wein.pur
6.2016
Dezember / Jänner

## Große Gewächse
- Höhepunkte von der VDP-Verkostung
- Barbaresco 2013

## Prickelnder Gegensatz
- Champagner aus Vertus
- Prosecco von Einzellagen

## Reif oder jung?
- Bordeaux 1986 versus Kalifornien 1986 & 1985
- 25 Jahre „Pannobile" von Hans Nittnaus

im.fokus
- Top-Rieslinge von 2015 aus Österreich & Deutschland

A/D € 6,20 CHF 10,50
www.weinpur.at

Frankreich

Text: Gerhard Eichelmann

Champagner aus dem Süden der Côte des Blancs: Vertus

Vertus zeigt als Gemeinde mit der größten Rebfläche auf: sowohl als Gemeinde an der Côte des Blancs als auch im Departement Marne selbst und ist die Nummer zwei in der ganzen Champagne.

Auf den Hängen rund um Vertus steht mit 90 Prozent der Chardonnay im Vordergrund.

54 6.2016 wein.pur



Text: Gerhard Eichelmann

# Champagner aus dem Süden der Côte des Blancs: Vertus

Vertus zeigt als Gemeinde mit der größten Rebfläche auf: sowohl als Gemeinde an der Côte des Blancs als auch im Departement Marne selbst und ist die Nummer zwei in der ganzen Champagne.

Auf den Hängen rund um Vertus steht mit 90 Prozent der Chardonnay im Vordergrund.





Weinbau in Vertus ist seit 1151 urkundlich belegt, im Mittelalter war Vertus berühmt für seinen Rotwein. Noch im 19. Jahrhundert dominierten rote Reben in Vertus, erst mit der Neubepflanzung nach der Reblaus-Katastrophe änderte sich dies. Heute nimmt Chardonnay über 90 Prozent der Rebfläche ein, aber mit neun Prozent Pinot noir gibt es in Vertus auch heute noch deutlich mehr Rotwein als in allen anderen Gemeinden der Côte des Blancs, in denen Chardonnay meist 100 Prozent der Fläche beansprucht.

541 Hektar Reben gibt es in Vertus; dass so eine große Fläche nicht homogen sein kann, ist offensichtlich, auch wenn – wie überall an der Côte des Blancs – der Untergrund aus Kreide besteht. Es ist also weniger der Boden, der den Unterschied der einzelnen Lagen in Vertus ausmacht – es sind andere Faktoren wie Exposition, Höhenlage, Alter der Reben oder das Verhältnis von Ober- zu Unterboden. Die Winzer in Vertus unterscheiden in die Lagen der „Mi-Côtes" (in halber Höhe des Hanges), die Lagen der „Plaine" (Ebene) und die Lagen der „Hautes-Côtes", also des oberen Teils des Hanges. Die Trauben der Mi-Côtes werden meist zuerst geerntet, dann folgen die Trauben der Ebene und schließlich die Trauben der Hautes-Côtes.

Dass die Lagen der Mi-Côtes als die besten Lagen gelten, hat vor allem damit zu tun, dass sie als Erstes reif sind. Da es mittlerweile Jahre gibt, in denen die sonst im September beginnende Lese bereits im August startet, ist dies weniger von Bedeutung als früher, als bis in den Oktober geerntet wurde, oft bei niedrigen Temperaturen. Obwohl neuerdings die frühe Reife keine entscheidende Rolle mehr spielt, bekommt man doch auf die Frage, welche denn die besten Lagen in Vertus seien, unisono die Antwort: „Mi-Côtes". Einige Winzer aber demonstrieren inzwischen, dass man auch aus den Hautes-Côtes, den oberen, teils steilen Lagen in Vertus, hervorragende Champagner erzeugen kann. Andere wiederum, dass auch in der sogenannten „Plaine" tolle Weine entstehen können – in der Ebene im Osten des Gemeindegebietes, die gar nicht so eben ist, weil es kleinere und größere Hügel gibt. So Michel Mailliard, der einmalig 1999 einen Einzellagen-Champagner aus der Lage Les Justices erzeugt hat und inzwischen einen Lagenwein aus Mont Vergon erzeugt – wobei für jedermann, auch wenn man die Alpen nicht kennt, rätselhaft bleibt, warum man diesen kleinen Hügel als Mont, also Berg bezeichnet.

Charles und Emmanuel Fourny vor ihrem Clos.

Delphine, Romain und Richard von Champagne Colin.

