

Die wichtigsten Crémants  
kommen aus dem Elsass,  
von der Loire und aus  
dem Burgund.

Unzählige Varianten und breit gefächerte Nuancen zeichnen den Crémant aus und machen ihn zu einem am Markt immer erfolgreicherem Schaumwein. Die Basis dieser Vielfalt und Einzigartigkeit sind die stark unterschiedlichen Anbauregionen – vom Süden Frankreichs bis in das Elsass und nach Luxemburg.

TEXT GERHILD BURKARD

# VIELEFALT CRÉMANT



Das Familienweingut Albert Mann im Elsass wird von den Brüdern Jacky und Maurice Barthelmé mit ihren Ehefrauen geleitet. Die neun Hektar Weinberge werden ausschließlich biodynamisch bewirtschaftet.

**W**ir sind zwar das kleinste Anbaugelände für Qualitäts-schaumweine, aber führend, was die Qualität betrifft«, schmunzelt Marie Lafargue vom Syndicat de la Clairette de Die. Das Anbaugelände Die, an den Hängen des Flüsschens Drôme in der Provence, ist tatsächlich ziemlich überschaubar. Auf nur 43 Hektar wird in dieser Bergregion Schaumwein nach traditioneller Methode hergestellt. Neben dem klassischen Crémant findet man den sehr fruchtigen und duftenden Clairette de Die. Der lässt sich wunderbar im Umfeld von Desserts genießen. Spricht man von Weinbergen in Höhenlagen, muss man unbedingt auch drei weitere kleine Regionen erwähnen: Savoie (Savoyen), Jura und Limoux. Harte Winter und warme Sommer charakterisieren das vom Kalkboden geprägte Jura an der Grenze zur Schweiz. Wenn Jérôme Arnoux aus dem Hause Le Cellier des Tiercelines das Besondere am Crémant Benoît Mulin beschreiben soll, dann stehen für ihn die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Trousseau im Vordergrund: »Sie entwickeln auf den kalkhaltigen Böden einen einzigartigen Geschmack, der unsere Region von anderen unterscheidet.«

Reist man weiter Richtung Süden in das Land der Katharer, das Languedoc, so dominiert hier als regionale Besonderheit der Crémant de Limoux. Nur circa 700 Hektar Reb-

## DER BEGRIFF CRÉMANT ENTSTAND IN DEN 1970ERN

hänge auf 200 bis 400 Höhenmetern mit mediterranem und ozeanischem Klimaeinfluss prägen das Anbaugelände. Sieur d'Arques, die größte Winzergenossenschaft der Region, hat es mit ihrer »Grande Cuvée 1531« bis in die Spitzengastronomie geschafft.

Zu den etwas weniger bekannten Crémants zählt jener aus Bordeaux. Dessen Produktion wurde zwar in den letzten Jahren gesteigert, doch er gelangt bisher kaum in den Export und ist eher als Ergänzung zum weltbekannten Weinsortiment zu sehen.

Bereits an diesen kleinen Anbaugeländen lässt sich die Vielfalt des Crémants erahnen. Der erst Mitte der 1970er-Jahre entstande-

ne Begriff »Crémant« steht heute für traditionelle Flaschengärung mit strengen Regelungen. Die acht Anbaugelände für Qualitäts-schaumweine mit geschützter Herkunftsbezeichnung sind streng definiert. Mindestlagerzeiten von zwölf Monaten für die zweite Flaschengärung der »Méthode traditionnelle« und die jeweiligen Rebsorten sind vorgeschrieben.

Und doch sind trotz dieser einheitlichen Reglementierungen selbst innerhalb eines Anbaugeländes die regionalen Unterschiede oft groß. Im Burgund können zum Beispiel sowohl in der Ebene als auch im etwas höher gelegenen Hinterland Trauben für die Crémantherstellung angebaut werden. Hier finden wir die junge Quereinsteigerin Agnès Paquet. Sie hat die Weinberge ihrer Großeltern in Auxey-Duresses übernommen und vereint in ihrer Arbeit Tradition mit Moderne. Neben hervorragenden Stillweinen kreierte sie in kleinen Mengen ihren »geradlinigen, eigenständigen und erfrischenden Crémant«, wie sie ihn selbst beschreibt.

