

# DIE RENAISSANCE DER FRANZÖSISCHEN CRÉMANTS

Ein Jahrhundertsommer brachte uns in diesem Jahr bis in den Norden Europas heiße, mediterrane Abende. Um diese angemessen zu genießen, gehört für Kenner traditionsreicher Schaumweine ein erfrischender Crémant unbedingt dazu.

TEXT GERHILD BURKARD

Photo: Vincent Schmeider

**D**ie Sonne brütet im Sommer 2018 bei der Rundreise durch die namhaften Crémant-Regionen Frankreichs über dem Land. »Eine so lange anhaltende, ungewöhnlich heiße und trockene Wetterlage bedeutet eine Herausforderung für Schaumweinhersteller«, erklärt der junge Jean Cadé von der Domaine Dirlér-Cadé aus Bergholtz.

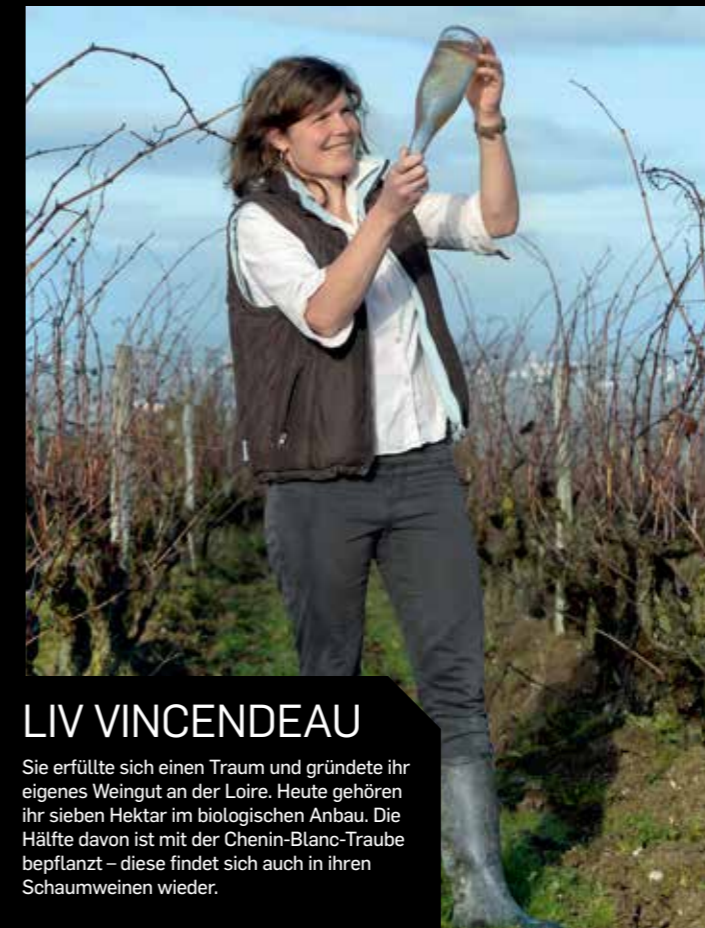
Schon Ende August hat auch für ihn die Lesezeit für die Crémants im Elsass begonnen. Das Elsass, am Fuße der Vogesen, ist der größte Schaumweinproduzent.

In diesem Jahr trifft man die Winzer statt im Urlaub schon früh im Weinberg. Sie müssen den genauen Lesezeitpunkt bestimmen. Wird zu früh gelesen, bleibt die Säure spitz und unharmonisch am Gaumen. Erntet man zu spät, fehlen Frische und Eleganz. Fragt man beispielsweise die Brüder Barthelmé von der Domaine Albert Mann nach dem Jahrgang 2018, sind sie sehr optimistisch. Aus ihrer Sicht liegt dies auch an der biodynamischen Bewirtschaftung, die eine größere Widerstandsfähigkeit der Trauben schafft und auch gegen Trockenstress wirkt. »Wir suchen die Eleganz, die Finesse und die Frische in den Crémants. Neben den ausgezeichneten Weinberglagen, z. B. am Schlossberg, unterstützt uns auch dabei die Biodynamie«, meint Jacky Barthelmé. Nach seinen Vorbildern gefragt, lächelt er amüsiert: »Ein Champagner Bollinger 1973 RD – ich war 18 Jahre alt – hat mich damals infiziert. In den Achtzigern stand bereits fest, dass ich eigene Schaumweine hier im Elsass herstellen will.« Dem sehr gefragten Weingut ist das gut gelungen. Auch andere Winzer in der Region haben sich dem organischen oder biodynamischen Weinbau verschrieben. Dazu gehören beispielsweise die Domaine Anstotz et Fils aus Balbronn, Dirlér-Cadé, die bekannt ist für ihre hervorragend ausgebauten Crémants Brut Nature, und André Stentz. Sie zählen ebenso wie Pierre Frick zu den Pionieren der Biodynamie der frühen Achtzigerjahre. André Stentz setzt auf Spontanvergärung und gibt Hefen aus dem Most des jeweiligen Jahrgangs für die Prise de Mousse hinzu. Pierre Frick verfährt ähnlich und philosophiert über seine Crémants: »Wenn man biodynamischen Weinbau betreibt und möglichst wenig in die Weinbereitung eingreift, spiegelt sich das in jedem Wein des Jahrgangs wider. Wir setzen nicht auf Uniformität, sondern auf Individualität. Meine Weine sollen geradlinig und animierend sein. Der Kunde kann so immer wieder Neues