Fotos: Eichelmann, Weinguter

### Buch.Tipp

- **Gerhard Eichelmann**
  **„Champagne. Edition 2017"**
  **Erscheinungstermin: 30. Jänner 2017**
  **672 Seiten, gebunden, 18,5 x 28,5 cm**
  **ISBN 978-3-938839-28-7, € 49,95**

In Frankreich war man von Gerhard Eichelmanns Buch „Champagne" so begeistert, dass der renommierte Verlag Larousse es ins Französische übersetzen ließ und veröffentlichte. „Champagne" war schnell vergriffen, sodass es nun in komplett überarbeiteter und aktualisierter Form als „Champagne. Edition 2017" neu erscheint. „Champagne" informiert über alles Wissenswerte rund um Champagner. Der Leser erfährt, wo Champagner entsteht und wie er entsteht. Die wichtigsten Champagner-Erzeuger, die großen Häuser, aber auch die besten Champagner-Winzer werden in entweder 1-seitigen oder 2-seitigen Porträts vorgestellt, die nach einer kurzen Darstellung der Geschichte der Häuser vor allem die Stilistik des Hauses und die Unterschiede zwischen den verschiedenen Cuvées erklären. Der Leser erfährt das Wesentliche über die Besonderheiten der Häuser, Besuchszeiten, Adressen etc. – einfach alles, was man braucht, wenn man sich für Champagner interessiert.

An Pierre Larmandiers „Terre de Vertus" messen sich alle Champagner von Vertus.

### Terre de Vertus

Als Pierre Larmandier (Champagne Larmandier-Bernier) die Stillweine des Jahres 1995 verkostete, entschloss er sich, in diesem Jahr eine Cuvée nur mit Trauben aus Vertus zu erzeugen. „Terre de Vertus" hat er sie genannt. Diese Cuvée ist seither das Aushängeschild der Weine aus Vertus geworden und nimmt eine Vorreiterfunktion für viele Winzer in Vertus ein. Die Trauben für den „Terre de Vertus" kamen in den vergangenen Jahren überwiegend aus der Lage Les Barillers in den Mi-Côtes nördlich von Vertus. In dieser Lage besitzt Pierre Larmandier vier Parzellen mit zusammen zwei Hektar, hinzu kommen meist Trauben aus der Lage Les Faucherets.

Emmanuel und Charles Fourny führen seit 1995 Champagne Veuve Fourny. Ihr Vater war jung gestorben und die Mutter hatte den Betrieb seit 1980 allein geführt, deshalb der Name „Veuve (Witwe) Fourny", die Weinberge liegen alle in Vertus. Emmanuel und Charles Fourny haben die Weine der einzelnen Parzellen genau analysiert und zu zwölf verschiedenen Gruppen geordnet, auf deren Basis sie die Assemblages zusammenstellen. Jeder Champagner enthält also Jahr für Jahr die Trauben der gleichen Parzellen. Ihr Aushängeschild ist der Champagner aus dem Clos Notre Dame direkt am Gut von Champagne Veuve Fourny, 22 Ar sind mit über 60 Jahre alten Chardonnay-Reben bestockt, inzwischen wurde eine weitere kleine Parzelle innerhalb des Clos, die vorher bebaut war, ebenfalls bepflanzt, sodass die gesamte Rebfläche nun 29 Ar beträgt. Einen weiteren Einzellagen-Champagner erzeugen Emmanuel und Charles Fourny aus der Lage Les Rougesmonts in den Hautes-Côtes, einen faszinierend druckvollen, eigenständigen Rosé.

Es gibt eine Reihe weiterer Weingüter in Vertus, deren Weinberge ausschließlich in Vertus liegen, deren Champagner folglich alle aus Vertus stammen: Champagne Doyard-Mahé beispielsweise, heute geführt von Philippe Doyard und seiner Tochter Carole. Sein Großvater Maurice war Mitbegründer des CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne), Vater Jean erwarb 1952 die Moulin d'Argensol, wo das Gut seinen Sitz hat, und baute 1970 den Keller unter der ehemaligen Mühle – dort werden alle Champagner ausgebaut. Oder Champagne Bourgeois-Boulonnais, wo alle Champagner im Edelstahl vinifiziert werden und man noch mit der Hand rüttelt.

