

Reisebericht

Weinexkursion Champagne

17. Juli 2016 bis 22. Juli 2016

Wiener Sommelierverein (WSOV)



Sonntag, 17. Juli 2016

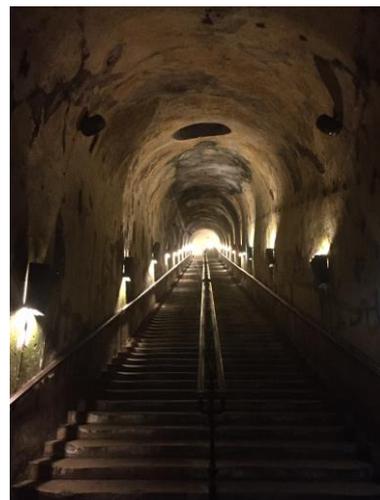
06:00 Uhr	Treffpunkt Flughafen Wien
07:05 Uhr	Abflug mit Austrian in der Economy Class Wien – Paris OS 411 E 17JUL VIECDG_ 0705 0915
09:15 Uhr	Landung Paris Charles de Gaulle
09:45 Uhr	Fahrt Paris – Reims mit Mietautos (zwei 9-Sitzer Minibus, Renault Trafic)
ca. 12:30 Uhr	Einchecken im Hotel Campanile*** Reims 37 Boulevard Paul Doumer, 51100 Reims http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale
14:30 Uhr	Stadtbesichtigung
ca. 19:00 Uhr	Abendessen individuell (siehe Liste Restaurants im Anhang!)
Nächtigung	Nächtigung im Hotel Campanile*** Reims Centre-Cathedrale http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale

Nach einem problemlosen Flug und punktgenauer Landung in Paris mussten wir uns 1 ½ Stunden gedulden, bis wir die beiden Kleinbusse von Europcar ausgehändigt bekamen. Nachdem die meisten Zimmer im Hotel noch nicht bezugsbereit waren, deponierten wir unsere Gepäckstücke im Hotel und machten uns auf den Weg, das Zentrum von Reims zu erkunden.

Da das Champagnerhaus Pommery nicht auf unserer Besichtigungsliste stand, entschlossen wir uns eine Touristen-Tour zu buchen. Nach langen Diskussionen und Warten genehmigte man uns, statt der 20 Euro um 17 Euro eine Führung in die großartige unterirdische Erlebniswelt mitzumachen. Mit im Preis inkludiert war ein Glas vom Standard Brut. Leider war es nicht möglich, auch gegen Bezahlung, weitere Champagner zu verkosten.

Zur großen Überraschung trafen wir auf eine österreichische Reisegruppe mit Mag. Susanne Staggel von der Österreich Wein Marketing. Nach einem kurzen Plausch wechselten wir zum Betrieb Champagne Demoiselle, der ebenfalls zum Konzern von Pommery gehört auf die andere Straßenseite, wo wir die ersten intensiven Kontakte mit dem König aller Weine pflegten.

In der Fußgängerzone am Place Drouet d'Erlon fanden wir gleich im Restaurant Café La Paix ein Lokal mit großartiger Champagnerkarte, die wir ausgiebig degustatorisch nutzten.



Montag, 18. Juli 2016

ab 7:30 Uhr	Frühstück
ca. 8:45 Uhr	Abfahrt
9:30 Uhr	<p>Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, CIVC 5 Rue Henri Martin à Epernay - Tel. +33 (0)3 26 51 19 30</p> <p>- Präsentation und Erläuterungen zu den Aufgaben des CIVC mit Thibaut Le Mailloux, Directeur de la Communication</p> <p>- Champagne Empfang</p>
ca. 12:30 Uhr	Mittagsimbiss individuell
14:15 Uhr	<p>Champagne Moët & Chandon 20 Avenue de Champagne à Epernay Tel. +33 (0)3 26 51 20 00 http://www.moet.com/ Kellerbesichtigung und Verkostung</p>
17:00 Uhr	<p>Champagne Mailly Grand Cru mit M. Xavier Millard 28 Rue de la Libération à Mailly Champagne Tel. +33 (0)3 26 49 41 10 http://www.champagne-mailly.com/en/home Kellerbesichtigung und Verkostung</p>
ca. 19:00 Uhr	Abendessen individuell (siehe Liste Restaurants im Anhang!)
Nächtigung	<p>Nächtigung im Hotel Campanile*** Reims - Centre-Cathedrale http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale</p>

