

Serie

VON PATRICIA BRÖHM

Wenn Vincent Laval durch seinen Weinberg geht, denkt er oft an seinen Urgroßvater. Wie sein Vorfahre in den 1930er-Jahren bewirtschaftet er seine Rebzeilen mit dem Ackergaul statt mit dem Traktor, wie er verrichtet er alle Arbeiten im Weinberg von Hand, wie er lässt er zwischen den Rebstöcken Gräser und Blumen wachsen, Klee und Rauke, Löwenzahn und Ringelblume. Schmetterlinge flattern an diesem Frühsonnertag zwischen den Reben, Bienen umschwirren die frischen grünen Blätter.

„In diesem Weinberg ist Leben“, sagt der Winzer zufrieden und schiebt den Strohhut aus der sonnenverbrannten Stirn. Doch was für seine Ahnen, seit dem 17. Jahrhundert Winzer im Dorf Cumières, ganz normal war, ist für Laval eine schwerwiegende, wenn nicht gar politische Entscheidung. Er macht sich damit in der Champagne bewusst zum Außenseiter. Nur etwa ein Prozent der Winzer arbeiten biodynamisch, wenn auch mit wachsender



Tendenz. „Unsere Böden haben nie Pestizide, Herbizide oder Kunstdünger erlebt“, proklamiert Laval stolz. „Es sind glückliche Böden.“ Schon sein Vater entschied in den 1960er-Jahren, als die Segnungen der chemischen Industrie in den Weinbergen rund um Reims Einzug hielten, genau so weiterzumachen wie seine Vorfäter. „Ich habe mein eigenes Gewissen“, zitiert Laval den Senior, der heute 78 Jahre alt ist und immer noch in den Weinberg geht.

Einige von Lavals Parzellen liegen direkt unterhalb der berühmten Abbaye d'Hautvillers, wo der Saga nach der Mönch Dom Pérignon im 17. Jahrhundert die Champagnertradition begründete. Dort wachsen noch heute die Trauben für die nach ihm benannte Prestige cuvée, ein Luxusprodukt, für das alle Welt Höchstpreise zahlt. Die Weine aus dem Hause Georges Laval dagegen werden unpräzisiert als „Champagne de vigneron“, als Winzerchampagner, verkauft. Die Qualität allerdings ist beeindruckend. Die Cuvée Les Chênes zeigt schon als junger Wein enorme Spannung im Glas, der Jahrgang 2009, der nun in den Handel kommt, ist ein sehr komplexer Wein mit feinsten Schaumperlen.

„Biodynamisch bewirtschaftete Reben treiben ihre Wurzeln tiefer in den Krebden hinein und versorgen so die Trauben mit mehr Mineralität“, erklärt Laval.

Winzerchampagner mit Persönlichkeit wie die des Ökorebellen aus Cumières erobern sich seit Jahren auch in Deutschland einen festen Platz im Sortiment engagierter Weinhändler. Jürgen Franke vom Handelshaus Vinaturel sagt: „Die Winzer verzichten der Qualität zuliebe auf größere Erträge, setzen auf aufwendige Handarbeit im Weinberg, wirtschaften nachhaltig. Das sind für mich wahrhaft exklusive Produkte.“ Weshalb Winzerchampagner auch nicht billiger sind als die Erzeugnisse der großen Häuser – die Preisspanne reicht ebenfalls von einfach bis hochwertig.

Auch wer als Sommelier in der gehobenen Gastronomie auf sich hält, führt heute neben den Markenprodukten der großen Champagnerhäuser vermehrt Erzeugnisse der jungen, selbstbewussten Winzergene-



Eric Rodez in seinem Weinkeller in Ambonnay, einer der berühmten Grand-Cru-Gemeinden der Champagne. Rodez ist seit 13 Jahren Bürgermeister und ein überzeugter Biodynamiker. FOTO: ERIC MAI

Glückliche Böden

Wer das Wort Champagne hört, denkt sofort an mindestens fünf Welt-Marken. Warum eigentlich? Immer mehr lokale Winzer besinnen sich darauf, mit ihren Reben kleine feine Hausmarken aufzubauen

ration, von Agrapart und Larmandier-Berrier, von De Sousa und Dufour, von Coulon und Doyard. Doch was genau bedeutet das, Winzerchampagner? Diese Weine aus kleinen Familienbetrieben erkennt man am Kürzel „RM“ (für „récoltant manipulant“) auf dem Etikett. Es dokumentiert, dass ausschließlich eigene Trauben verarbeitet werden. Die jährliche Produktion liegt bei wenigen Tausend bis hunderttausend Flaschen, je nach Weinbergfläche.

