

5 Talento unter 28 Euro gegen einen Champagner zu 122 Euro

Der Nicolas François Billecart 1998 ist ungefähr ebenso gut wie fünf italienische Herausforderer, die zwischen fünf und zehn Mal weniger kosten

Vor etwas über zehn Jahren, im Sommer 1999, wurde der Billecart-Salmon Brut Millésimé 1959 zum „Größten Champagner des 20. Jahrhunderts“ erklärt. Es kam noch besser. Der Jahrgang 1961 desselben Champagners kam auf den zweiten Platz. Das war ein Doppelsieg in großem Stil. Falls Sie noch nie davon ge-

hört haben, brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen. Sie lebten keineswegs in den letzten zehn Jahren außerhalb dieser Welt. Die Auszeichnung als „Champagner des Jahrhunderts“ war lediglich eine von zahlreichen Veranstaltungen jener Zeit, in der man sich aufregt, zum Teil mit etwas Furcht, auf den Jahrtausendwechsel vorbe-

reitete. Mit vielen Aktivitäten stellte man sich auf den Beginn des neuen Jahrtausends ein. In Wirklichkeit wachten wir am 1. Januar des Jahres 2000 auf wie an allen anderen Tagen auch, vielleicht mit einem Brummschädel vom ausgiebigen Feiern am Abend zuvor, aber ansonsten ohne jede Veränderung. Sehr schnell waren die Ängste und }



Goliath

122 EURO (in Italien)

Champagne Brut "Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart" 1998 Velier

Via Giorgio Byron 14
I-16145 Genova (Ge)
Tel. +39.010.3108611 Fax +39.010.311607
www.velier.it



Ein schöner Anblick ist bei einem Wein ebenso wichtig wie bei vielen anderen Produkten, die

wir mit dem Mund aufnehmen. Bei Sekt erhält er noch eine besondere Bedeutung. Wenn es eine Eigenschaft gibt, mit der Champagner so gut wie nie enttäuscht, ist es seine ästhetische Erscheinung im Glas. Da macht auch die Cuvée Nicolas François Billecart 1998 von Billecart-Salmon keine Ausnahme. Mit hellem Goldgelb leuchtet er im Glas. Sehr elegant und herrschaftlich entwickelt sich der Schaum und setzt sich wieder ab. Hier bekommt er die volle Punktzahl. Etwas zu zurückhaltend, verschlossen und leicht süßlich wirkte seine Aromaentfaltung. Man erkennt hefige Noten von Croissant in Verbindung mit fruchtigen Noten von sehr reifer gelber Frucht wie Aprikose und Pfirsich. Ergänzt werden sie von blumigen Nuancen und Honigtönen. Eine weitere Eigenschaft, bei der ein Champagner fast nie versagt, ist die Frische im Geschmack.

Sie stammt von der markanten Säure, die sich in dem kühleren Klima des weit nördlich gelegenen Anbaugebietes gut entwickelt. Die Säure gibt einem Wein Frische und Lebendigkeit. Wenn sie aber nicht von einer guten Struktur begleitet wird, wirkt der Wein „zerbrechlich“ wie eine sehr dünne Schale. Dies ist der Effekt, den unsere Tester bei dem Billecart-Salmon empfanden. Er wirkte frisch und erfreute im Finale mit kräftigen, anhaltenden Aromen von exotischen Früchten und Nüssen. In der Mitte wirkte er aber etwas leer. Insgesamt wurde er als angenehmer Champagner mit mäßig interessanten Aspekten vor allem im Übergang vom Duft zum Geschmack bezeichnet. Der intensive und süßliche Duft lässt einen sehr körperreichen und wenig frischen Wein erwarten. Doch es kommt umgekehrt. Dies mag interessant sein, ist aber zu wenig für 122 Euro.

David und Goliath

Erwartungen der Monate zuvor vergessen. Vielleicht schämten wir uns sogar etwas wegen ihrer Banalität. Zumindest konnten die Computer-Spezialisten ihre Zusatzeinnahmen zählen, weil viele Menschen mit dem Zeitenwechsel einen gigantischen Computer-Blackout befürchteten. Tatsächlich verlief der Jahrtausendwechsel wie alle anderen Übergänge von einer Periode zur anderen. Auch die Organisatoren von besonderen Veranstaltungen zum Jahr-