Champagne Colin hat eine neue Kellerei außerhalb von Vertus errichtet. Die Brüder Richard und Romain Colin haben in den vergangenen Jahren neue Cuvées eingeführt, bei denen das Augenmerk auf alten Reben aus Vertus liegt. Schon länger gibt es die Cuvée Coup de Cœur de Vertus Millésime, einen reinsortigen Chardonnay aus den Lagen Prôles und Chétivins in den Mi-Côtes von Vertus. 2009 war jeweils der Debüt-Jahrgang für Rosé de Saignée und Cuvée Parenthèse, die aus 88 Prozent Chardonnay und 12 Prozent Pinot noir bestehen, der „Parallèle" genannte Blanc de Blancs ist kein Jahrgangs-Champagner. Jüngster reiner Vertus-Champagner im Sortiment ist die Cuvée Enjôleuse, ein weiterer Blanc de Blancs.

### Die Lagen prägen das Sortiment

Terroir liegt im Trend, auch in der Champagne. Dass dazu biologische Bewirtschaftung gehört, ist nicht allen klar, für Pascal Doquet ist es selbstverständlich. Er gründete die eigene Marke „Pascal Doquet", stellte auf biologische Bewirtschaftung um, zertifiziert natürlich, strukturierte das Sortiment neu, ausgerichtet an den Crus, also den Gemeinden, in denen er vertreten ist. Sein Blanc de Blancs namens „Arpège" enthält ebenso wie der Rosé Anthocyanes neben Trauben aus Vertus auch Trauben aus der Nachbargemeinde Bergères-lès-Vertus. Aus beiden Gemeinden aber erzeugt er seit 2002 auch jeweils einen Mono-Cru: Sein Cœur de Terroir aus Vertus ist ein faszinierend nachhaltiger mineralischer Jahrgangs-Champagner.

Auch Christophe Constant, seit 2002 Betriebsleiter des im benachbarten Le Mesnil-sur-Oger ansässigen Champagne J.L. Vergnon, definierte in den vergangenen Jahren die Cuvées neu, richtete sie an den Lagen aus. Jüngster Zugang in seinem Sortiment ist ein als „Murmure" bezeichneter Non-Dosé-Champagner, der ausschließlich Trauben aus Vertus enthält.

Auch wenn die selbst vermarktenden Winzer nach außen das Bild des Champagner-Crus prägen, weil sie ihre Lagen und vor allem den Namen „Vertus" immer mehr in den Vordergrund rücken, gehört ihnen doch nur ein kleiner Teil der Weinberge. Mindestens ebenso wichtig sind die Genossenschaftswinzer und natürlich die großen Häuser, die über reichlich Grundbesitz in Vertus verfügen. Delamotte und Salon sind in Vertus vertreten, ebenso Moët & Chandon, Veuve Clicquot und Roederer, auch Bollinger, Piper-Heidsieck und Taittinger. Und natürlich Duval-Leroy, das als Einziges der großen Häuser seinen Sitz in Vertus hat und ebendort einen Einzellagen-Champagner erzeugt – aus der Lage La Bouverie, eine 3,5 Hektar große arrondierte Fläche direkt an der Stadtmauer von Vertus und schon lange in Familienbesitz. 2002 wurde daraus erstmals ein Einzellagen-Champagner erzeugt, der Clos des Bouveries, der zur Hälfte im Barrique ausgebaut wird.

Pascal Doquet arbeitet biologisch.

## Vertus.pur

**Champagner-Autor Gerhard Eichelmann hat die angeführten Weingüter besucht und den Großteil der Weine vor Ort verkostet.**

**Colin, Vertus**
**Parallèle Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru**
30 % Reserveweine, drei Jahre auf der Hefe, 2 Gramm Dosage. Reife Frucht, rauchige Noten, etwas gelbe Früchte und Grapefruit, frisch, lebhaft, klar, feiner Aperitif-Champagner.

**2005 Les Prôles & Chétivins Extra Brut Premier Cru**
Von in den 1960er Jahren gepflanzten Reben der Lagen Prôles und Chétivins in den Mi-Côtes von Vertus. 10 Jahre auf der Hefe, 2.500 Flaschen je Jahrgang, 1 Gramm Dosage. Viel reife Frucht, weiße und gelbe Früchte, füllig, komplex, feine Frische, gute Struktur, sehr mineralisch und nachhaltig.

**2009 Cuvée Parenthèse Extra Brut**
88 % Chardonnay und 12 % Pinot noir, von 40 Jahre alten Reben, 5 Gramm Dosage. Reife Frucht, Gewürze, Mandeln, feine Frische, kraftvoll, zupackend, gute Struktur, Druck und Länge.

**2012 Rosé de Saignée Brut Premier Cru**
Reinsortiger Pinot noir von alten Reben, drei Jahre auf der Hefe ausgebaut, 8 Gramm Dosage. Intensive Frucht, etwas Brombeeren, Preiselbeeren, füllig, kraftvoll, reife Frucht, Substanz, gute Struktur und Tannine.

