Anlässlich des „Global Champagne Day“ am 23. Oktober veranstalteten Armin Busch und Bernd Klingenbrunn von K&M Gutsweine in ihrem Laden im Frankfurter Nordend eine Champagner-Probe mit Gewächsen von kleinen, handwerklich arbeitenden Produzenten (andere bieten sie auch gar nicht an).

## Der Rahmen




Neun der insgesamt 16 Champagner, die K&M im Sortiment hat, wurden ausgeschenkt. Sie kamen aus drei Häusern und setzten geographisch Akzente in den Gebieten Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Bars. Neben Cuvées gab es auch vier reinsortige Champagner zu entdecken: aus Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier und sogar aus Pinot Blanc. Insofern hatten die beiden fachkundigen, engagierten Weinhändler ein facettenreiches Programm ausgearbeitet, das sowohl die regionalen und winzerspezifischen Stile als auch die jeweiligen Eigenheiten der Rebsorten anschaulich zur Geltung brachte.

Die Resonanz auf die Veranstaltung (Kostenbeitrag 20 Euro einschließlich eines kleinen Imbisses) überraschte mich jedoch: Gerade einmal ein gutes Dutzend Interessierte fand sich innerhalb der fünf Stunden, die für die offene Verkostung angesetzt waren, in der Vinothek ein. (Über die Gründe philosophierte ich später mit Armin: Gibt es in Frankfurt zu viele Weinveranstaltungen? Ist das Thema Champagner doch für weniger Menschen interessant und attraktiv, als ich denke? Geht es den meisten dabei doch eher um Prestige und Preis als um Wissen und Qualität? Welche Rolle spielten die Herbstferien?) So jedoch konnte Armin – im Foto unten rechts – alle Gäste individuell auf ihrem jeweiligen Stand der Probe betreuen und ausführlich die Schaumweinherstellung, die Unterschiede zwischen den einzelnen Gebieten sowie Details zu biologischem und biodynamischem Anbau erklären.


Phoca PDF

Die Stimmung war – wie immer bei K&M-Events – angeregt und familiär, und nach der geführten Verkostung plauderte man in wechselnder Besetzung über diverse Themen, während man alle Champagner nach eigenem Gusto noch einmal nachprobieren konnte und dabei eine vorzügliche Quiche gereicht bekam.

## Die Weine

Nachfolgend gebe ich die Champagner nicht in der Reihenfolge wieder, in der sie ausgeschenkt wurden, sondern gemäß meiner eigenen Präferenz. Dabei ist ebenso eindeutig wie wenig überraschend zu konstatieren, dass mir die am besten gefielen, die am trockensten waren. Meine Verkostungsnotizen habe ich nicht bearbeitet.

### Ohne Zucker



**Champagne Non-Dosé, Janisson-Baradon**

- Nase: *zart nussig-würzig, zuerst fast ein wenig käsig, Zitrusfrüchte, Birnen, Blüten*
- Mund: *sehr straff und geradlinig, ganz trocken, crisp, gelbe Früchte, salzige Mineralität, animierend, Zug, nachhaltig, sehr frisch, lebendige Säure, cremige Perlage, Länge*


Phoca PDF

Mein unangefochtener Favorit.

**Champagne L‘Audace Brut Nature, Pierre Gerbais**

- 100% Pinot Noir
- Nase: *Mirabellen, floral, fein nussig, Anklänge an Kernobst und dunkle Beeren, pflanzlich*
- Mund: *vollmundig, fein, nussig, Beeren, gelbe Früchte, Schmelz, zart floral und kräuterig, rund, lebendige, recht feine Perlage, nachhaltig, saftig, getrocknete Pflanzen, relativ kräftig, cremige Textur*



Ohne Schwefel und ohne Dosage – meine spannendste Entdeckung dieser Probe. Der außergewöhnliche Tropfen fand auch generell großen Anklang.

