



## Die Côte des Bar – authentisch und außergewöhnlich

Urtypische französische Landlichkeit prägt die Region. Doch der verschlafene Eindruck täuscht. Wer nach Außergewöhnlichem sucht, kommt entlang von Seine und Aube voll auf seine Kosten.

»Montgueux, der Montrachet der Champagne.« Dieser Ausspruch stammt nicht von irgendwem. Es war Daniel Thibault, der begnadete und leider vor wenigen Jahren verstorbene Kellermeister von Charles und Piper-Héidsieck, der den Weinberg westlich von Troyes auf diese Weise adelte. Emmanuel Lassaigne nahm sich den Ausspruch nicht zu Herzen sondern schmückte auch sein Firmenprospekt mit diesen großen Worten. Und die Taten ließen zum Glück nicht auf sich warten. Lassaigne übernahm den Familienbetrieb 1999 und legte gleich einen furiösen Premierenjahrgang hin. Er konzentriert sich voll auf Chardonnay, wie fast alle Winzer in Montgueux. Fast 90% der knapp 200 Hektar feinsten Kreideböden sind mit Chardonnay bepflanzt. «Einige haben es auch mit Pinot Noir versucht, doch der wächst hier nicht gut», erklärt Lassaigne. Er selbst bewirtschaftet seine vier Hektar eigene Weinberge und kauft die Trauben von einigen Parzellen mit alten Reben hinzu, insgesamt ein weiteres Hektar. Das exzellente Terroir von Montgueux ist kein

Geheimnis in der Champagne, trotz der Abgeliegenheit werden für die Trauben Preise auf Premier-Cru-Niveau bezahlt. Besonders Veuve Cliquot soll sich hier mit erstklassigem Chardonnay eindecken. Der Hügel, auf dem sich Montgueux und seine 350 Einwohner eingetieft haben, ragt wie ein Mini-Ayens-Rock aus der Ebene von Troyes. Lassaigne versteht es, das besondere Terroir schmeckbar zu machen. Seine Chardonnays sind dank der früheren Reife wuchtig, dank des Bodens mineralisch, dank der Ausbaumweise in Holzfässern komplex. Eine, wenn überhaupt, minimale Dosis von aktuell maximal 5 g/l und der soweit wie möglich reduzierte Einsatz von Schwefel sind Markenzeichen seiner Handschrift. Seine Champagner sind außerst „weinig“, zeigen aber auch Ecken und Kanten. Aktuell bietet er den Les Vignes de Montgueux Brut sowie den Extra Brut Le Cotet de 45 Jahre alten Reben an. Ein Brut Nature non dosé aus 2003 wird das Sortiment demnächst komplettieren. Alles Blancs de Blancs, versteht sich. Dazu gesellt sich als Spielerei ein Côteaux Champenois 2005, also ein Stillwein, in dem Fall

ein Chardonnay, der 18 Monate im Barrique ausgebaut und unfiltriert und ungekühlt abgefüllt wurde. Lassaigne und Montgueux sind sicherlich Extrembeispiele, dennoch typisch für die erstaunliche Vielfalt in dieser lange Zeit vergessenen Ecke der Champagne. Von exzellenten Stillweinen aus Chardonnay, über die lokale Spezialität Rosé des Riceys, bis zu Champagnern mit bis zu sechs verschiedenen Rebsorten ist hier jede Kuriosität zu finden. Die Bezeichnung Côte des Bar hat keineswegs mit einer ausgeprägten Geomorphologie zu tun. Namensgebend sind die beiden Hauptorte Bar-sur-Aube und Bar-sur-Seine. Die etwas mehr als 7.000 Hektar Rebfläche liegen weit verstreut über das Département Aube. Dass die Region an Wertschätzung gewinnt, zeigt sich deutlich an der Entwicklung der Rebfläche. Seit 1980 hat sich die Fläche verdoppelt, gegenüber 1970 sogar verdreifacht. Mit dem Alter der Weinberge steigt auch die Qualität. Waren 1990 noch 55% der Weinberge nicht älter als zehn Jahre, lag der Anteil 2006 nur noch bei 16%. Zugleich stieg in die-