### CHÂTEAU DE SASSANGY

Die Familie Musso baute dieses zu Ruinen verfallene Château im Hinterland der Côte Chalonnaise wieder auf. Heute werden 45 Hektar Weinberge im biologischen Weinanbau von Jean Musso und seiner Tochter Cécile bewirtschaftet.



### LIV VINZENDEAU

Sie erfüllte sich einen Traum und gründete ihr eigenes Weingut an der Loire. Heute gehören ihr sieben Hektar im biologischen Anbau. Die Hälfte davon ist mit der Chenin-Blanc-Traube bepflanzt – diese findet sich auch in ihren Schaumweinen wieder.



### ALBERT MANN

Jacky Barthelmé und sein Bruder Maurice sind für die Weinherstellung des biodynamisch zertifizierten Weinguts mit neun Hektar verantwortlich.



### DOPFF AU MOULIN

Pierre Dopff, der Großvater von Etienne Arnaud Dopff, war 1976 einer der vier Mitbegründer der Appellation Crémant d'Alsace. Heute gehört das Haus mit Sitz in Riquewihr zu den bekannten großen Crémant-Herstellern.



### PIERRE FRICK

Seit zwölf Generationen betreibt die Familie Frick Weinbau. Der größte Teil der heute bearbeiteten zwölf Hektar Weinberge erstreckt sich über ein Dutzend Parzellen mit von Kalkstein geprägten Böden.

entdecken.« Dabei schenkt er einen belebenden Crémant aus einer gerade frisch degorgierten Flasche ein.

In Frankreich liegt die biologische Bewirtschaftung zertifizierter Betriebe bei der Crémant-Produktion mittlerweile bei durchschnittlich circa zehn Prozent: im Elsass bei 15 Prozent, an der Loire jedoch unter fünf Prozent. Auch die großen Global Player wie Wolfberger, einer der drei größten Crémant-Produzenten im Elsass, folgen dem Trend mit einer kleinen Auflage eines Bio-Crémants. Dieser geht bei einer Produktion von über sechs Millionen Flaschen pro Jahr allerdings eher unter.

Begibt man sich in die Welt der Crémants, kann man schon einmal den Überblick verlieren. Denn es gibt nicht DIE Crémant-Region, wie es DIE Champagne gibt. Der oft bemühte Vergleich ist trotz vieler Verflechtungen nicht korrekt. Die Geschichte des Crémants ist die Geschichte der Schaumweine Frankreichs, der Vins mousseux. Diese wurden bereits im 19. Jahrhundert kommerziell hergestellt und verbreiteten sich von hier aus über ganz Europa. Bis zur Bezeichnung AOC Crémant war es jedoch ein langer Weg: Erst Mitte der Siebzigerjahre tauchte der Begriff Crémant mit geschützter Herkunftsbezeichnung in Burgund, an der Loire und dann auch im Elsass auf. Ziel war es, sich von der Produktion der Massenschaumweine abzusetzen. Strenge gesetzliche Bestimmungen sichern die Qualität und regeln An- und Ausbau. Entscheidend für Erstere ist die obligatorische Mindestlagerzeit von Crémants von zwölf Monaten für die zweite Flaschengärung. Davon müssen sie mindestens neun Monate auf der Hefe verbleiben. Es ist die sogenannte »Méthode traditionnelle«. Während dieser Zeit entstehen die Perlen in der Flasche. Die Aromen können sich voll zu feinduftigen Schaumweinen entwickeln.

»Schmecken Sie den Unterschied« lautet aus diesem Grund auch das Motto von Olivier Sohler, Präsident der Fédération Nationale des Producteurs de Crémant. Denn die Crémant-Produktion lebt von einer unglaublichen Vielfalt.

Appellation-d'Origine-Protégée-Weine, also Qualitätsschaumweine mit geschützter Herkunftsbezeichnung, findet man neben dem Elsass noch in sieben weiteren Weinregionen Frankreichs: Bordeaux, Burgund, Die, Loire, Limoux, Jura und Savoie. Keine der Regionen ist mit der anderen vergleichbar. Die Terroireinflüsse wie Klima, Boden und >



**DIRLER-  
CADÉ**

Jean und Ludivine Cadé – die Familie Dirler-Cadé begann 2005 mit der Crémant-Herstellung. Heute machen die biodynamisch hergestellten Crémants circa 20 Prozent der Gesamtproduktion aus.