**Pascal Doquet, Vertus**
**2005 Vertus Cœur de Terroir Brut Premier Cru**
Reinsortiger Chardonnay, 40 % im Barrique ausgebaut, am 14. April 2015 degorgiert, 5 Gramm Dosage. Faszinierend viel Frucht, weiße Früchte, rauchige Noten, ein wenig Orangen, Quitten, kraftvoll, präzise und frisch, stoffig, salzig, enorm nachhaltig und mineralisch.

**2004 Vertus Brut Premier Cru**
Reinsortiger Chardonnay, ein Drittel im Barrique ausgebaut, am 13. Juni 2012 degorgiert, 4 Gramm Dosage. Würzig, eindringlich, konzentriert; enorm mineralisch, weiße und gelbe Früchte, puristisch, präzise, salzig, lang und nachhaltig.

**Doyard, Vertus**
**2010 Clos de l'Abbaye Blanc de Blancs Brut Premier Cru**
Von 1956 gepflanzten Reben aus dem Clos hinter dem Weingut, komplett im Barrique ausgebaut, etwa 1.500 Flaschen, 2 Gramm Dosage. Viel reife Frucht, etwas Vanille, füllig, kraftvoll, komplex, reife Frucht, gute Substanz, feine Länge und Nachhall.

**Doyard-Mahé, Vertus**
**Carte d'Or Blanc de Blancs Brut Premier Cru**
(Wird zukünftig „Empreinte" genannt) 40 % Reserveweine der beiden Vorjahre, zwei Jahre auf der Hefe, 9 Gramm Dosage. Gelbe Früchte, feine Frische, füllig, klar, geradlinig, frisch, fruchtbetont und unkompliziert.

**Désir Extra Brut 100 % Chardonnay Premier Cru**
Reserveweine der beiden Vorjahre, drei Jahre auf der Hefe ausgebaut, 4 Gramm Dosage. Feine rauchige Noten, weiße Früchte, Frische, dezent Citrus, klar, zupackend, gute Struktur, Frische und Biss.

Pierre Larmandier verzichtet beim „Terre de Vertus" auf eine Dosage.

**Rosé Brut Premier Cru**
88 % Chardonnay, 12 % als Rotwein vinifizierter Pinot noir (einige Monate im Barrique ausgebaut), 40 % Reserveweine, 10 Gramm Dosage. Frisch, fruchtbetont, rote Früchte, feiner Biss, dezente Süße und Tannine.

**2010 Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru**
Vier Jahre auf der Hefe, 4 Gramm Dosage. Reife Frucht, dezent Orangen, gelbe Früchte, füllig, komplex, gute Struktur, Frische, mineralische Noten, lang und nachhaltig.

**Duval-Leroy, Vertus**
**2005 Clos des Bouveries Brut**
Aus der Lage La Bouverie, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, 4 Gramm Dosage. Viel reife Frucht, gelbe Früchte, erste Reife-Noten, kraftvoll, klar, zupackend, harmonisch gereift, komplex.

**Larmandier-Bernier, Vertus**
**Rosé de Saignée Extra Brut Premier Cru**
Pinot noir; etwa zwei Tage kaltmazeriert, im Edelstahl ausgebaut, 3 Gramm Dosage. Viel reife Frucht, rote Früchte, Erdbeeren, enorm intensiv, füllig, kraftvoll, viel Stoff, feine Tannine und Biss.

**2009 Terre de Vertus Blanc de Blancs Non Dosé Premier Cru**
Aus den Lagen Les Barillers und Les Faucherets, biodynamischer Anbau, zertifiziert, mit den natürlichen Hefen vergoren, weder geschönt noch filtriert, teils im Holz, teils im Edelstahl ausgebaut, Dégorgement am 01.03.2015. Faszinierend viel Frucht, rauchige Noten, weiße und gelbe Früchte, kraftvoll, präzise, zupackend, enorm druckvoll und reintönig, lang und nachhaltig.

**2010 Terre de Vertus Blanc de Blancs Non Dosé Premier Cru**
Mit den natürlichen Hefen vergoren, weder geschönt noch filtriert, teils im Holz, teils im Edelstahl ausgebaut, vier Jahre auf der Hefe. Rauchig, eindringlich, etwas Quitten, präzise, druckvoll, puristisch, zupackend, enorm druckvoll, salzig und nachhaltig.

