



FOTO: SOPHIE BOURSIER

Kathedrale der Crémant-Welt: Die Keller von Bouvet-Ladubay in Saumur

# GESUCHT: CRÉMANT MIT CHARAKTER

TEXT: SASCHA SPEICHER

Irgendwo zwischen Pét-Nat und Champagne ist die Nische für ausdrucksvolle Crémants mit Herkunftscharakter.

**W**ir haben uns in den wichtigsten französischen Crémant-Gebieten umgesehen und dabei einige erstaunliche, voll und ganz überzeugende Produkte gefunden. Die Rede ist nicht von standardisierten Schaumweinen, die zwar







nach der klassischen Methode produziert wurden, aber am Ende doch austauschbar sind. Individualität und Herkunftstypizität statt Flaschengärung nach Schema F, sozusagen. In der Spitze, wenn wundert's, haben die besten Crémants aus dem

Jura den markantesten Absender. Sie schmecken eben unverkennbar nach Jura: Eine unwiderstehliche Mischung aus Apfel, nasser Kreide und Keller, Heu und Torf. Das Ganze dank Flaschengärung gepaart mit feinen Hefe- und Röstaromen.

Das dem deutschen Flaschengärsekt vergleichbarste Profil zeigten – ebensowenig überraschend – die Crémants d'Alsace. Frische und Saftigkeit im Zusammenspiel mit feiner Säurefrische. Eher der Typ Aperitif als der geborene Begleiter komplexer Spei-

sen. Weit gefächert ist die Palette bei den Crémants de Bourgogne. Vom guten, sauberen und auch bemerkenswert günstigen Prickler mit viel klarer Frucht für die Terrasse (Rosé!) bis zum salzig-kalkig-mineralischen und spannungsvollen 2014 Grand Lys Brut Nature von Caroline Lestimé. Das Beste, was wir bisher an Crémant aus Burgund verkosten durften. Der kühle Jahrgang 2014 dürfte sein Übriges zu diesem prickelnden Erlebnis beigetragen haben. Um die Marktführerschaft, was die Absatzmenge anbelangt, rangeln in Deutschland die Crémants aus dem Elsass mit denen aus dem Tal der Loire. Während im Fall der Elsässer der größte Teil des Kuchens an die genossenschaftlichen Strukturen verteilt wird, auch weil den auf Crémant spezialisierten Weingütern wie Emile Boeckel schlicht die Menge fehlt, dominieren im Loiretal einige klassische Handelshäuser das Crémant-Geschäft. Allen voran natürlich Bouvet-Ladubay. Niemand verkauft auch nur annähernd soviel Crémant auf dem deutschen Markt wie das inzwischen nicht nur familiengeführte, sondern auch in den Besitz der Familie Monmousseau zurückgeführte Saumur-Haus. Die Pro-

duktpalette ist gigantisch und vermutlich weltweit einzigartig. Vom gut gemachten Mainstream fürs Bankettgeschäft bis zum viele Jahre flaschengereiften Brut Nature ist alles zu haben. Das bemerkenswerte ist, dass es Bouvet-Ladubay gelingt, einen unverwechselbaren Stil des Hauses – Mirabellentarte, Brioche, Nuss und Nougat – als roten Faden einzuweben. Der ist im mittleren Qualitätsbereich – Trésor bis Saphir – am deutlichsten zu schmecken. In der Spitze werden die Produkte enger und mineralischer, kommen aber nicht ganz an die Kombination aus starker Handschrift und Herkunftscharakter heran, die nach unserem Geschmack den Montlouis von François Chidaine und den Vouvray von Bernard Fouquet zu den absoluten Highlights unter den Loire-Crémants gemacht hat. Liegt's vielleicht am Terroir von Montlouis und Vouvray? Am Ende der Probe blieb festzuhalten, dass es an der Spitze in allen maßgeblichen Crémant-Gebieten Frankreichs – vom Loiretal bis ins Jura – herausragende Produkte gibt, die jede Schaumweinkarte bereichern und mit ihren Verbraucherpreisen um die 20 Euro sehr gut für den offenen Ausschank geeignet sind. —