> Rebsorten könnten unterschiedlicher nicht sein.

Das Anbaugebiet umfasst eine Fläche von über 11.000 Hektar mit mehr als 5000 Produzenten, die, je nach Region, im Jahr 2017 62,2 Millionen Flaschen produzierten. Im Durchschnitt werden davon etwa 20 bis 50 Prozent exportiert.

Jede der acht Regionen baut ihre eigene Rebsorte passend zum Terroir an, überwiegend Riesling und Pinot Gris im Elsass, Pinot Noir und Chardonnay in Burgund, Cabernet Franc und Chenin an der Loire und im Limoux, Sauvignon und Semillon in Bordeaux, Poulsard und Trousseau im Jura, Jacquère und Altesse im Savoie und in der nur 14 Hektar großen Appellation Die Clairette. Der Chardonnay findet sich immerhin in sechs Anbaugebieten.

Die Regionen Elsass, Burgund und Loire haben zusätzlich zur Bezeichnung Crémant weitere Qualitätskriterien und Bezeichnungen für Spitzenprodukte der jeweiligen Produzenten festgelegt: Im Elsass wurde der Begriff »Emotion« eingeführt, in Burgund »Grand Eminent« und »Eminent« und an der Loire »Prestige de Loire«. Dabei sind Mindestlagerzeiten von 24 beziehungsweise 36 Monaten »sur lattes« gefordert.

In Burgund trifft man auf eine historisch gewachsene Produktion der Perlen. Bereits in den Vierzigerjahren wurde der Schaumwein unter der Bezeichnung Vin mousseux Bourgoigne vermarktet. Der Präsident des Crémant-

Verbands, Pierre du Couëdic, gibt sich zufrieden: »Unser Markt wächst, und der Export nimmt stetig zu. Dabei scheint der deutsche Markt den Verkaufsrückgang der letzten Jahre etwas aufgefangen zu haben.« Was unterscheidet diese Region nun von den anderen? Zuerst einmal sind es sicherlich die weit verstreuten Anbaugebiete, die sich von der Côte Chalonaise über die Côte d'Or bis nach Chablis ziehen, und natürlich der Boden. »Eins haben unsere verschiedenen Anbaugebiete mit unterschiedlicher Ausprägung gemeinsam: den sehr kalkreichen Boden«, bestätigt Jean Musso, der im Hinterland der Côte Chalonaise mit sei-

»Wir setzen nicht auf Uniformität, sondern auf Individualität.«

PIERRE FRICK Winzer

ner Tochter Cécile das biologisch bewirtschaftete Château de Sassangy führt. Wie im Elsass spielt auch hier die Klimaerwärmung eine Rolle. Er ist froh, dass sich der Großteil seiner 45 Hektar an Rebflächen auf 300 bis 400 Höhenmeter befindet. Fährt man hinunter ins Zentrum der Crémant-Produktion nach Rully, führt der Weg zur heute noch als Familienbetrieb geführten Domaine Vitteaut-Alberti. Gérard Vitteaut, der Vater der heutigen Besitzerin Agnès Vitteaut, war einer der Mitbegründer und Kämpfer für die 1975 eingeführte Appellation Crémant de Bourgogne. Hier wird versucht, die Frische und die Rebsortentypizität in der Crémant-Herstellung herauszuarbeiten. Neben diesen relativ kleinen Weingütern sind auch die Großproduzenten zu erwähnen, etwa Bouillot und Veuve Ambal. Letzteres ist eines der ältesten Schaumweinhäuser Burgunds. Bereits 1888 wurden seine Vins mousseux urkundlich genannt.

Die Loire ist historisch gesehen von unzähligen Schlössern und historischen Städten wie etwa Orléans und Tours als Zeugen der Glanzzeiten des französischen Adels geprägt. Von hier kommt eine Vielfalt an großartigen Schaumweinen, die – mit einem Absatz von sieben Millionen bei einer Gesamtproduktion von 17 Millionen Flaschen – gerade in Deutschland viele Liebhaber finden. Die Loire zieht sich quer durch Frankreich bis zur Atlantikküste. Rund um den Fluss ist der Weinbau tief und lange verwurzelt. Ende des 18. Jahrhunderts begann hier die Produktion von Schaumweinen. Die nahe gelegene Champagne, die dafür schon lange bekannt war, diente als Vorbild. Das gemäßigte Klima ist ideal. Kalkstein und Tuffsteinklippen geben den Weinen ihren besonderen mineralischen Charakter. Vor allem rund um Saumur und Touraine entstand dank der hervorragenden Bedingungen ein Zentrum der Crémant-Herstellung. Hier bieten sich für den Schlösserbau genutzte Steinbrüche mit kilometerlangen unterirdischen Stollen als optimale Lagerflächen für die Reifung der Cuvées an.