Für einen Crash-Kurs in Sachen Champagner sorgte das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne in Épernay, kurz CIVC genannt. Mit Basics über 65 Millionen Jahre zurück, bis in die Entstehungszeit im 17. Jahrhundert wurde uns der Wein der Könige und König der Weine erläutert. Winzer und Champagnerhäuser sind hier paritätisch vertreten und achten penibel, dass Name und Herkunftsschutz weltweit beachtet werden. Der berühmteste Schaumwein der Welt wird nach strengen Qualitätskriterien produziert und 307 Million Flaschen Jahresproduktion gelten als Werbebotschafter rund um den Erdball.

Nach der umfangreichen Einführung gab es zwar keinen Champagnerempfang, aber nach einem individuellen Mittagslunch ging es ohnehin zu Moët & Chandon, wo uns der Chef de Cave Benoît Gouez betreute. Das zweitälteste Champagnerhaus kann mit Stolz auf das Gründungsjahr 1743 verweisen. In den 22,8 Kilometer langen

Kellergängen lagern die Flaschen von über 5000 Hektar Rebfläche. Derzeit beträgt die Lagerkapazität 14 Millionen Flaschen.

Die Degustation mit dem Kellermeister fand in perfekter, nobler Location statt. Vor allem die Millésimés 2008 und 1998 brachten uns wahrlich zum Schwärmen. Martina Illek vom Konzern LVMH wird einiges an Bestellungen in Österreich erhalten.



Voll Euphorie ging es weiter zum Champagnerhaus Maily Grand Cru, wo uns Exportleiter Xavier Millard die Winzergenossenschaft erklärte. 25 Familien aus dem gleichnamigen Ort Maily mit insgesamt 72 Hektar Rebfläche bilden die Basis für die Produktion und Selbstvermarktung. Traubenpreise aus Grand Cru-Lagen um die 7 Euro zeigen, dass es keine Dumpingpreise auf diesem Sektor in der Champagne geben kann. Nach der umfangreichen Verkostung (7 Champagner) mit vorbildlichen Produktblättern war unser Wissen abermals angereichert worden. Als Importeur in Österreich fungiert das Weinhaus Gottardi.



Wieder in Reims angekommen konnten wir im Garten der Brasserie Flo, am Ende vom Place Drouet d'Erlon die Kombinationsfähigkeit von diversen Champagnern zum abendlichen Essen genießen.

Dienstag, 19. Juli 2016

ab 7:30 Uhr	Frühstück
9:20 Uhr	Abfahrt
10:00 Uhr	Champagne Laurent Perrier mit Mme Frédérique Chaise Avenue de Champagne à Tours sur Marne Tel. +33 (0)3 26 58 91 22 http://www.laurent-perrier.com/en/ Kellerbesichtigung und Verkostung mit Snacks
ca. 13:00 Uhr	Mittagsimbiss individuell (wenn nötig)
14:30 Uhr	Champagne Doyard 39 Avenue du Général Leclerc à Vertus Tel. +33 (0)3 26 52 14 74 www.champagnedoyard.fr Kellerbesichtigung und Verkostung
17:00 Uhr	Champagne Ruinart 4 Rue des Crayères à Reims Tel. +33 (0)3 26 77 51 51 https://www.ruinart.com/de-de Kellerbesichtigung und Verkostung
ca. 20:00 Uhr	Abendessen individuell (siehe Liste Restaurants im Anhang!)
Nächtigung	Nächtigung im Hotel Campanile*** Reims – Centre-Cathedrale http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale

Bei Laurent Perrier betreute uns Frau Sigrid Clivot, eine geborene Saarländerin, die uns perfekt nicht nur den Betrieb sondern viele Hintergrundinformationen nahebringen konnte. Auch einen Kurztrip in den nahe dem Park gelegenen Weingarten durften wir unternehmen.