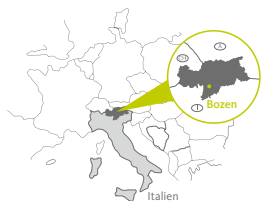
92		<b>Indigène, Stéphane Tissot, Crémant de Jura AOP Extra Brut; VIN sur VIN Diffusion, 27,50 € (Chardonnay, Pinot Noir)</b> geröstete Haselnüsse, Brioche, geröstetes Brot, Pistazie, sehr voll, griffig-tonige Textur, sehr trocken, aber mit cremigem Schmelz, sehr harmonisch; Jura mit Schlift!
92		<b>Domaine André et Mireille Tissot, Crémant du Jura AOP Extra Brut, Weinhandlung Kreis, 19,- € (Chardonnay, Pinot Noir)</b> gelber Apfel, Orangenschale, Kräutervürze, Weißbrotkruste, grüne Walnuss; fest, straff, puristisch, kalkig, feines Säurespiel, etwas ungestüme Perlage, Herkunft pur!
90		<b>2014 Tissot-Maire, Crémant du Jura AOP Brut, Boisset, 16,50 € (Chardonnay)</b> sehr hefig, BSA, Joghurt, Aprikose, Sommerheu, Johanniskraut, Walnuss, alles sehr fein und elegant; bleibt erstaunlich fest, klar, frisch, griffig mineralisch, sehr saftig im Finale; gelungener Relaunch
89		<b>Domaine de la Ratte, Crémant de Jura AOP Brut, Christ Weinhandel, 33,50 € (Chardonnay)</b> schräge, wilde Nase, Schießpulver, altes Holzfass, Apfelmot; ausgeprägt hefig, eher oxidative Stilistik, Apfelaromatik bleibt, feine Perlage, zarte Süße, Pét-Nat-Style
89		<b>Domaine Pignier, Crémant du Jura Brut AOP Rosé, Viniculture, 22,- € (Pinot Noir)</b> ganz leichtes Weißglas-Problem, abgesehen davon super salzig, Johannisbeere, rassiges Säurespiel, mineralischer Grip, leicht brotig, ganz leicht animalisch, sehr anregend
88		<b>Domaine Pignier, Crémant du Jura AOP Extra Brut, Viniculture, 20,50 € (Chardonnay, Pinot Noir)</b> Erdbeere, süßliche Zitrusfrucht, Quitte, vollreife Birne, etwas grobe Perlage, leicht mostig, eher kurz und herb im Abgang

<p>91</p>		<p><b>Jean-Paul Schmitt Crémant d'Alsace AOP Brut, Domaine Jean-Paul Schmitt, 14,95 € (Pinot Blanc, Pinot Noir)</b> frischer Rhabarber, Birne; extrem kräuterwürzig (getrockneter Oregano, Thymian) und rauchig am Gaumen, feine Perlage, saftiges Säurespiel, hefige Textur</p>	<p>88</p>		<p><b>2009 Millebuis Rosé, Crémant de Bourgogne Rosé AOP Brut, Vinergie, 19,- € (Pinot Noir, Chardonnay)</b> intensive Frucht (Hagebutte, Kirsche, Holunderkompott) trifft Hefigkeit, die Wärme des Jahrgangs sorgt für cremige Fülle und süßliche Frucht ohne hohe Dosage, stoffig, gut zu Deftigem, von Parmaschinken bis Knoblauch</p>
<p>90</p>		<p><b>2016 Emile Boeckel Chardonnay Crémant d'Alsace AOP Extra Brut, Domaine Boeckel</b> kräutrig, Thymian, Oregano, Heu, gelber Apfel, reife Zitrusfrucht; saftig, viel Spiel, feine Perlage, cremig-hefige Textur, geschmeidige Länge</p>	<p>88</p>		<p><b>2009 Louis Boillot Perle d'Or Grand Eminent Crémant de Bourgogne AOP Brut, Boisset, 21,50 € (Pinot Noir, Chardonnay)</b> reife, brotige, auch hefige Nase, Honig, getrocknete Früchte; eher breit, Brioche, Blätterteig, wieder Honig, Macadamia (kein Rosé, Louis Bouillot)</p>
<p>92</p>		<p><b>2014 Caroline Lestimé Grand Lys Crémant de Bourgogne AOP Brut Nature, Weinhandlung Kreis, 32,50 € (Pinot Noir)</b> nussige, röstige Nase, Macadamia, Nougat, Pistazie, getrocknete Früchte, sehr saftig, viel Zug, rassiges Säurespiel, kalkig-mineralisch unterlegt, animierend frisches, zartherbes Finale</p>	<p>87</p>		<p><b>Victorine de Chastenay Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs AOP Brut, Vinergie, 10,35 € (Chardonnay, Aligoté)</b> hefige Nase, Apfel, Birne, Mandelteilig; cremige Fülle, sehr hefig, feines Säurespiel, schaumige Perlage, leicht metallischer Nachgeschmack</p>
<p>90</p>		<p><b>2008 Caves Bailly-Lapierre, Millebuis Blanche, Crémant de Bourgogne AOP Brut, Vinergie, 18,- € (Pinot Noir, Chardonnay)</b> Zitrusfrüchte, Heu, dazu die Rassigkeit des Jahrgangs mit bissigem Säurespiel, und Tiefe durch das lange Hefelager, kräutrig-erdige Würze; zeigt spät, was in ihm steckt</p>	<p>92</p>		<p><b>Bernard Fouquet, Vouvray Brut Methode Traditionnelle, Weinhandlung Kreis, 11,50 € (Chenin Blanc)</b> kalkige Nase, Mandel, kühle Würze, kräutrig unterlegt, attraktiv reife Zitrusnoten; puristisch und mineralisch am Gaumen, rassiges Säurespiel, packend salzig, viel Zug, leicht rauchig</p>
<p>88</p>		<p><b>Cave des Hautes Côtes, Victorine de Chastenay, Crémant de Bourgogne Rosé AOP Brut, Vinergie, 10,35 € (Pinot Noir)</b> Zwiebelschalen, sehr hell und transparent; würzige Nase, Apfel, Zitrusfrische, Heu, Melisse; saftig, stoffig, leicht rauchig, leicht schaumige Perlage, griffig, bleibt fruchtig und charmant</p>	<p>92</p>		<p><b>2015 Francois Chidaine, Montlouis Methode Traditionnelle Brut Nature, VIN sur VIN Diffusion, 19,90 € (Chenin Blanc)</b> kräftige Farbe, reifer Typ, Quitte, Macadamia, Apfelmus; viel nussig-hefiger Schmelz, cremig, kalkiger Grip mit feiner Perlage, weiniger Typ mit würziger Länge</p>
<p>88</p>		<p><b>François Mikulski Crémant de Bourgogne AOP Brut, KierdorfWein, 15,40 € (Pinot Noir, Chardonnay)</b> würzige Nase, Weißbrot, Quitte, getrocknete Früchte, etwas Heu, Honig; kalkig-cremige Fülle, kandierte Zitrusfrucht; stoffig und harmonisch, gute Länge, dezenter Säurebiss</p>	<p>91</p>		<p><b>2015 Domaine des Roches Neuves, Bulles de Roches Crémant Nature Saumur Brut AOP, 22,50 € (Chenin Blanc, Cabernet Franc)</b> fruchtige Nase, Ananas, orange Zitrusfrucht, dann aber kräutrig-würzig, Anis; feine Perlage, dichter Schmelz, kalkige Textur und mit stahligem Säurebiss, saftige Länge</p>

