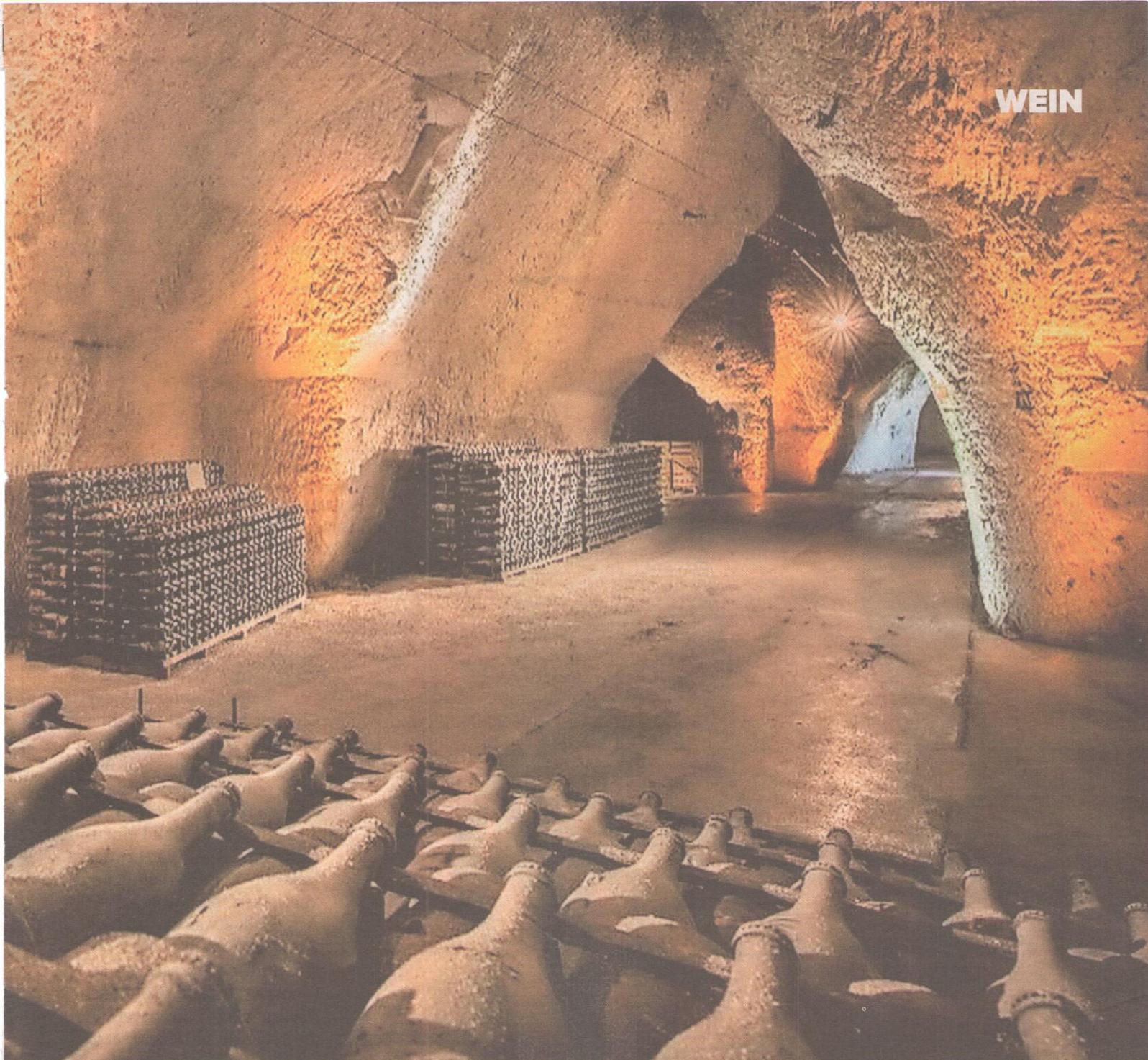




Schatzkammer

IM REICH DER BERÜHMTE WITWE

◆ **Veuve Clicquot** Das Konterfei von Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin thront auf jedem Korken des weltbekannten Champagners. Kellermeister Dominique Demarville ist heute um dessen Qualität besorgt. — CAROLE GRÖFLIN, REIMS



Der hauseigene Kalksteinkeller von Veuve Clicquot ist stolze 24 Kilometer lang.

Eine rote Unterschrift ziert das gelbe Etikett. Sie stammt von Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, der Grande Dame der Champagne. Im Jahr 1805 übernahm sie das Champagnerhaus nach dem Tod ihres Mannes François. Ihr Tun für die Firma ist heute noch so präsent, dass Kellermeister Dominique Demarville (50) ganz selbstverständlich sagt: «Bei uns gibt

es nur eine Qualität: die beste.» Die Worte stammen von der Witwe, französisch eben «Veuve» genannt. Seit 2008 ist Demarville beim Betrieb, insgesamt der 10. Kellermeister seit der Gründung 1772. Jede Flasche Champagner, die er öffnet, wird erst eingehend von ihm degustiert. Das kelchförmige Glas wurde eigens von der Firma entwickelt, eine Abkehr von den Flûte-Gläsern.