**Michel Mailliard, Vertus**
**Cuvée Grégory Brut**
95 % Chardonnay und 5 % Pinot noir; feine Frische und Frucht, dezent Citrus, weiße Früchte, feine Würze, klar, zupackend, lebhaft, geradlinig, Aperitif-Champagner.

**Cuvée Alexia Brut Rosé**
Chardonnay und 8 bis 9 % Rouge de Vertus. Klar, fruchtbetont, rote Früchte, feine Frische; lebhaft, zupackend, ganz dezent mineralische Noten.

**2009 Cuvée Prestige Brut**
Reinsortiger Chardonnay. Rauchige Noten, feine Würze, klare, reife Frucht, kraftvoll, zupackend, feine Frische, Biss, gute Struktur und Substanz.

**2008 Mont Vergon Brut**
Von 50 Jahre alten Chardonnay-Reben. Rauchig-würzige Noten, weiße und gelbe Früchte, kompakt, füllig, kraftvoll, gute Struktur und Substanz, stoffig, unruhig.

**J. L. Vergnon, Le Mesnil-sur-Oger**
**Murmure Blanc de Blancs Brut Nature Premier Cru**
Florale Noten, feine Frische, weiße Früchte, lebhaft, klar, frisch, geradlinig, zupackend, herrlich präzise, puristisch, nachhaltig, mineralisch.

**Veuve Fourny & Fils, Vertus**
**Grande Réserve Brut Vertus Premier Cru**
80 bis 85 % Chardonnay, 15 bis 20 % Pinot noir, überwiegend von den Parzellen in der Ebene, 40 % Reserveweine aus zwei Jahrgängen, zweieinhalb Jahre auf der Hefe, 5 bis 6 Gramm Dosage. Würzig, klar, weiße und gelbe Früchte, frisch, füllig, stoffig, zupackend, mineralisch, gute Substanz und Präzision.

**Blanc de Blancs Brut Vertus Premier Cru**
Aus der Lage Les Monts Ferrés, 40 % Reserveweine aus drei Jahren, zweieinhalb Jahre auf der Hefe, 2 Gramm Dosage. Klar, rauchig, gelbe Früchte, füllig, kraftvoll, besitzt gute Struktur, ganz leicht salzig, mineralisch.

**Blanc de Blancs Brut Nature Vertus Premier Cru**
Aus der Lage Les Monts Ferrés, von über 50 Jahre alten Reben, Reserveweine aus drei Jahren, zweieinhalb Jahre auf der Hefe; rauchig konzentriert, herrlich viel Frucht, kraftvoll, klar, zupackend, mineralisch, nachhaltig.

**„R" de Veuve Fourny Extra Brut Vertus Premier Cru**
90 % Chardonnay und 10 % Pinot noir, aus den Lagen Les Barillièes und Les Justices, komplett in gebrauchten Barriques vergoren und zwölf Monate ausgebaut, nicht filtriert, Reserveweine eines Jahrgangs, drei bis vier Jahre auf der Hefe, 3 Gramm Dosage. Reife Frucht, gelbe Früchte, dezent Vanille, füllig, konzentriert, harmonisch, lang, viel Substanz und Kraft, enormer Nachhall.

**Rosé Brut Vertus Premier Cru**
40 bis 50 % Pinot noir und 50 bis 60 % Chardonnay (im Holz ausgebaut), 12 bis 13 % des Pinot noir als Rotwein im Barrique ausgebaut, zwei Jahre auf der Hefe, 5 bis 6 Gramm Dosage. Feine Frische, reife Frucht, Herzkirschen, frisch, klar, zupackend, gute Struktur, feine Tannine, viel Biss, puristisch und salzig.

**2009 Monts de Vertus Extra Brut Blanc de Blancs Vertus Premier Cru**
Von alten Reben in der Lage Les Barillièes, fünf Jahre auf der Hefe, 3 Gramm Dosage. Feine rauchige Noten, reife Frucht, Frische, weiße und gelbe Früchte, präzise, zupackend, reintönig, wunderschön frisch, lebhaft, lang und nachhaltig.

**2005 Cuvée du Clos „Fg. Notre Dame" Extra Brut Vertus Premier Cru**
Ohne Zugabe von Schwefel sieben Monate im Holz ausgebaut, nicht filtriert, neun Jahre auf der Hefe, 3 Gramm Dosage. Rauchige Noten, gute Konzentration, ganz dezent Vanille, gelbe Früchte, Orangenschalen, füllig, harmonisch, stoffig, druckvoll, komplex und lang.