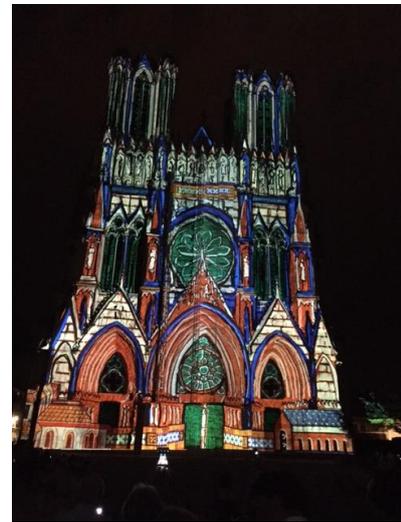
Mit 150 Hektar eigener Rebfläche und Vertragswinzern von zusätzlichen 1640 Hektar zählt das Haus zu den ganz Großen. Einige großartige Kleinigkeiten – von Jakobsmuscheln über Lachs und Gänseleber, bis hin zu Käse und Fruchttörtchen, bewiesen die Fähigkeit der prickelnden Materie zum Food-Pairing. Die Prestige-Cuvée Grand Siécle mit seinem tollen Toasting, war einer der Höhepunkte der gesamten Reise. Dem noch nicht genug, erhielten wir zum Abschied alle noch eine Flasche Millésimé 2006. Der Importeur, das Haus Kattus, wird hier sicher einige Bestellungen erhalten.

Vom großen Champagnerhaus Laurent Perrier ging es dann zum 11 Hektar-Betrieb Doyard. Dieser reine Winzerbetrieb produziert „lediglich“ 40.000 Flaschen, wobei der

Exportanteil 80% beträgt. Die Stilistik der Chardonnay dominierten Produkte darf durchaus als individuell bezeichnet werden. Frische und gleichzeitig Aldehyde kämpften hier manchmal im Glas.

Ruinart gilt als das älteste bestehende Champagnerhaus mit Gründungsdatum 1729. Der Benediktinermönch Ruinart fungierte als Namensgeber. Ein „Funny Guy“ empfing uns mit vielen Scherzen, zeigte uns die beeindruckenden Kellieranlagen, ließ aber an Statistiken und Details keinerlei Einblicke zu. Die Kreidestollen (die Crayères sind bis zu 38 Meter hoch) und die perfekten Champagnergläser (Glasfirma Lehmann) sowie der Blanc de Blancs konnten begeistern.

Der Abend wurde dann individuell gestaltet. Durch Zufall entdeckten einige von uns, dass um 23 Uhr die Kathedrale mit einer faszinierenden Multimedia-Show inszeniert wurde. Ein beeindruckender Ausklang der Sonderklasse!



Mittwoch, 20. Juli 2016

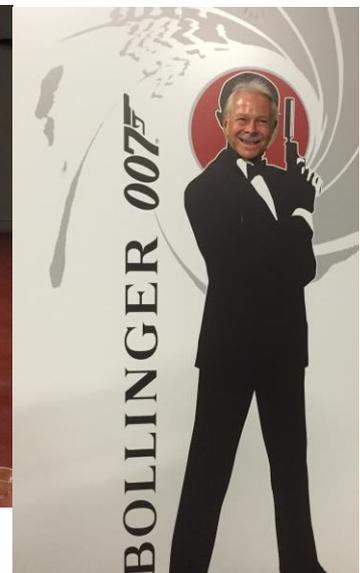
ab 7:30 Uhr	Frühstück
ca. 9:30 Uhr	Abfahrt
10:00 Uhr	Champagne Taittinger 9 Place Saint Nicaise à Reims Tel. +33 (0)3 26 85 45 35 http://www.taittinger.com/ Kellerbesichtigung und Verkostung
ca. 12:30 Uhr	Mittagsimbiss individuell
14:30 Uhr	Champagne Bollinger 20 Boulevard du Maréchal de Lattre de Tassigny à Aÿ Tel. +33 (0)3 26 53 33 66 http://www.champagner-bollinger.de/ Kellerbesichtigung und Verkostung
16:45 Uhr	Champagne De Castellane 63 Avenue de Champagne à Epernay Tel. +33 (0)3 26 51 19 11 http://www.decastellane.com/en/ Kellerbesichtigung und Verkostung
ca. 19:30 Uhr	Gemeinsames Abendessen im Restaurant La Vigneraie
Nächtigung	Nächtigung im Hotel Campanile*** Reims - Centre-Cathedrale http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale

