

## Lasst die Korken ...

Champagner darf sich nur nennen, was nach strengen Regeln im französischen Anbaugebiet rund um Reims gekeltert wurde

**Luxus prickelt wieder**  
Krise? Welche Krise? Der **Champagnerbranche** geht es so gut wie schon lange nicht mehr. Ein Prost auf das eleganteste Getränk zu Weihnachten, zu Silvester und zum Tanz auf dem Vulkan

TEXT VON **MARIKA SCHAERTL**

... knallen!

Noch ein Schlückchen? Ausgerechnet 2022 war für die Branche ein Rekordjahr







**Ausnahmetalent**  
Séverine Frérson von Perrier-Jouët ist eine der wenigen weiblichen Kellermeisterinnen in der Champagne



**Auf ein Fläschchen**  
Nicola Neumann betreibt Champagner-Boutiquen in München und Wien



**Food Pairing**  
Sternkoch Kevin Fehling empfiehlt zum Perrier-Jouët Belle Epoque: Kabeljau, Kaviar, Kressecreme und Champagnerschaum



**Schaumfänger**  
Önologin Emilie Langleron und Designer Octave de Gaulle testen den All-Schampus in der Schwerelosigkeit



**Sternenstaub**  
Mumm hat mit dem „Stellar“ den ersten Champagner entwickelt, der im Weltraum getrunken werden kann

„Ich gehe jeden Abend mit ein paar Tropfen Chanel No. 5 ins Bett und wache jeden Morgen mit einem Glas Piper-Heidsieck auf“  
Marilyn Monroe

Laurent Theillet/Mumm, Christoph Grotthgar Photography/Meininger Verlag

Fotos: iStock, All Mauritius Images, Jean-Francois Robert, Malik Schulze

mehr Privatpartys mit etwa 250 bis 300 Gästen. Maeders Erklärung für die neue Lust am elitären Genuss: „Die Leute nehmen die Krise ernst, aber machen sich nicht verrückt. Das Bedürfnis zu feiern, das Bedürfnis nach einem Gefühl der Gemeinsamkeit ist nach der Pandemie gestiegen.“

Die Champagnerlaune der Deutschen erfreut auch Maeders Geschäftspartner Paul-François Vranken. Der gebürtige Belgier ist mit seinem Imperium Vranken-Pommery Monopole einer der größten Player auf dem Markt nach Moët Hennessy. Der 75-Jährige bekundet pragmatisch: „Wir hatten in den 80er Jahren schon mal eine hohe Inflation, und der Ukraine-Krieg wird auch nicht ewig dauern.“ Der Jurist hat sein Schaumwein-Business in den 70er Jahren gegründet und delectiert sich gerade an einem Umsatzzuwachs von 300 Millionen Euro 2021 auf geschätzte 315 Millionen Euro für dieses Jahr: „Ich kann nicht anders, als sehr zu-frieden zu sein.“ Selbstredend trinkt der Milliardär „jeden Tag Champagner, außer sonntags“.

Während der Pandemie setzte Vranken auf digitale Kanäle. Als keine analogen Verkostungen mehr möglich waren, ließ er seine Kellermeister einfach mit Video-Degustationen auf Kundencomputern weltweit auftauchen. Zudem setzt das Unternehmen aus Reims verstärkt auf Bio-Winzerkultur, ein wichtiger Trend in der Branche. Auch in dieser Luxurnische wollen immer mehr Kunden wissen, wie nachhaltig die feinen Trauben angebaut werden und was das Klima dazu sagt. Allein für einen klingenden Namen und eine gut geölte Marketing-Maschinerie mit Hochglanz-Promiwerbung zahlen immer weniger Genießer Höchstpreise.

### Verspielt, beerig oder mit wilder Hefe

Dies zeigte sich zuletzt auch auf der ersten deutschen Champagner-Messe „100 % Champagne“ in München an einem heißen Juniwochenende in diesem Sommer. Rund 70 Erzeuger waren aus Frankreich angereist, um in lässigem Ambiente an Holztischen mit Händlern, Sommeliers und Privatpublikum ihre Produkte zu verkosten. Die Stars: die kleinen Winzer mit ihren Innovationen.