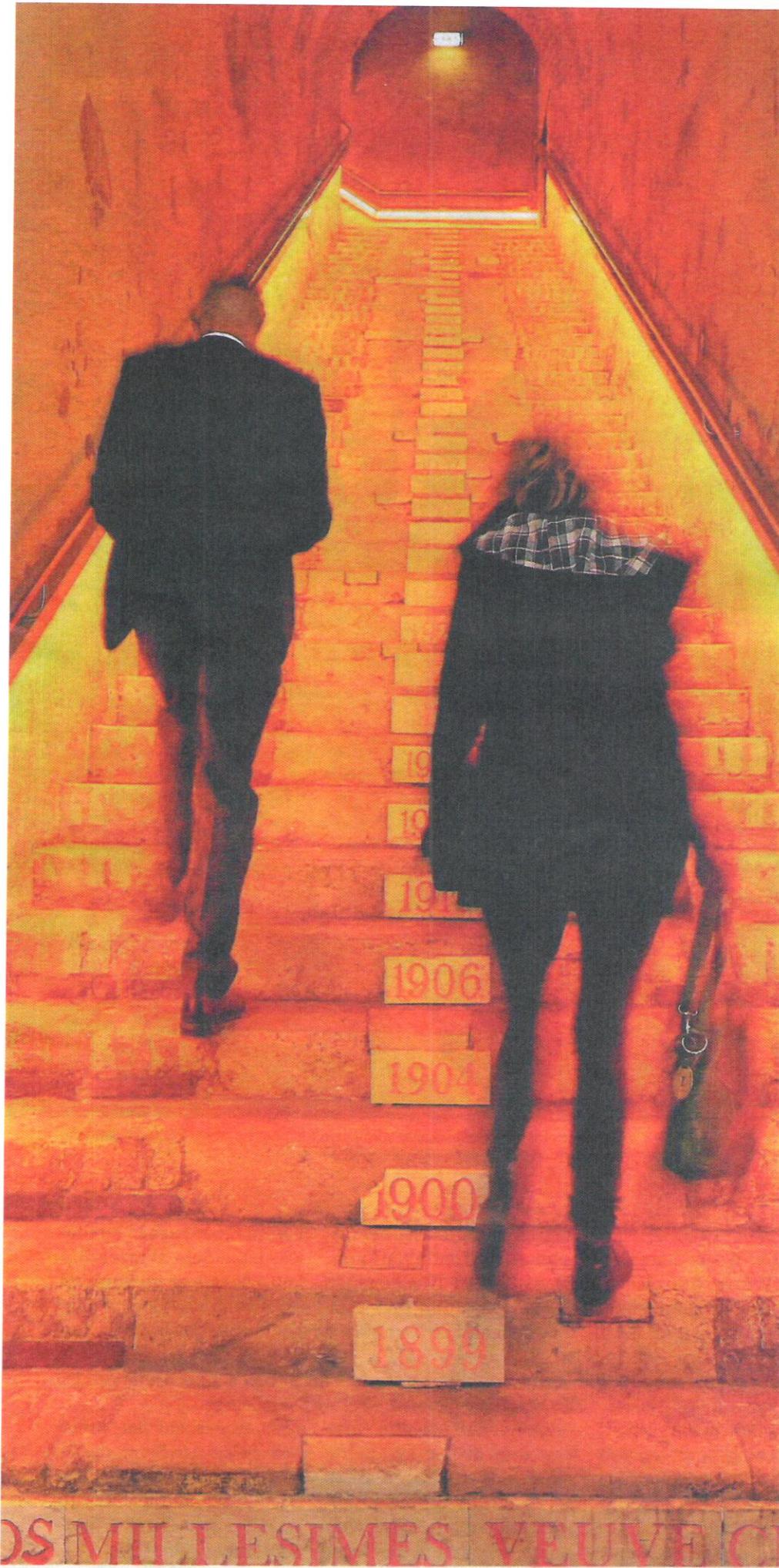
Bauchiger, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Er zieht den Champagner durch den Mund und kaut ihn. «Magnifique», schwärmt er.

Im Burgund gelernt

Ursprünglich wollte der Franzose in der Landwirtschaft arbeiten. Doch als er bei einer Rebenernte zusah, packte ihn die Neugier: «Ich wollte wissen, wie die Trau-

ben zu Champagner veredelt werden.» Sein Winzer-Diplom erlangte er im Burgund, für Weine von dort schlägt noch immer sein Herz. Nun halt von der Champagne aus, östlich auf der Höhe von Paris gelegen.