Im Champagnerhaus Taittinger wurde uns zu Beginn in einem kleinen Kinosaal ein Info-Film präsentiert. Während die Kellieranlagen bis auf das 4. Jahrhundert zurückgingen, und auch das Haus selbst über 300 Jahre alt ist, war die Betriebsgründung erst 1932. Lediglich 4 Millionen Flaschen und 3 Kilometer beeindruckende Kellerwelten sind hier zu besichtigen. Doch der Großteil an Lagerkapazität und an Kellern ist extern und nicht zu besichtigen. 70% der Jahresproduktion von 6 Millionen Flaschen geht in den Export. In Österreich ist es Wein-Wolf in Salzburg, wo die prickelnden Kreszenzen zu erwerben sind. Schon der NV Brut Reserve konnte wahrlich begeistern. Höhepunkt war natürlich die Prestige-Cuvée Comtes de Champagne 2006, die für einige die absolute Spitze darstellte. Aber selbst der Nocturne sec darf als große Überraschung bezeichnet werden. Im Zuge der Verkostung begrüßte uns auch Exportmanager Carlos de Ipanema. Während wir im elitären Rahmen die großartigen Produkte verkosteten, wurde gerade Monsieur Taittinger vom Fernsehreporter interviewt, weil der Chef des Hauses seine Kandidatur zur Präsidentschaft bekanntgegeben hatte.



Doch die Großzügigkeit reichte über die Verkostung hinaus. Geschmackvolle Seidentücher für die Damen, Manschettenknöpfe für die Herren wurden uns ebenso überreicht wie ein persönliches Schreiben vom Generaldirektor Clovis Taittinger.

In Äy gilt das Champagnerhaus Bollinger als Primus inter pares. 1829 gegründet und mit einem relativ hohen Eigenflächenanteil mit Dominanz von Pinot Noir und einem umfangreichen „Streubesitz“ kann das Haus mit Einzigartigkeit (USP) aufwarten. Eine eigene Küferei, sowie wurzelechte Reben und ein Spezialrezept bei den Reserveweinen sorgen für Unverwechselbarkeit. Die Vinothek reicht sogar bis 1829 zurück. Die individuelle Note ließ sich dann auch in den Produkten nachvollziehen. In Österreich wurden uns die Vinothek Quendler und Fohringer in Spitz an der Donau genannt.



Im Haus De Castellane wurde uns ein 08/15-Touristen-Programm geboten. Alleine der Geruch in so manchen Räumlichkeiten war alles andere als animierend. Der einzige Champagner, der uns geboten wurde, war zwar sauber, aber eher wenig und sektig gehalten. Kein wahrlich schöner Abschluss an diesem Tag.



Dafür entschädigte uns das gemeinsame im Restaurant La Vigneraie, das mit einem großartigen Menü und besten Champagner unsere Stimmung wieder aufheitern konnte.



Donnerstag, 21. Juli 2016

ab 7:30 Uhr	Frühstück
ca. 9:15 Uhr	Abfahrt
9:30 Uhr	Champagne J. Lassalle mit Mme Angéline Templier 21 Rue du Châtaigner à Chigny-les-Roses Tel. +33 (0)3 26 03 42 19 http://www.champagne-jlassalle.com/en/ Kellerbesichtigung und Verkostung mit kleinem Mittagessen
14:30 Uhr	Champagne Pol Roger mit M. Axel Gillery 1 Rue Winston Churchill à Epernay Tel. +33 (0)3 26 59 58 00 http://www.polroger.com/en/ Kellerbesichtigung und Verkostung
ca. 16:30 Uhr	Individuelle Stadtbesichtigung
ca. 19:00 Uhr	Individuelles Abendessen
Nächtigung	Nächtigung im Hotel Campanile*** Reims - Centre-Cathedrale http://www.campanile.com/de/hotels/campanile-reims-centre-cathedrale