Die Flüsse Aube und Seine prägen die ländliche Idylle der Côte des Bar

## Die Côte des Bar – authentisch und außergewöhnlich

sem Zeitraum der Anteil der über 30 Jahre alten Anlagen von 3 auf 22%. Montgueux nimmt als Chardonnay-Hochburg eine deutliche Ausnahmestellung ein. Denn ansonsten steht die Côte des Bar für Pinot Noir, der rund 6.000 der 7.000 Hektar für sich in Anspruch nimmt. Der Grund ist einfach: Auf den schwereren, kalkhaltigen, teilweise lehmigen Tonböden fühlt sich der Pinot Noir besonders wohl. Die Böden und die Lage rund 100 Kilometer südlich von Epemay prägen den Stil der Weine. Die Champagner wirken etwas voller und cremiger, häufig auch fruchtiger als ihre Pendanten aus dem Norden, dafür fehlt es ihnen teilweise an Mineralität und Leichtigkeit. Die beiden großen Namen der Côte des Bar, Michel Drappier und Jean-Pierre Fleury, verstehen es auf sehr unterschiedliche Art und Weise, die Eigenheiten ihres Terroirs zur Produktion exzellenter Champagner zu nutzen. Fleury ist der Pionier des biodynamischen Weinbaus in der Champagne. Bereits 1989, als bei den meisten Winzern der Champagne der Begriff Umweltschutz allenfalls ein desinteressiertes Aechselzucken auslösen konnte, stellte er seinen Betrieb um. Durch die Vitalisierung des Bodens, gelang es ihm, seinen Champagnern jene Mineralität und Finesse zu verliehen, die ein großer Champagner braucht. „Durch den biodynamischen

Anbau gewinnen wir etwa ein Promille Säure zusätzlich“, nennt Fleury einen ganz wichtigen Punkt. Ein Grund, warum seine Champagner nie schwer oder plump wirken. Heute verarbeitet er die Trauben von 30 Hektar Weinbergen, von denen 14 Hektar ihm selbst gehören. Gerade wurde eine neue Halle gebaut. Die Baustoffe: Holz, Kalk und Hanf. Dazu kamen acht neue, große Holzfässer à 6.000 Liter zur Lagerung der Reserveweine, Chardonnay und – man höre und staune – Weißburgunder werden teilweise in kleinen Holzfässern vergoren. Das Experimentieren mit den „cépages oubliés“, den vergessenen Rebsorten, entwickelt sich langsam aber sicher zu einer Spezialität der Winzer an der Côte des Bar.

Mit seiner „Cuvée les six cépages“ hat sich Champagne Moutard Père et Fils aus Buxeuil einen Namen gemacht. Der in jeder Hinsicht ungewöhnliche Champagner besteht zu je einem Sechstel aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie Pinot Blanc, Petit Meslier und Arbanne. Die letztgenannte Sorte stammt von einem über 90 Jahre alten Weinberg. Weißburgunder und Petit Meslier haben die Moutards vor 15 Jahren gepflanzt, mit dem Ziel, diese spezielle Cuvée aus sechs Rebsorten herzustellen. Als einzige Cuvée des Hauses wird dieser Champagner in Holzfässern ausgebaut und verschlossen mit Naturkorken statt der üblichen Metallkapseln verseselt. Im Fall des 2002ers hat sich der Aufwand voll und ganz gelohnt: Der Champagner überzeugt mit feinen Röst- und Vanillnoten, einer kraftvollen Struktur, einer kräftigen Säure und frischen, eine ähnliche Komplexität erreicht kein anderer Champagner aus dem umfangreichen Sortiment der Moutards. Etwas mehr als 1% der 7.000 Hektar Rebfläche der Côte des Bar sind heute mit den drei „Exoten-Sorten“ bepflanzt. Eine Spielerei, die nur für Nischen-Produzenten Sinn macht. Champagner-Liebhaber, die sich neugierig auf derartige Raritäten stürzen, gibt es allerdings genügend. Dennoch wird sich auch langfristig nichts an der klassischen Zusammensetzung des Champagners



Rosé des Riceys macht nicht nur als Speisebegleiter eine gute Figur

[ CHAMPAGNE: LOKALTERMIN ]



Christophe Defrance erzeugt einen herausragenden Rosé de Riceys

aus den drei bekanntesten Sorten ädern. Warum auch Pinot Blanc ist wenig originell, wird im Elsass und in Deutschland zulauf verseselt, und Petit Meslier kann sich qualitativ nur in Ausnahmefällen mit den Etablierten messen. Am spannendsten scheint Arbanne als „local hero“ der Côte des Bar zu sein. Aus diesem Grund hat Moutard vom Jahrgang 2003 erstmals einen sortenreinen Arbanne auf die Flasche gebracht, der 2007 der Öffentlichkeit vorgestellt wurde.