tausendwechsel verdienten gut an dem Ereignis, auch die Veranstalter des Wettbewerbs für den Champagner des Jahrhunderts. Die Idee stammte von dem Schweden Richard Juhlin, der alle wichtigen Champagnerhäuser zur Teilnahme einlud und eine Jury aus internationalen Experten zusammenstellte. Zu ihr gehörte auch der für den Wein Verantwortliche des Auktionshauses Sotheby's. Dies war kein Zufall. Nur wenige Monate später fand – wie zur Ergänzung des Wett-

bewerbs – eine Versteigerung mit den besten Champagnern der Welt statt. Sie richtete sich offensichtlich an betuchte „Amateure“, die den Beginn des neuen Jahrtausends stillvoll mit Champagner feiern wollten. Mit großen Sinn für das Geschäft erzielte Billecart-Salmon mit einer Magnumflasche seines prämierten Champagners den Rekordpreis von 3.300 Pfund, nach

In der Champagne wie hier bei Epernay sieht man ausgedehnte Weinberge, so weit das Auge reicht.



Dauids

13 EURO

Trento Doc Talento Brut "Altemasi" 2002

Cavit

Via del Ponte di Ravina 31
I-38040 Trento (Tn)
Tel. +39.0461.381711
Fax +39.0461.912700
www.cavit.it

Sehr schön anzusehen. Leuchtend goldgelb. Reichlicher, feiner, eleganter und lange anhaltender Schaum. Andauernde dichte Perlage mit sehr feinen Perlen. Der Duft präsentiert sich ausgesprochen kräftig mit deutlichen Noten von der Reifung auf der Hefe. Im Vordergrund stehen Aromen von frischem Brot, die sich während der vier Jahre dauernden Reifung entwickelten. Gleichzeitig erkennt man Noten von gerösteten Erdnüssen und Nuancen von exotischen Früchten. Insgesamt recht gefällig. Die feinen fruchtigen Noten könnten weniger flüchtig und noch etwas kräftiger sein. Im Geschmack wirkt der „Altemasi“ gleich zu Beginn dank seiner schönen Säure recht frisch. Sehr gut gefällt der Körper, der sich voll und angenehm weich präsentiert. Im Finale kehren die Noten von exotischen Früchten zurück, insbesondere Banane. Begleitet werden sie von einer leichten Bitternote. Insgesamt recht elegant.



14 EURO

Trento Doc Talento Brut Riserva "Nicolò D'Arco" 2004

Conti d'Arco

Gruppo Italiano Vini
Villa Belvedere
I-37011 Calmasino (Vr)
Tel. +39.045.6269600
www.giv.it

Die Trauben des Chardonnay und Pinot Nero für diesen 36 Monate auf der Hefe gereiften Trento Doc Riserva stammen aus den Hügeln des Trentin. Er zeigt eine leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Es bildet sich reichlicher, feiner Schaum, der lange anhält. Ihm folgt eine dichte Perlage mit zahlreichen feinen Perlen. Im Duft wirkt dieser Trento Doc mit seinem harmonischen Duftbukett sehr elegant. Man erkennt zunächst Noten von weißen Blüten wie Weißdorn, verbunden mit feinen Tönen von Südfrüchten und exotischen Früchten. Im Hintergrund zeigen sich Töne von Nüssen und Nuancen von kandierten Früchten. Im Geschmack wirkt er auf Anhieb sehr weich mit einer von seiner Säure stammenden angenehmen Frische. Eindrucksvoll ist das lange Finale mit Noten von Mango und Papaya. Am Gaumen bleibt eine recht gefällige feine Bitternote zurück.



18 EURO

Trento Doc Talento Brut Riserva 2003

Rotari

Via del Teroldego 1
I-38016 Mezzocorona (Tn)
Tel. +39.0461.616399
Fax +39.0461.605695
www.rotari.it

Ein Talento mit großer Eleganz und Dichte. So beurteilten unsere Experten den Rotari Riserva 2003. Lange steht der kräftige, dichte Schaum auf dem Wein und geht dann in eine lebendige Perlage mit dichten, feinen Perlen über. Sie beleben die strohgelbe Farbe, in der man goldene Nuancen erkennt. Der Duft zeigt sich auf Anhieb ausgeprägt und vielfältig. Im Vordergrund stehen frische aromatische Töne von Brotkruste aus der 24 Monate dauernden Reifezeit auf der Hefe. Daneben zeigen sich frische Töne von Aromakräutern mit einer deutlichen Salbeinote. Ihnen folgen ausgeprägte Noten von Grapefruit und feine Aromen von weißen Blüten. Im Geschmack verleiht ihm eine markante Säure eine schöne Frische, die gemeinsam mit den feinen balsamischen Eukalyptusnoten und leichten Mandeltönen lange am Gaumen anhält.