Solche, wie sie zum Beispiel Nicola Neumann in ihrer „Boutique Champagne Characters“ in München unweit der Theresienhöhe beheimatet. In dem kleinen Laden, zwischen pittoresken Tapeten,



#### Herr der Flaschen

Der belgische Jurist Paul-François Vranken schuf aus dem Nichts eines der größten Champagner-Imperien in Frankreich

## Für Einsteiger & Profis



#### Louis Roederer

Collection Nr. 243 Brut. Aus dem renommierten Klassiker-Haus. Frisch, würzig, komplex. 50 Euro

#### Bruno Paillard

Première Cuvée Brut. Beliebt in der Sternegastronomie. Elegant, rassig, vertikal. 45 Euro



#### Pommery

Brut Royal Rosé. Frische, Finesse und Eleganz gibt's auch im Supermarktregal. 50 Euro

#### Dosnon Récolte

Noire Brut. Feiner, kleiner Winzer-Champagner, 100 Prozent Pinot Noir, von Holzbausbau geprägt, komplex. 40 Euro



#### Perrier-Jouët

Belle Epoque 2014. Jahrgangschampagner einer ikonischen Cuvée. Nuancen weißer Blüten und weißer Früchte. Ab 149 Euro



Biedermeiersofas, alten Schreibmaschinen, Plattenspielern und leiser Jazzmusik, offeriert die Inhaberin, die mal Gesang studiert hat, Schaumwein von etwa 80 kleinen Champagner-Manufakturen. Andere Getränke gibt es bei ihr nicht – nur Champagner. Ihr Geschäftskonzept ist einzigartig in Deutschland und so erfolgreich, dass Neumann unlängst eine Dependence in Wien und einen Online-Store eröffnet hat.

Die Kundschaft sei gebildet, was Genuss betrifft, sagt die Unternehmerin, aber sicher nicht immer vermögend. „Da kommen auch Wein-Nerds, die keinen Angeberchampagner kaufen wollen.“ Studenten zum Beispiel, die sich von Gin über Wein schließlich zum Champagner hochgetrunken haben. Neumann schenkt ihnen ein Probierglas für acht Euro in der ladeneigenen Bar ein, eigene Snacks dürfen mitgebracht werden.

Und dann beginnt die Entdeckungsreise: Darf es ein verspielter, beerig-säure-reduzierter, charmanter sein? Oder lieber der crazy Champagner aus wilden Hefen, in altem Holz gereift? Die Kunden mögen es und lassen zwischen 30 und 50 Euro pro eingetüteter Flasche da. Es sind auch Leute, sagt die Münchnerin, die manchmal einfach lieber auf ein Restaurantdinner verzichten und zu Hause in der Studenten-WG zu viert die gute Flasche genießen.

### Auf dem Weg zu den Sternen

Wahrscheinlich sind es aber auch Leute, bei denen trotz Krise das Geld locker sitzt. Und solche, die es wie einst Marilyn Monroe machen: „Ich gehe jeden Abend mit ein paar Tropfen Chanel No. 5 ins Bett und wache jeden Morgen mit einem Glas Piper-Heidsieck auf.“

Der Höhepunkt der neuen Champagner-Lust ereignet sich wahrscheinlich im Weltraum: Die renommierte Marke Mumm hat in etwa fünf Jahren Arbeit zwischen Kellermeistern und Raumfahrtexperten seine neue Cuvée Stellar entwickelt – der wohl erste Edelschaumwein, der in Raumschiffen genippt werden kann, ohne dass der Alkohol nach der Entkorkung gleich in die Schwerelosigkeit entschwindet. Der Mumm Stellar wird mit einer Art Düse geöffnet und kann so von feierfreudigen Astronauten verkostet werden. Ein Genuss zwischen vielen Sternen.

Krise, welche Krise? Die Champagnerlaune reicht offensichtlich bis ins All. ■