Auch Michel Drappier reizt die Sorte. „Arbanne stammt aus unserer Region, das macht die Sache interessant“, bestätigt er. Unter dem Namen Quattuor hat Drappier in diesem Jahr einen Champagner vorgestellt, den es in dieser Zusammensetzung nur ein einziges Mal in der Champagne gibt. Der „Unterirdel“ Blanc de Quatre Blancs liefert die Erklärung: Ein Champagner aus vier weißen Sorten, zudem von der eigentlich Pinot Noir geprägten Côte des Bar, ist wie geschaffen um auch den abgebrühtesten Sommelier zum Staunen zu bringen. Dabei handelt es sich keineswegs um einen Marketinggag, denn der Quattuor weiß auch qualitativ mit klarer Zitrusfrucht, Saft, Biss und guter Länge zu überzeugen. „Ich hätte gerne noch stärker den Charakter des Arbanne ausgedrückt, doch der Chardonnay ist in der Assemblage sehr dominant“, bedauert er, dass der gewünschte Schockeffekt zumindest sensorisch aus-



Brilliert auch mit Chardonnay. Didier Gallimard, Champagne Gallimard & Fils

bleibt. Ein weiteres Highlight in Drappiers Sortiment ist – abgesehen von der Prestige Cuvée Grande Sèndree – der Brut Nature. Es handelt sich um einen sortenreinen Pinot Noir, der ganz ohne Dosage verkauft wird. Den bietet er sogar in zwei Varianten an: Die eine konventionell mit und die andere ganz ohne Schwefel, was bedingt, dass diese Version sechs bis acht Monate nach dem Degorgement getrunken sein sollte. Drappier verzichtet auf Filtration und Entfärbung, setzt Holzfässer ein. Folgerichtig sind seine Champagner kräftig in der Farbe, goldgelb; die Pinot Noirs sogar mit leichtem Kupferstich; der ungeschminkte Charakter der Aube. Und das ganz bewusst, denn Drappier identifiziert sich voll mit seiner Heimat. „Die Aube hat so viele interessante Sachen zu zeigen. Leider gehen 75% der Produktion an die Marne.“ Was er damit meint: Die großen Handelshäuser decken sich im Département Aube gerne mit Pinot Noir ein, weil er den Cuvées in Verbindung mit den schlankeren Weinen aus dem Marneal Fülle verleiht.

Auch Fleury bringt in seinen Champagnern den Charakter der Côte des Bar zum Ausdruck, allerdings auf andere Weise. Er schafft es wie kein Zweiter, den Boden und das Klima, mit anderen Worten das Terroir, schmeckbar zu machen. „Dank der biodynamischen Bewirtschaftung sind die Böden lebendig und locker. Die Reben können tief wurzeln und erreichen die tiefliegenden



Pure Kreide: Emmanuel Lassaigne in seinem Keller in Montgueux

Kalkböden. Darum schmeckt unser Pinot Noir mineralisch“, lüftet Fleury das Geheimnis.

Vielleicht scheinen seine Champagner deshalb für die Zwigkeit geschaffen zu sein. Sie beeindrucken jedenfalls auch nach 20 Jahren noch durch Spannkraft und Frische. Lesen Sie hierzu den Bericht über das Reifepotenzial. Im Übrigen hat auch er sich nicht nehmen lassen, einen Champagner mit ungewöhnlicher Assemblage zu produzieren. Er ist seinem Vater gewidmet und trägt deren Namen Robert Fleury. Der 2000er setzt sich aus je einem Drittel Pinot Noir sowie Chardonnay und Pinot Blanc zusammen, wobei die Weilen im Barrique vinifiziert wurden. Jean-Pierre Fleury's Sohn Jean-Sébastien arbeitet inzwischen voll mit und engagiert sich auch in einer Gruppe von inzwischen sieben jungen Winzern aus der Region: „Wir treffen uns alle zwei Wochen, machen Weiterbildung, verkaufen gemeinsam unsere Stillweine und beraten uns gegenseitig.“