**Grand Cru**

**Champagne L‘Atavique Verzy Grand Cru Brut Réserve, Mouzon-Leroux**

- Nase: ganz leichte Reifenoten, nussig, zart würzig, teilweise getrocknete Pilze, teilweise angetrocknete gelbe Früchte, buttrige Nuancen
- Mund: fein, Zitrusfrüchte, zart nussig, Kernobst, erdig-würzig, lebendige Perlage, druckvoll, leicht karamelliger Schmelz, feine Säure, nachhaltig, opulent, aber mit viel Finesse

Meine zweite beeindruckende Entdeckung des Tages.

**Jahrgangschampagner**


Phoca PDF




**2006 Champagne Conges Blanc de Noirs Brut, Janisson-Baradon**

- 100% Pinot Meunier
- Nase: *tief, kompakt, noch reduktiv (braucht Zeit, um sich zu entfalten), Brombeeren, Cassis, Haselnüsse, Toffee, hefig, Nougat, komplex, Getreide, Kuchenteig, Marzipan*
- Mund: *teilweise eingemachte dunkle Beeren, Limetten, Nougat, sehr geradlinig, Schmelz, Finesse, feine kräuterige Nuancen, Zug und Griff, lang, kühle Frische, dicht, sehr feine, cremige Perlage, animierende Säure, im Abgang Milchkaffee*

Der Conges hat mir diesmal noch deutlich besser gefallen als der Toulette.

**2006 Champagne Toulette Blanc de Blancs Brut, Janisson-Baradon**

- 100% Chardonnay
- Nase: *Rum-Marzipan, noch etwas reduktiv, Kräuter, gelbe Früchte, Nougat, dicht*
- Mund: *Walnüsse, Marzipan, Nougat, Limetten, dunkle Beeren, sehr geradlinig und straff, karamelliger Schmelz, präsente Säure, lebendige Perlage, komplex, im Abgang Nüsse und sautierte Pilze, Zug, nachhaltig*

**Ohne Jahrgang**


Phoca PDF




**Champagne L'Originale Blanc de Blancs Extra Brut, Pierre Gerbais**

- 100% Pinot Blanc
- Nase: *floral, Zitrusfrüchte, Kernobst, mineralisch, leicht kräuterig*
- Mund: *Ananas, Kernobst, etwas Zitrusfrüchte, leicht nussig und karamellig, feine kräuterige Würze, cremige Perlage, eingebundene Säure, Schmelz, nachhaltig*

Meine dritte eindrucksvolle Entdeckung auf der Veranstaltung; reinsortiger Pinot-Blanc-Champagner ist sehr selten – und die Qualität hier sansationell.

**Champagne Sélection Brut, Janisson-Baradon**

- Nase: *gelbe Früchte (vor allem Quitten), hefig, Getreide, nussig, etwas Heu*
- Mund: *recht straff, aber auch schmelzig, gelbfruchtig, Anklänge an dunkle Beeren, feine Säure, lebendige, recht feine Perlage, zart nussig, getrocknete Blüten, frisch*

**Champagne Rosé Brut, Pierre Gerbais**

- Nase: *Himbeeren, Hagebutten, pflanzlich, erdig-würzig, etwas pilzig, Kirschen, gelbfruchtig, leicht kräuterig*
- Mund: *frisch, geradlinig, Zitrusfrüchte, rote Beeren, pflanzlich, leicht floral, moderate Perlage, feine, animierende Säure, beschwingt, rund, unkompliziert*

**Champagne Prestige Blanc de Blancs Extra Brut, Pierre Gerbais**

- 100% Chardonnay
- Nase: *Walnüsse, Kernobst, Karambole, floral, pflanzlich, Zitruszesten*
- Mund: *in der Anlage eher mollig, aber geradlinig im Nerv, Zitrusfrüchte, präsente Säure, mittelfeine, recht kraftvolle Perlage, zart kräuterig, Kernobst, weich im Abgang, durchaus nachhaltig, wirkt aber insgesamt ein wenig rustikal*


Phoca PDF