Die Anstrengungen bei der Qualitätssteigerung in der Crémant-Produktion zeigen spürbare Wirkung. Die nachwachsende Generation mit ihren neuen Ideen bürgt für eine Renaissance des Crémants, begründet nicht nur durch ein vielfältiges und nuancenreiches Produkt, sondern auch durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Crémants als Aperitif, Digestif oder Menübegleitung sind heute eine Selbstverständlichkeit und Highlight bei diversen Anlässen. <

# ERFOLGSSTORY: CRÉMANT DE LUXEMBURG

Crémant aus Luxemburg? Daran glaubte noch vor zwanzig Jahren niemand. Heute wird immerhin ein Viertel der Gesamtproduktion der luxemburgischen Weine für die Herstellung dieses eigenständigen Schaumweins verwendet.

TEXT GERHILD BURKARD

Die ersten Jahre mussten wir unsere Erfahrungen machen, zogen Berater aus der Champagne hinzu und entwickelten unseren eigenen Stil«, erklärt Laurent Kox (Domaine Kox), der die Schaumwein-Kenner immer wieder mit innovativen Ideen überrascht und damit auch erfolgreich ist. »In guten Jahren wie 2018 lagere ich meine Weine zwei bis drei Jahre ein und vermähle sie dann mit dem jeweiligen Jahrgangswein. Ein möglichst langes Hefelager, weit über die gesetzlichen Vorschriften von neun Monaten ist mir dabei wichtig.« Komplexität und Tiefe, wenn möglich ohne malolaktische Gärung und ohne zugesetzten Schwefel, sind sein Erfolgsrezept.

Als 1991 die AOP Crémant Luxembourg eingeführt wurde, glaubten nicht viele an den Erfolg. Heute ist sie etabliert und anerkannt. 25 Prozent der Gesamtproduktion der luxemburgischen Weine gehen in die Herstellung der Crémants. Laurent Kox gehörte übrigens zu den Ersten, die sich diesem neuen Produkt mit Hingabe und Kreativität widmeten.

Auch die Domaine Alice Hartmann setzt auf Crémants jenseits des Mainstreams: vollmundig, kräftig und mit Holzeinfluss. »Für uns ist die Eigenständigkeit der Crémants ein wichtiger Faktor«, philosophiert Hans-Jörg Befort von der Domaine Hartmann. Deren Weine werden sogar am Hofe des Großherzogtums geschätzt.

Landschaftlich reizvoll an den steilen Hän-



**DOMAINE  
ALICE HARTMANN**

Kellermeister Hans-Jörg Befort sucht die Unvergleichlichkeit in den Schaumweinen. Die Domaine gehört zu den erfolgreichsten Wein- und Crémant-Herstellern Luxemburgs. Sie besitzt den größten Teil der bekanntesten Weinbergslage Luxemburgs, das »Koepchen«.



gen der Mosel gelegen, gedeihen die Reben auf einer Strecke von 42 Kilometern zwischen den Örtchen Wasserbillig und Schengen. Das Anbaugebiet gehört im Ländervergleich zu den kleinsten mit nur insgesamt 1300 Hektar. Die Bodenstruktur aus Keuper und Muschelkalk gibt den Grundweinen die notwendige Mineralität. Die Crémants müssen ähnlich wie in Frankreich mindestens neun Monate auf der Hefe liegen. Bei Jahrgangscuvées sind es sogar 24 Monate. Als Rebsorten werden hauptsächlich die klassisch in Luxemburg angebauten Sorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois, Riesling und natürlich Pinot Noir verwendet.

Von den Crémants der rund 300 Produzenten werden gut 50 Prozent über die Genossenschaft Vinsmosselle mit dem Markennamen Poll-Fabaire (1,7 Millionen Flaschen), über 20 Prozent von den Handelshäusern und der Rest von den unabhängigen Winzern vermarktet. Der Luxemburger liebt seinen eigenen Wein und besonders seinen Crémant. Deshalb ist dieser auch selten auf dem deutschen, österreichischen und Schweizer Markt zu finden. Lediglich im Nachbarland Belgien kann man ihn häufiger im gut sortierten Handel entdecken – oder er wird direkt vor Ort gekauft.

Man sollte diesem Luxemburger Spitzenprodukt aber auch im gesamteuropäischen Crémant-Markt mehr Beachtung schenken. Denn die intensiven Qualitätsbemühungen und innovativen Ansätze der Produzenten sind bemerkenswert. <