Zu dieser Gruppe gehören auch einige Winzer aus Les Riceys. Dieser dreieckige Ort, daher der Name „die Riceys“, ist die mit Abstand größte Weinbaugemeinde der Champagne. Ein Superlativ, der selbst innerhalb der Champagne vielen nicht bewusst ist. Die Ortsteile Ricey Bas, Ricey Haut und Ricey Hautes-Rives liegen in einem Talkessel, durch den sich das Flüsschen Laigès schlängelt, das wenige Kilo-



Michel und André Drappier machten die Côte des Bar bekannt (I). Schmuckstück: Das Château de Bligny der Familie Rapeneau

meter später in die Seine mündet. Der hübsche Ort besitzt drei Kirchen, von denen allerdings nur noch eine zugänglich ist und genutzt wird. Die beiden anderen sind häufig, und seit der Eröffnung des Hotels und Restaurants Le Marius im April dieses Jahres gibt es neben dem Le Magny sogar eine zweite gute gastronomische Adresse. Beide überzeugen mit bodenständiger, authentischer Regionalität auf gehobenen Niveau.

Ansonsten steht der Ort ganz im Zeichen des Weinbaus. Rund 860 Hektar Weinberge hüllen die Hänge rund um Les Riceys während der Sommermonate in dichtes Grün. Die Hänge sind für Champagnerverhältnisse ungewöhnlich steil und die Sonne brennt kraftvoll in den nach Süden ausgerichteten Lagen. Bevor die Rebblau ihr zersäuerendes Werk begann, waren um Les Riceys rund 4.000 Hektar mit Reben bepflanzt, davon etwa 1.200 Hektar mit Pinot Blanc. Auch der Gamay, heute in der Champagne nicht mehr zugelassen, erfreute sich großer Beliebtheit. Heute sind 95% der verbliebenen 860 Hektar mit Pinot Noir bepflanzt, ergänzt um Chardonnay, Gamay, Pinot Noir. Chardonnay, das klingt doch sehr nach Burgund und hat auch seine Berechtigung. Die Côte d'Or liegt schließlich näher als Epemay; geologisch wie geologisch. Und es waren auch Mönche aus Burgund, die im 9. Jahrhundert den Weinbau in Les Riceys begannen.

Die große Spezialität des Ortes ist kein klassischer Champagner, sondern ein Stillwein, der Rosé des Riceys. Diese Appellation umfasst nur die steilsten und nach Süden oder Südostwärts ausgerichteten Weinberge, insgesamt 350 Hektar, wovon heute allerdings nur etwa 60 Hektar tatsächlich

zur Produktion von Rosé verwendet werden. Die Erklärung ist einfach: Der Preis ist mit 10 bis 15 Euro für einen Rosé ungewöhnlich hoch, ihn billiger zu verkaufen macht jedoch keinen Sinn, wenn der Winzer alternativ aus den Trauben ebenso gut Champagner herstellen könnte, mit dem diese Preise allemal zu erzielen sind. Außerdem hat der boomende Markt für Rosé-Champagner dazu geführt, dass die Winzer ihre Produktion mehr und mehr ausweiten, was auch zulasten des Rosé des Riceys geht.

Wie gut diese „weinigten“ Rosés sein können, die sich stilistisch am ehesten mit Pinot Noir aus dem Elsass vergleichen lassen, stellt niemand beeindrucken unter Beweis als Christophe Defrance. Er leitet in vierter Generation den Familienbetrieb Champagne Jacques Defrance. Von seinen elf Hektar Weinbergen sind 8,5 Hektar mit Pinot Noir bepflanzt, der Rest ist dem Chardonnay vorbehalten. Der ist dominant in der exzellenten Cuvée Brut Prestige von Defrance. „Es gibt in den Weinbergen einige Streifen mit Kreide, anstelle der sonst vorherrschenden Kalk- oder Tonböden“, erklärt Defrance.

Auf sehr ungewöhnliche Art hat der Winzer seinen Champagne Rosé Brut komponiert: Zu Chardonnay-Grundweinen gesellen sich Rotweine aus Pinot Noir und Rosé des Riceys. Daraus resultiert ein ungewöhnlich, aber anregender Geschmack nach Kirchen und Mandeln.