91		<p><b>2014 Bouvet Zéro Saumur AOP Extra Brut, Bouvet-Ladubay, 12,50 € (Chenin Blanc, Chardonnay)</b>  hefige, aber auch florale Nase, Zitronengras, auch Zitronat, reifer Apfel; spielt mit Reduktion, Salzzitronone, stahlig, staubtrocken, griffig</p>	89		<p><b>Loire - 2014 Chapin Zéro Saumur AOP Extra Brut, Bouvet-Ladubay, 12,50 € (Chenin Blanc, Chardonnay)</b>  Apfel, hell-hefig, Apfelschale, getrocknete Kräuter, hefig-nussig-toastig; dann pikanter Säurebiss, saftige Länge</p>
91		<p><b>2007 Bouvet Ogmius Saumur Blanc AOP Brut, Bouvet-Ladubay, 85,- € (Mag.) (Chenin Blanc, Chardonnay)</b>  extreme Röstnoten, Mirabelle, Kaffee, Kakaobutter, gegrillte Aprikose, ausgeprägt röstig; kraftvoll, dicht, wenig Säure, dadurch fordernd, bis ins Finale sehr röstig</p>	89		<p><b>2012 Bouvet Instinct Saumur Blanc AOP Brut, Bouvet-Ladubay, 14,50 € (Chenin Blanc, Chardonnay)</b>  Quitte, Mirabellentarte, ätherische Kräuterwürze, üppig toastig-röstig, auch Honig und Karamell, süßlicher Schmelz, immer fruchtig-saftig unterlegt, charmantes, rundes Finale, durchgängig gelbfruchtig</p>
90		<p><b>Catherine et Pierre Breton, La Dilettante, Vouvray AOP Brut, Weinhandlung Kreis, 19,50 € (Chenin Blanc)</b>  frische, fruchtige Nase, Birne, gelber Apfel, grüne Mandeln, dann auch frische Anis- und Fenchelwürze, Heu, Johanniskraut; saftig und engmaschig, kalkiger Grip, fruchtig-frisches Finale mit feinem Säurespiel</p>	89		<p><b>Langlois, Crémant de Loire Rosé AOP Brut, Grand Cru Select, 17,80 € (Cabernet Franc)</b>  rote Johannisbeere, leicht minzige Kräuterwürze, saftiges Säurespiel, durchgängig frische, animierende Frucht, Süße gut abgepuffert, tolle Balance; ideal für die Terrasse</p>
89		<p><b>Bouvet Brut de Luxe Blanc, Bouvet-Ladubay, 9,90 € (Chenin Blanc, Chardonnay)</b>  sexy Reduktion, hefig-rauchig, Zitronat, dicht und mit kalkigem Schmelz, feine Perlage, ausgewogen, eher auf der schlanken Linie</p>	88		<p><b>2014 Selection Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Blanc de Blancs Brut, VIN sur VIN Diffusion, 14,50 € (Chardonnay)</b>  helle Frucht, leicht vegetabil, fein-hefig und mit gewisser Tiefe, zartes Frucht-Säurespiel, feine Perlage, kalkige Konturen</p>



Hoch hinaus\*



\* Unsere Weingärten liegen auf Höhen zwischen 200 und 1.000 Metern.

Südtirol Wein  
Vini Alto Adige



www.suedtirolwein.com