Von den rund 15 000 Weinbauern in der Champagne verkaufen heute zwar immer noch etwa zwei Drittel ihre Trauben an die großen Häuser. Doch in immer mehr Familienbetrieben investiert die junge, gut ausgebildete Generation in Kellertechnik und entscheidet sich für das Wagnis der eigenen Produktion. „Ein Jungwinzer mit wenigen Hektar kann freier, flexibler und kreativer an die Sache herangehen als die großen Häuser“, sagt Stéphane Gass vom Dreisterne-Restaurant Schwarzwaldstube im

Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn. „Er kann die Stärken einzelner Lagen individuell herausarbeiten oder mit reinsortigen Cuvées experimentieren.“

Von 50 verschiedenen Champagnern, die Gass auf seiner Karte führt, tragen rund die Hälfte das Kürzel „RM“ auf dem Etikett. Der gebürtige Elsässer zählt zu den ersten Sommeliers in Deutschland, die ihren Gästen charaktervolle Winzerchampagner auch glasweise anbieten – zum Beispiel von Francis Egly-Ouriat, der rasch vom Nobody zu einem Star der neuen Champagnergarde avancierte.

Sein Weingut liegt im Winzerdorf Ambonnay, einer der berühmtesten Grand-Cru-Gemeinden der Region. Hier wächst auch der von Kennern geradezu mythisch verehrt Champagner Clos d'Ambonnay aus dem Hause Krug, hier hält man die Tradition hoch. Und doch haben die Winzer des Dorfes schon vor 13 Jahren einen überzeugten Biodynamiker zu ihrem Bürger-

meister gewählt. „Sie wissen, dass ich nicht dogmatisch bin“, sagt Eric Rodez. „Ich kämpfe für meine Überzeugungen, aber ich will sie keinem aufzwingen.“ Wie den meisten seiner Kollegen geht es ihm bei der alternativen Anbauweise nicht um Weltanschauliches, sondern um die Überzeugung, so ein besseres Produkt zu erzielen. Und nicht zuletzt auch darum, „die Zukunft der Champagne zu sichern“.

„Wenn Sie da mit einem schweren Traktor drüberfahren, ruinieren Sie einen Teil des Bodens.“

Was er damit meint, demonstriert auch Rodez anschaulich im eigenen Weinberg, einem Stück üppig grüner, blühender Biodiversität. Ganz anders das konventionell bewirtschaftete Nachbargrundstück. Dessen Reben stehen auf blankem Boden, in den die Erosion Risse reißt wie in eine

Mondlandschaft. „Schauen Sie sich das an“, sagt Rodez, und hebt eine Handvoll Erde auf, die mit weißen Kreidepartikeln gespickt ist. „Für mich ist das kriminell.“ Über der Kreide liegt in der Region vielerorts nur eine Schicht von 30 bis 40 Zentimeter Erde. „Wenn Sie da mit einem schweren Traktor durchfahren, ruinieren Sie einen Teil des Bodens, der unser größter Schatz ist“, sagt der 55-Jährige, der das Bürgermeisteramt offensichtlich auch seinem rhetorischen Talent verdankt. Doch er spricht aus, was viele seiner jungen Kollegen denken: „Überall auf der Welt werden heute gute Schaumweine produziert. Wenn wir unsere Vormachtstellung behalten wollen, müssen wir uns auf unser Terroir besinnen und auf die Persönlichkeit unserer Weine setzen.“

Besuchern präsentiert der Querdenker mit dem markanten Kahlkopf und der runden Hornbrille gern ein kleines Holzkästchen voller Fläschchen, seine „Geheimwaf-

fen“. Auf einem Drittel der Anbaufläche experimentiert er mit Aromatherapie. Mittels der ätherischen Öle schafft er ein bestimmtes Ambiente im Weinberg, um etwa mit Lavendel Insekten abzuschrecken, mit Orange oder mit Eukalyptus Mehltau und andere Pilzkrankheiten fernzuhalten.

Rodez, der seine Zeit im berühmten Champagnerhaus Krug als prägend bezeichnet, hat nichts gegen die großen Marken mit ihrer Jahr für Jahr konstanten Charakteristik, im Gegenteil. Er vergleicht sie gern mit einem Musikstück, das man aus dem Internet herunterladen kann: „Man weiß ganz genau, was einen erwartet. Viele Konsumenten wünschen das so.“ Winzerchampagner ist dagegen für ihn eine Erfahrung wie ein Live-Konzert: „Man kennt die Grundmelodie, aber man lässt sich überraschen, wie sie immer wieder neu interpretiert wird. Man ist bereit, sich einer neuen Emotion zu überlassen.“