Im Gegensatz zur jungen, aufstrebenden Agnès Paquet ist das Haus Veuve Ambal in der Region schon lange eine Größe. Veuve Ambal gehört mit seiner bis auf das Jahr 1898 zurückgehenden Historie zu den ältesten Schaumweinherstellern. Die Kalkböden des Burgunds bilden die Basis seiner mineralischen Crémants.

Im östlich gelegenen Elsass, dem größten Anbaugelände für Crémants, finden sich die

Global Player wie Wolfberger und die Cave de Beblenheim sowie kleinere Crémantproduzenten wie Domaine Albert Mann und Domaine Saint-Remy/Ehrhart. Die Letzteren legen ihr Augenmerk auf biologisch angebaute Weine und die Geschmacksrichtungen Extra Brut und Brut Nature. Das Angebot biologisch angebaute Schaumweine ist mit zehn Prozent im Elsass aber immer noch verhältnismäßig gering, obwohl diese Weine bei den Verkostungen gut abschneiden. Die Domaine Albert Mann mit der Familie Barthelmé schwört schon seit 1997 auf den von ihr praktizierten nachhaltigen, organischen Anbau. Spricht man mit Corinne Ehrhart von der Domaine Saint-Remy, sieht sie hier für die Zukunft enormes Potenzial: »Bereits seit den 1980ern produzieren wir Crémant. Seit der Umstellung auf biodynamischen Weinbau schmecken unsere Weine komplexer, tiefgründiger und eigenständiger. Das macht sicherlich unseren Erfolg aus.«

Auch die Domaine Dopff, die auf eine lange Schaumweinproduktion zurückblickt, hat dahingehend ihr Sortiment erweitert. Durch die im Elsass produzierten enormen Mengen ist hier, im Vergleich zu den anderen Regionen, das Spannungsfeld zwischen Quantität und Qualität noch am größten.



Bouvet Ladubay – links die Inhaber Patrice Monmousseau und seine Tochter Juliette – gehört zu den größten Schaumweinproduzenten an der Loire. In kilometerlangen Tuffsteinkellern wird der Crémant gelagert.



Die Domaine L&R Kox ist in Luxemburg bekannt für ihre Weine. Laurent Kox (r.) und seine Tochter Corinne (m.) sind für die Weinbereitung verantwortlich.

Auch im nördlichsten Crémant-Anbaugelände an der Loire findet man ein Nebeneinander von Tradition und Innovation. Hier begann die Schaumweinherstellung schon Ende des 18. Jahrhunderts, beeinflusst von der nahe gelegenen Champagne. Bouvet Ladubay, mit 6,5 Millionen Flaschen einer der drei größten Produzenten, befindet sich nahe Saumur, einem der Zentren der Schaumweinbereitung. Mitinhaberin Juliette Monmousseau beschreibt die Philosophie des Hauses: »Für uns ist die Vielfalt und vor-

allem die Assemblage der unterschiedlichen Grundweine ein wichtiges Anliegen. Vom vollmundigen, komplexen, im Holz ausgebauten Schaumwein bis hin zum leichten, unbeschwerten Aperitif bieten wir unseren Kunden ein breites geschmackliches Spektrum.« Der Erfolg dieser Region, gerade im Export, geht zum großen Teil auf das starke Engagement der Großbetriebe zurück. Das Loiretal ist ein UNESCO-Weltkulturerbe und der Bekanntheitsgrad der lokalen Schaumweine ist sicherlich auch auf die dadurch bedingte touristische Ausrichtung der Region zurückzuführen.

Blickt man über die Grenzen Frankreichs hinaus, so wird auch in Luxemburg seit 1991 erfolgreich Crémant produziert. Winzer-Crémants wie jene der Weingüter L&R Kox, Cep d'Or oder Krier-Welbes bezeugen die gute Qualität. »Wir wollen nicht auf lange Hefelager verzichten, obwohl wir mit der großen Nachfrage kaum hinterherkommen«, strahlt Jean-Marie Vesque von Cep d'Or. Er ist einer der 55 Winzer, die sich den luxemburgischen Perlen verschrieben haben. Erwähnenswert ist auch die Genossenschaft Vinsmoselle, die unter vielen Eigennamen für die notwendige Quantität sorgt. In Luxemburg sind die Crémants heiß begehrt.

Das enorme Marktangebot der Crémants beschert Verbrauchern mit unterschiedlichsten Ansprüchen mittlerweile wunderbare Geschmackserlebnisse zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.