Jetzt tragen auf den Pinot-Noir-Feldern in Reims die Reben keine Früchte mehr. Nur noch jene, die nicht richtig gereift sind. Bereits Mitte September wurden ...



Die Treppe in den Weinkeller ist eine Reminiszenz an die lange Geschichte des Hauses.

Dominique Demarville, seit 2008 Kellermeister bei Veuve Clicquot, sagt: «Bei uns gibt es nur eine Qualität: die beste.»



... die Weinbeeren der Champagne von 1600 Leuten geerntet. Das ist jeweils ein Grossevent: Leute aus der Umgebung und dem Ausland eilen zu Hilfe, um die Mengen an Trauben von Hand einzusammeln. Die Blätter der kniehohen Reben sind am Verwelken, bald werden die Äste noch etwas gestutzt. So wird dafür gesorgt, dass der Zucker nicht zu sehr in der Pflanze zirkulieren muss. Nach 30 bis 35 Jahren werden die Reben durch neue ersetzt.

Hefe wird abgeschüttelt

Drei Sorten gehören in den Brut: Pinot Noir («für die Struktur»), Chardonnay («wegen der Säure») und Meunier («für die Fruchtigkeit»). Für die zweite Gärung werden die Yellow-Label-Flaschen in «pupitres de remuage», sogenannte Rüttelpulte, gestellt. Die Weinflaschen werden in der ersten Zeit immer wieder gerüttelt, also die Position um einige Grade geändert. So sinkt abgestorbene Hefe in den Flaschenhals. Von dort wird sie später mittels Degorgieren



Das Porträt von Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin schmückt jeden Champagnerdeckel.

ganz entfernt. Dieses Verfahren hat Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin entwickelt: Sie interessierte sich für die Produktion und verbrachte viel Zeit im hauseigenen Keller. Dieser ist 24 Kilometer lang und aus Kalkgestein. Eine weitere Innovation von ihr ist der Rosé-Champagner: Hierfür fügte sie 1818 ihrem Yellow-Label-Champagner etwas Rotwein hinzu. Und bescherte ihrer Firma den ersten seiner Art.

2010 wurden Flaschen aus einem alten Schiffswrack in der Ostsee geborgen. Der 170-jährige Champagner aus dem Hause Clicquot war noch immer in einwandfreiem Zustand. «Eine Sensation!», berichtet Demarville. Er kam als einer von wenigen in den Genuss des edlen Tropfens.

Die Firma ist sichtlich stolz auf ihre lange Tradition und Innovationen, wie etwa der

Champagner, der speziell auf Eis genossen wird. Seit 1986 gehört der französische Champagnerhersteller zu LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, dem Branchenführer von Luxusgütern. Zu der Gruppe gehören neben Veuve Clicquot fünf andere Champagnerhersteller. Wie kann da die persönliche Note, der Geist der Veuve, noch beibehalten werden? «Der Champagner wird noch

immer nach unseren Vorstellungen gekeltert.» Das grosse Erbe gelte es tagtäglich mit tadelloser Arbeit zu würdigen. Er sucht nach Worten, reibt die Hände und fügt dann verschmitzt an: «Das «Savoir-vivre» macht Veuve Clicquot auch heute noch zu etwas ganz Speziellem!» ●

► www.mondovino.ch/veuve-clicquot

Expansion nach Osten

Doch Madame Clicquot-Ponsardin wusste nicht nur, wie man guten, prickelnden Wein herstellt. Ihr Trumpf war auch die geschickte Expansion: Trotz den napoleonischen Kriegen und der Blockade der Seewege durch die Briten wagte sie es immer wieder, ihr Produkt via Ostsee nach St. Petersburg zu transportieren. So konnte sie mit ihrem Unternehmen in Russland Fuss fassen und begeistern.

Und auch heute begeistert und fasziniert der Champagner noch immer: Im Jahr

VEUVE CLICQUOT BEI COOP



Champagne Veuve Clicquot*

Feine Perlung, Duft von reifen Zitrusfruchtarten, gut strukturiert im Gaumen, mit klassischer feiner Aromavielfalt. Zum Apéro oder zu Fisch und Meeresfrüchten. Bis 31. Dezember 2017 Fr. 37.95/75 cl statt Fr. 42.95 oder solange Vorrat.



Veuve Clicquot Rosé brut*

Finessenreiche Nase mit Düften nach Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen, dazu Trockenobst- und Gebäcknoten. Im Mund ein frischer Auftakt, der in fruchtige Ausgewogenheit übergeht. Passt zum festlichen Apéro und zu Vorspeisen. Fr. 59.95/75 cl.

Fotos: Francoise Nascimbene, Alamy, zvg

* in grösseren Verkaufsstellen und unter www.mondivono.ch