„Vor zehn Jahren habe ich gerade einmal 3.000 Flaschen Rosé-Champagner erzeugt, heute sind es 17.000 bis 18.000 Flaschen“, macht Defrance deutlich, welche Dimension der Aufstieg des „Pink Champagne“ inzwischen erreicht hat. Den-

Rebbermer um Les Riceys, Weinbau und Landwirtschaft im Wechsel, der typische kalkhaltige Tonboden der Aube (x1)



CHAMPAGNE  
*Fleury*  
PÈRE & FILS  
*L'Art d'être naturel*  
Maison fondée en 1895

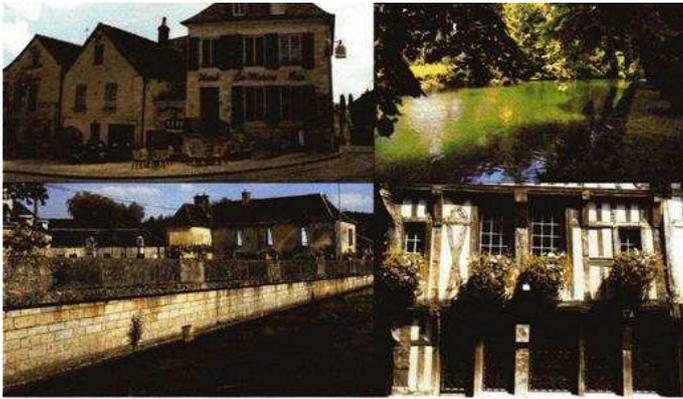
International Wine Challenge 2  
BIODYNAMIC TROPHY  
Millésime 1996 : GOLD Medal  
Cuvée Robert Fleury 2000 : SILVER Mt

Guide Bettane & Desseauve 21  
VIGNERON DE L'ANNÉE

Pionnier de la Biodynamie depuis 1989

Champagne Fleury, 43 grande rue  
F-10250 Courteron  
www.champagne-fleury.fr

Vertrieb Deutschland : Philippe Carno  
email : p.carno@france-dynamic.de



Gut aufgehoben ist der Gast im Hotel und Restaurant le Marius in Les Riceys (o.J.)

noch lässt er sich nicht davon abbringen, dem Rosé des Riceys die Treue zu halten. Aktuell verkauft er den Jahrgang 2003, der jahrgangsbedingt farblich wie geschmacklich eher an einen Rotwein erinnert als an einen Rosé. Aber auch der exzellente Rosé 2002 wird noch verkauft. Mit diesem testeten wir in besagtem Restaurant Marius, ob Defrance mit seiner Behauptung, Rosé des Riceys könne problemlos ein komplettes Essen von der Vorspeise bis zum Dessert begleiten, Recht hat. Und sein Wein erfüllte die Aufgabe mit Bravour. Ob zum Salat mit Champignons und gebratener Andouillette oder gar - wider Erwarten - zur Forelle mit Zitronen- und Pampelmusstreifen erwies er sich als ausgezeichneter, gleichrangiger Partner. Zum mit Marc Rambier-Langres, der zweiten Käsespezialität aus der Region neben dem Chaource, trumpfte er vollends auf und die Verblüffung war perfekt, als er einen Pakt mit dem Quittenmus schloss. Doch Defrance setzte noch eins drauf und stellte seinen Rosé 1982 neben den 2002er: Fast die gleiche Farbe leuchtete in beiden Gläsern, im Geschmack eingelegte Erdbeeren, Vanille, Nuss und Tabak, ein mehr als beeindruckendes Erlebnis.

Um gleich auf den Boden der Tatsachen zurückzukehren: Natürlich gelingt es bei-  
leibe nicht jedem der verbliebenen 28 Erzeuger von Rosé de Riceys, ein Produkt

