

REIFER GENUSS FÜR SPEZIALISTEN

19 von 20 Flaschen Champagner kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Das hat den Vorteil, dass die großen Häuser bei ihren normalen Bruts eine verlässlich gleich bleibende Qualität garantieren können. Bei Jahrgangschampagner sind Überraschungen vorprogrammiert – zumeist sehr erfreuliche. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

Das Reifepotential von großen Schaumweinen ist beeindruckend. Es gibt keinen anderen Weinstil, der sich nach zwanzig und mehr Jahren derart jung, lebendig und frisch zeigen kann. Die Reife spiegelt sich vor allem in der Komplexität der Aromen wider. Einen perfekt gereiften Champagner aus den 1990er Jahren im Glas zu haben, zählt zu den größten Genüssen, die man als Weinfreund überhaupt erleben kann. Das ist die eine Seite.

Eine andere Seite ist der Preis. Stars und Sternchen trinken gerne Premium-Champagner, also werden mitunter auch Premium-Preise verlangt, die nicht immer mit der Qualität korrelieren. Nur die besten Qualitäten werden im Lauf der Jahre tatsächlich besser. Das mag im Nachtclub egal sein, im Gourmet-Restaurant hingegen nicht. Ein paar hundert Euro sind also schnell dahin, wenn man sich auf das glatte Parkett von reifen Vintages begibt.

Eine Frage des Vertrauens

Guter Jahrgangschampagner stellt immer eine Selektion dar und verbringt einen Gutteil seiner Reife auf der Hefe hinter luftdichtem Kronenkork geschützt. Ist er einmal degorgiert, schreitet die Reifung deutlich schneller voran. „Um einen Vintage Champagner richtig einschätzen zu können, ist das Datum der Degorgierung mindestens genauso wichtig, wie der Jahrgang selbst“, weiß Alexander Koblinger, Sommelier im Restaurant Döllerer in Golling. Große Champagner schmecken auch zehn oder zwanzig



© SELINA FLASCH PHOTOGRAPHY



MOËT & CHANDON JAHRGANGSPARADE

Das mit Abstand größte Champagnerhaus stellt mit dem Imperial auch den meist verkauften Schaumwein der Region her. Der Fokus liegt bei Moët Chandon daher klarerweise auf Konsistenz bei der Basis, Das absolute Luxus-Segment von LVMH wird mit Marken wie Krug und Dom Pérignon bedient. Und doch hat Moët & Chandon mehr zu bieten als verlässliche Basisqualitäten. Als Grand Vintage beziehungsweise Grand Vintage Collection füllt man in guten Jahren auch Vintage Champagner.



»Um einen Vintage-Champagner richtig einschätzen zu können, ist das Datum der Degorgierung mindestens genauso wichtig, wie der Jahrgang selbst«

- ALEXANDER KOBLINGER / MASTER SOMMELIER -

Jahre nach der Degorgierung noch ausgezeichnet, sind aber eben nicht mehr ganz so frisch. Kleinere Jahrgänge reifen schneller und schmecken irgendwann einmal alt.

Sieg oder Niederlage liegen bei sehr lange gereiften Schaumweinen oft nahe beieinander. Wer sich nicht wirklich gut auskennt, sollte sich diesem Thema besser mit dem Sommelier seines Vertrauens nähern. „Wenn man mit ein paar Sätzen beschreiben kann, was man will, finden wir auch das Passende. Natürlich spielt dabei auch der Preis eine Rolle. Der Vintage-Spezialist Bruno Paillard füllt neben den verlässlich guten Non-Vintages drei verschiedene Jahrgangsspezialitäten. Der aktuelle Jahrgang 2012 des Blanc de Blancs Grand Cru ist ein grandioser Schaumwein, der vergleichsweise wenig kostet. Bei der N.P.U. Serie von Bruno Paillard haben wir aktuell die Jahrgänge 2004, 2003 und 1999 auf der Karte. Alle sind wunderbar aber in Nuancen doch unterschiedlich. Gerade das macht ja den Reiz bei Vintages aus. Und dann gibt es noch die Grand Cru Lage Le Mesnil aus den Jahren 1989, 1999 und 2000. Das sind wirklich exklusive Raritäten. Wenn sich ein Gast dafür interessiert, weiß er in der Regel, was er will“, meint Koblinger.

Gute Jahre, schwache Jahre

Nach drei außergewöhnlich guten Jahren war 2021 in der Champagne sehr schwierig. Das wird dazu führen, dass es praktisch keine Prestige Cuvées des Jahrgangs 2021 geben wird. Lediglich bei Dom Pérignon, wo ausschließlich Jahrgangschampagner gekeltert wird, darf man gespannt sein, wie man dort das Problem löst. Überhaupt sind Jahrgangstabellen bei Champagner problematisch. Zum einen betreffen sie 95 Prozent

In der Wiener Champagner Bar Capsule führte die internationale Markenbotschafterin von Moët & Chandon Anfang November durch mehrere Jahrzehnte und präsentierte die Jahrgänge 2012, 2002, 2000, 1998, 1993, 1992 und 1990. Großartig waren sie alle, besonders in Erinnerung geblieben sind 1990 und 1998. Bemerkenswert wie gut sich schon der jüngste im Bunde – also der Jahrgang 2012 – präsentierte. Die Collection-Füllungen sind rund 15 Jahre auf der Hefe gereift, was sie ähnlich komplex macht, wie der legendäre P2 des Schwesternhaus Dom Pérignon, allerdings für deutlich weniger Geld. Es zeigt sich einmal mehr: Jahrgangschampagner bereiten größtes Vergnügen! ◆

der Produktion gar nicht. Zum anderen lassen sich auch in kleinen Jahren bei extremer Selektion großer Jahrgangschampagner machen. Mit anderen Worten: Ein kleines Jahr geht meist zu Lasten der Quantität und nicht der Qualität.

Noch ein letzter Tipp vom Top-Sommelier aus Golling: „Zu kleine Gläser und zu niedrige Temperatur nehmen großen Jahrgangschampagner viel von ihrem Reiz. Erst im großen Glas kann sich ein großer Wein in seiner ganzen Pracht zeigen. Das gilt auch für Vintage-Champagner.“ ◆