21 EURO (in Italien)

**Spumante Brut Talento
Riserva 2004**
Cantina Produttori Cormòns
Via Vino della Pace 31
I-34071 Cormons (Go)
Tel. +39.0481.62471
Fax +39.0481.630031
www.cormons.com

Dieser hervorragende Talento aus dem Friaul besteht aus einer klassischen Cuvée von Pinot Nero und Chardonnay. Im Glas präsentiert er sich mit einer leuchtenden strohgelben Farbe mit blass grünen Reflexen. Sein Schaum hält lange an und zeigt große Eleganz. Ihm folgt eine dichte, dauerhafte Perlage mit sehr feinen Perlen. Im breiten, ausgeprägten Duftbukett verbinden sich feine Fruchtnoten von Südfrüchten mit gefälligen Noten von frisch geschnittenem Gras und zarten florealen Noten. Im Hintergrund Töne, die an Croissants erinnern. Im Geschmack fällt sofort die von einer deutlichen Säure stammende Frische auf. Sie wird von dem auf der Zunge zu spürenden Prickeln unterstützt. Im sehr lange anhaltenden Finale treten wieder die aus dem Duft bekannten florealen Noten auf, die sehr fein und ausgewogen wirken. Hinzu kommt eine ganz leichte Bitternote, die eine „sauberes“ Gefühl am Gaumen hinterlässt.



28 EURO

**Trento Doc Talento
Brut Riserva 2003**
Letrari
Via Monte Baldo 13/15
I-38068 Rovereto (Tn)
Tel. +39.0464.480200
Fax +39.0464.401451
www.lettrari.it

Dieser Brut entsteht vorwiegend aus Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Nero. Er reift mindestens 24 Monate auf der Hefe. Im Glas präsentiert er sich mit einer schönen strohgelben Farbe, die durch leuchtende goldene Reflexe lebendig wirkt. Der reichliche, lange anhaltende Schaum besteht aus sehr kleinen Perlen. Die anschließende dichte Perlage wirkt sehr elegant. Auch der Duft zeigt viel Eleganz. Man erkennt schöne Noten von Brotkruste, zu denen Aromen von weißen Blüten wie Jasmin sowie fruchtige Apfelnoten hinzu kommen. Das Duftbukett wird von feinen Mandelnoten komplettiert. Im Geschmack wirkt dieser Talento frisch und weich. Sein Prickeln ist angenehm, aber nicht aufdringlich. Im komplexen, langen Finale zeigen sich wieder Noten von grünem Apfel in Verbindung mit ganz leichten Noten von Südfrüchten. Eine zarte Mandelnote verleiht ihm eine angenehme Bitternote.



**Die Talento und die
Champagner der Degustation
wurden aus Pinot Nero und
Chardonnay hergestellt.**

damaligem Kurs etwa 10.000 DM oder heute rund 5.000 Euro. Kein schlechter Preis. Wir hoffen, dass der Käufer mit dieser Flasche wirklich angemessen feiern konnte. Heute erinnert sich niemand mehr an diese hochtrabende Auszeichnung, auch nicht an die vielen anderen Wettbewerbe, die zum Ende des letzten Jahrtausends auf vielen Gebieten – Autos, Schuhe, Bücher und vielem anderen - veranstaltet wurden. Billecart-Salmon unternimmt natürlich alle Anstrengungen, die Erinnerung an den großen Sieg seines Champagners wach zu halten, auch wenn die Kommunikation manchmal etwas gewollt wirkt.

Eine Cuvée, die es nicht gab

Billecart-Salmon ist ein Champagnerhaus mittlerer Größe. In der offiziellen Produzenten-Klassifizierung wird es als Négociant-Manipulant geführt, auf dem Etikett mit den Buchstaben NM zu erkennen. Zu der Kategorie gehören Unternehmen, die Basiswein zu Champagner verarbeiten. Der Basiswein kann selbst hergestellt sein, wird aber zumeist von anderen Unternehmen eingekauft. Eigener Basiswein entsteht häufig aus Trauben von Zulieferern. Billecart-Salmon selbst besitzt ca. 30 ha Weinberge. Für den größten Teil der Produktion }

werden Trauben von anderen Winzern mit einer Rebfläche von insgesamt rund 140 ha eingekauft.