dieser Klasse in die Flasche zu bringen. In jedem Fall hat die Demonstration von Defrance ausgereicht, die leichten Zweifel von der Sinnhaftigkeit eines Rosé-Stillweines in der Champagne zu pulverisieren. Zu den besten Winzern des Ortes gehört auch Didier Gallimard. Sein Champagne Gallimard Filis wird als Handelshaus geführt, weil er zu den elf Hektar Eigenfläche die Erträge von weiteren drei Hektar zukaufte. Obwohl er nur etwas mehr als einen Hektar Chardonnay besitzt, bietet er in diesem Jahr erstmals präsentiert. Es handelt sich um die im Eichenfass gereifte Cuvée Quintessence. Eine mehr als gelungene Premiere. Zu überzeugen weiß auch sein Millésimé Brut 2002 aus zwei Dritteln Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay. „Die Leute schätzen die zugängliche, fruchtige und runde Art der Champagner aus unserer Region“, berichtet Gallimard. Der Rosé-Boom hat auch bei ihm seine Spuren hinterlassen. Wie viele andere bewegt auch er sich an der unteren Grenze der vorgeschriebenen Reifezeit auf der Hefe. Von einem solchen Hype kann beim Rosé des Riceys keine Rede sein. Auch bei ihm ist aktuell der 2002er im Verkauf.

Neben dem nach wie vor boomenden Champagne Rosé flammt in der Champagne gerade ein zweiter Trend auf: Extra Brut.

Für beides ist die Côte des Bar prädestiniert. Die üppigen, reifen Pinot Noirs besitzen häufig etwas mehr Alkohol, gleichzeitig eine etwas geringere Säure. Bei gleicher Dosage schmecken die Champagner von der Côte des Bar daher in der Regel etwas milder und cremiger als die aus dem Norden, was einem gewissen Verbrauchergeschmack durchaus entgegen kommt. Bei Puristen und Champagnerliebhabern ist jedoch eher das Gegenteil gefragt: mineralische Frische, Rasse und Geradlinigkeit. Um dies zu erreichen, reduzieren die Top-Betriebe der Côte des Bar die Dosage oder lassen sie gleich ganz weg und vermarkten den Champagner als Extra Brut oder Brut Nature.

Auch die große Genossenschaftsgruppe der Region, die Union Aubeoise, besser bekannt unter ihrer Marke Veuve A. Devaux, hat in diesem Jahr einen solchen Champagner der Geschmacksrichtung Extra Brut auf den Markt gebracht. Die gehobene „D“-Serie wurde um den L'Ultra D ergänzt. Damit ist der Genossenschaft auf Anhieb ein sehr guter Wurf gelungen: Der Champagner wirkt geradlinig und frisch, mit feiner Hefenote. Jedoch rund und cremig im Abgang. Auch sonst strotzt das Sortiment nur so von Nischenprodukten: Angeboten werden beispielsweise drei verschiedene, jedoch durch die Bank gefällige



Jean-Pierre und Jean-Sébastien Fleury sind mit ihren Spitzenchampagnern an der Côte des Bar das Maß aller Dinge

Rosés sowie ein Blanc de Noirs mit langem Hefelager. Rund 750 Winzer liefern bei der Union ihre Trauben ab, insgesamt 1.400 Hektar Rebfläche. Im vergangenen Jahr kaufte die Union Aubeoise die gegenüberliegende Domaine de Villeneuve mit samt dem dazugehörigen Park. Dort sorgte bis vor drei Jahren ein exzellentes Sternrestaurant für den gastronomischen Höhepunkt der Region. Leider ließ die Frequenz vor allem an den Wochentagen zu wünschen übrig. Nun soll die Marke Devaux in diesem Anwesen ihr öffentlichkeitswirksames Zuhause finden und Urlauber auf der Durchreise zum Halten veranlassen.

Ein touristischer Anziehungspunkt mehr im Département Aube, das ansonsten neben reizvollen Weinorten wie Les Riceys vor

allem das frisch restaurierte mittelalterliche Zentrum von Troyes, das Zisterzienserklöster von Clairvaux sowie die großen Stauseen, die sich um den Forêt d'Orient gruppieren, in die Waagschale zu werfen hat. Ein in jeder Hinsicht lohnendes Ziel ist das etwas versteckt liegende Château de Bligny aus dem 17. Jahrhundert. Erstaunlicherweise gibt es in der Champagne gerade einmal zwei Champagner produzierende Châteaux; Das ehemals von der Witwe Clicquot bewohnte Château de Boursault im Marnet und eben Château de Bligny. Doch während im leerstehenden Schloss von Boursault kräftig der Zahn der Zeit nagt, erstrahlt Bligny in neuem altem Glanz. Das ist der Familie Rapeneau zu verdanken, die 1999 das Jagd- und Champagner Schloss erwarb und seither kräftig