Etwas zu früh fand der Termin in der „Women-Winery“ im kleinen Ort Chigny-les-Roses statt, wo uns Angéline Templier samt Mutter, Tochter und Praktikantin im Champagnerhaus J. Lassalle empfing. Auf den 16 Hektar Rebfläche und ebenso vielen Parzellen dominiert ausnahmsweise Pinot Meunier. Nach intensiver Besichtigung aller Räumlichkeiten verkosteten wir den Standard Brut Preference.



Die Domaine Lassalle ist Mitglied einer Gruppe von 27 Champagnerproduzenten, dem Club Tresors de Champagne. Von Madame Templier wurden wir überredet, dort in Reims an einem mehrgängigen Champagnerdiner um 40 Euro p.P. teilzunehmen. Dieses stellte sich doch schlichtweg als Nepp heraus und rechtfertigte die Rückfahrt nach Reims auf keinen Fall. 2 Champagner aus dem Hause Lassalle sowie kalte Häppchen und Platten mit Speck und Wurst waren weder Geld, Zeit noch Umweg wert. Und dafür hatten wir unser gemeinsames Abendessen extra vorverlegt.



Etwas frustriert ging es wieder in den Süden nach Epernay, wo uns bei Pol Roger die Stimmung schlagartig wieder aufgebaut wurde. Herr Axel Gillery, ein junger dynamischer Manager mit Charme und Charisma zeigt uns diverse Gebäude und Kellieranlagen und konnte auch mit seiner Sprachbegabung (unter anderem auch perfektes Deutsch) überzeugen. Die neuen, blitzsauberen Kellieranlagen wurden erst 2014 finalisiert und im Familienunternehmen sind lediglich Stahltanks und kein Holzfass zu finden. Die fast 1,5 Millionen Flaschen Jahresproduktion werden ausschließlich händisch gerüttelt.

Bei der Degustation konnten der Rosé 2008 und natürlich das Flaggschiff des Hauses Sir Winston Churchill Millésimé 2004 mehr als nur voll überzeugen. Ein wahrlich würdiger Höhepunkt der uns hier beschert wurde.



Nach einem gemütlichen Abendessen im La Paix bereiteten wir uns auf den Abreisetag vor.

Freitag, 22. Juli 2016

8:00 Uhr	Frühstück Auschecken
10:00 Uhr	Tourismusbüro Reims 6 Rue Rockefeller à Reims Tél. +33 (0)3 26 77 45 00 Geführte Besichtigung der Kathedrale Reims
	Abfahrt Reims - Paris
	Abflug Paris – Wien OS 418 E 22JUL CDGVIE_2015 2215
22:15 Uhr	Ankunft Wien

Nach dem Auschecken im Hotel ging es zu Fuß zur Kathedrale, wo uns in deutscher Sprache eine historisch fundierte Stadtführerin in das Geheimnis der Gotik einführte. Ein letztes Mal fielen wir in unser „Stammlokal“ am Domplatz ein, wo wir zum Lunch nochmals Champagnerprickeln aufkommen ließen.





Vorsichtig und viel zu früh retournierten wir am Flughafen unsere beiden Kleinbusse und mussten dann im gastronomisch unterentwickelten Charles de Gaulles auf unseren Abflug warten.

„Alles in allem war es eine großartige Reise“, so der Tenor aller Teilnehmer. Wir alle werden versuchen den Ruf des elitärsten Schaumweines der Welt auch bei uns in Österreich weiter zu steigern und mit unserem intensiv erlangten Wissen als Botschafter des Champagners in der heimischen Weinszene als Multiplikatoren aufzutreten!

Auf diesem Weg nochmals herzlichen Dank allen Teilnehmern für die Disziplin und allen Akteuren für ihren Einsatz!!!



Fotoquellen: Mag. D. Berger, Therese Knittl, Walter Kutscher,