Für ein Haus dieser Größenordnung wird eine recht breite Palette an Produkten angeboten. Insgesamt werden zehn verschiedene Champagner produziert. An der Spitze der Produktion stehen neben dem aus einem geschlossenen Weinberg (franz.: Clos) stammenden Blanc de noirs „Clos Saint-Hilaire“ Champagner, die den Gründern des Betriebs gewidmet sind, der durch die Heirat von Nicolas François Billecart und Elizabeth Salmon entstand. So gibt es einen Brut für ihn und einen Rosé für sie. In der Beschreibung des Nicolas François Billecart gewidmeten Champagners heißt es: „Diese außergewöhnliche Cuvée wurde 1964 in Erinnerung an den Gründer des Unternehmens geschaffen.“ Seltsamerweise war es die Cuvée Nicolas François Billecart, die in Stockholm den Wettbewerb gewann, die es aber nach An-

Der unschlagbare Wein

28 EURO (in Italien)

**Champagne Crépeaux
Fils Brut**

Sebastien Crepeaux
25, rue Ferdinand Moret
51530 Cramant
Tel. +33.032.6575061
Fax +33.032.6575823



Dieser Brut entsteht vorwiegend aus Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Nero. Er reift mindestens 24 Monate auf der Hefe. Im Glas präsentiert er sich mit einer schönen strohgelben Farbe, die durch leuchtende goldene Reflexe lebendig wirkt. Der reichliche, lange anhaltende Schaum besteht aus sehr kleinen Perlen. Die anschließende dichte Perlage wirkt sehr elegant. Auch der Duft zeigt viel Eleganz. Man erkennt schöne Noten von Brotkruste, zu denen Aromen von weißen Blüten wie Jasmin sowie fruchtige Apfelnoten hinzu kommen. Das Duftbukett wird von feinen Mandelnoten komplettiert. Im Geschmack wirkt dieser Champagner frisch und weich. Sein Prickeln ist angenehm, aber nicht aufdringlich. Im komplexen, langen Finale zeigen sich wieder Noten von grünem Apfel in Verbindung mit ganz leichten Noten von Südfrüchten. Eine zarte Mandelnote verleiht ihm eine angenehme Bitternote.

Die „Route du Champagne“ in der Nähe des Dorfes Mareuil-sur-Ay, in dem sich das Haus Billecart-Salmon befindet.



gaben des Hauses 1959 noch nicht gab. Vielleicht bedeutet dies aber auch, dass es diesen Champagner zuvor zwar schon gab, dass er aber erst 1964 seinen heutigen Namen erhielt. Vielleicht handelt es sich aber auch um einen kleinen Trick übereifriger Marketingleute.

Solche Details hatten allerdings keinen Einfluss auf das Urteil unserer Experten. Sie testeten den Nicolas François Billecart 1998 gemeinsam mit sechs anderen nach der klassischen Methode produzierten Sekte aus Chardonnay und Pinot Nero.

Der Vergleich

Auf ihren Bewertungsbögen beurteilten unsere Experten den Nicolas François Billecart 1998 als recht gut. Er rangierte auf einer Ebene mit den Talento, bei einigen vielleicht etwas besser, bei anderen auch etwas darunter. Doch dies waren nur Nuancen einer individuellen Ausprägung. Keineswegs zu vernachlässigen war allerdings der Unterschied im Preis. 122 Euro gegen eine Palette, die von 11 Euro für den günstigsten Talento bis zu 26 Euro für den teuersten reichte. Gelegentlich kann man Champagner wegen ihres eigenen Charakters auch bei einer Blindverkostung von anderen Sekten unterscheiden. Deshalb wurde ein zweiter Champagner als siebter Teilnehmer in den Vergleich aufgenommen. Er hatte einen ganz anderen Preis als der Goliath. Er kostete nur knapp mehr als der teuerste Talento. In diesem Zusammenhang müssen wir den Kommentar eines Testers wiedergeben, den er am Ende der Degustation machte, als die Flaschen enthüllt wurden: „Wenn ich einen Sekt für ein Treffen mit Freunden auswählen müsste, wäre es mit Sicherheit ein Talento. Sollte ich aber bei einer besonderen Gelegenheit eine französische Marke wählen müssen, würde ich mich für den Crépeaux Fils entscheiden, der mit 28 Euro knapp mehr kostet, die aber auf alle Fälle gut angelegt sind.“