investiert hat. Gerade wird die Kellerei auf Vordermann gebracht. „Wir haben das Château eigentlich wegen der Weinberge gekauft, doch dann haben wir Leidenschaft für das Schloss entwickelt“, gesteht Jean-François Rapeneau. Der Patron der Champagnergruppe, zu der auch Marken wie Charles de Cazanove oder Martel gehören, hat eine besonders enge Beziehung zu seinem Château in Bligny entwickelt. Kein Wunder, schließlich sind hier seine beiden großen Leidenschaften, die Jagd und der Champagner, vereint. Wenn Rapeneau, eine mehr als stattliche Erscheinung, hier umgeben von seinen Jagdhunden Platz nimmt, fühlt man sich unweigerlich an vergangene feudale Zeiten erinnert. Er jedoch teilt sein Reich mit dem Volk, in dem Fall mit Touristen, die das Schloss besuchen und die Champagner probieren können.

Zum Château gehört auch ein Clos. Der ummauerte Weinberg von fast einem Hektar liegt unmittelbar hinter dem Schloss. Die Reben sind erst ein bis drei Jahre alt, angepflanzt wurden neben den klassischen Sorten auch Petit Meslier, Pinot Blanc und Arbanne. Wenn in etwa fünf Jahren der erste Champagner aus dieser Einzeltage auf den Markt kommt, ist die Côte des Bar um ein weiteres Nischenprodukt reicher. Die Aube bleibt das Land für Entdecker. Champagner abseits des Mainstreams.

Sascha Speicher

## TOP-CHAMPAGNER VON DER CÔTE DES BAR

### 94 Fleury Brut 1996 (ca. 89 €)

Paradebeispiel eines gelungenen 1996ers: Komplexer, reifer Duft nach Getreide und Trockenfrüchten; am Gaumen Pinot-Noir-Power, aber geschliffen dank ausgeprägter Mineralität

### 92 Cuvée Robert Fleury 2000 (ca. 48 €)

Dezentere Duft nach roten Früchten, Kräutern und Tee, Röstnoten im Hintergrund, am Gaumen fast feminin, cremig elegant mit nicht störender Bittermandelnote (vom Pinot Blanc?)

### 191-93 Champagne J. Lassoigne, Le Cotet Extra Brut (ca. 35 €)

Feiner Duft, Citrusfrüchte, Ingwer, Röstnoten und extreme Mineralität, die auch am Gaumen ihre Fortsetzung findet; rassig und zupackend

### 91 Champagne Brappier, Grande Soudrie 2000 (ca. 38 €)

Röstnoten, rote Früchte, üppiger, voller Typ, stoffig mit guter Länge und Schlift

### 90 Champagne Jacques Defrance Brut Prestige (ca. 14 €)

Feiner nussiger, aber auch blütenfrischer Duft; glasklare, kühle, aber auch mineralische Art (Zitronengras, Limette), sehr anhaltend

### 90 Champagne Fleury, Rosé de Saignée (ca. 33 €)

Intensiver Duft nach Wildkirschen, Hagebutte, sogar Johannisbeeren; gleiche Fruchtigkeit; auch am Gaumen, eine echte Fruchtbombe

### 90 Champagne Moutard, Cuvée Les Six Cépages 2002 (ca. 42 €)

Feine, aber deutliche Holznoten, Vanille; gute Schärfe mit Biss und Volumen, dennoch sehr straff

### 90 Champagne Brappier, Quatuor Blanc de Noire Blancs (ca. 28 €)

Klares, strahlender Duft, saftig, rassig mit Biss und guter Länge. Klasse als Apéritif

### 89 Champagne Gallimard Prestige Millésimé 2002 (ca. 15 €)

Feiner, zartrostriger Duft; Trockenfrüchte am Gaumen; rassig, aber cremig abgepuffert

### 89 Champagne Veuve A. Devaux, D l'Ultra Brut (32 €)

Feine Hefenote, Getreide, Toast; rassig und geradlinig mit angenehmer Frische; cremig im Abgang

### 88 Champagne Defrance Rosé Brut (14 €)

Auffallend leuchtendes, helles Rosa; zarte, aber feine Frucht (Kirsche und Mandel); mild und charmant

### 88 Château de Bligny Chardonnay Brut (22 €)

Röstnoten gepaart mit feiner Apfelfrucht; cremig-runde Art, sehr ausgewogen

1\* Preis TTC ab Kellerei