

Um es gleich vorwegzunehmen: Diese Probe war spektakulär. Hatten wir damit gerechnet? Ja und nein. In der Redaktion ein knappes Dutzend renommierter und teurer Jahrgangs-Champagner verkostet. Die Empfehlungen waren schnell ausgesprochen, das Niveau der Weine war ausgezeichnet; angesichts der Preise hatten wir auch keine unangenehmen Überraschungen erwartet. Trotzdem stellt sich natürlich die Frage: Sind Vintage-Champagner so viel besser als jahrgangslose, wie sie teurer sind? Das sollte eine umfassende Probe klären. 87 Flaschen waren zur Blindprobe angestellt, kleine Winzerchampagner genauso vertreten wie die von großen Häusern, und die Jahrgangsspanne reichte von 1995 bis 2010. Jetzt wissen wir es ganz genau: Ja, Vintage-Champagner lohnen den Kauf – und wie!

Die meisten im Handel erhältlichen Champagner tragen keine Jahrgangsangabe, sie werden häufig als *non-vintage* (NV) bezeichnet. Was liegt daran, dass diese Champagner aus Weinen verschiedener Jahrgänge verschnitten werden. Die Idee dahinter: Das Aromaprofil und die Stilistik eines Markenchampagners sollen über viele Jahre auf hohem Niveau gleich bleiben, ein Baukasten aus unterschiedlichen Weinjahrgängen und Rebsorten (beim Champagner vor allem Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie Arbane und Petit Meslier) macht's möglich. Diese jahrgangslosen Champagner müssen dann im Zuge der Flaschengärung – Teil der *méthode champenoise* – mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. Das war's.

Ein Champagner hingegen, auf dessen Etikett ein Jahrgang angegeben ist, besteht ausschließlich aus Grundweinen dieser einen Lese. Und jetzt wird's spannend: Die Winzer (auf dem Etikett mit dem Buchstabenpaar „RM“ für „*récoltant manipulant*“ bezeichnet) oder das große Handelshaus („NM“ für „*négociant manipulant*“) lassen sich darauf nur in besonders guten Jahren ein und nur mit den besten Grundweinen, die sie produzieren; daher fehlen in unserer Runde Champagner aus den schwächeren Jahren 1997, 1998, 2000 und 2001. Von Gesetzes wegen müssen Vintage-Champagner darüber hinaus mindestens 36 Monate auf der Hefe liegen.

Spätestens jetzt dürfte der Vorsprung der Jahrgangs-Champagner gegenüber den jahrgangslosen offensichtlich sein – besseres Ausgangsmaterial und längere Reifung, was wiederum ein vielschichtigeres Geschmacksbild bedeutet. Doch genug der Theorie, wechseln wir zur Praxis: Wir haben sensationellen Champagner gefunden, auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die besten vor. ▶▶▶

#### Die Jury:

87 Vintage-Champagner probierten: Gunnar Tietz, Sommelier, Restaurant „first floor“, Berlin; Thomas Domenig, Weinakademiker, Berlin; Elisabeth Füngers, Restaurant „Nil“, Hamburg; Torben Bornhöft, Blogger („Trinklaune“); Johannes Lüddens, Sommelier und Weinhändler; Christoph Raffelt, Dozent Deutsche Wein- und Sommelierschule Hamburg und Blogger („Originalverkorkt“); Oliver Steffens, Blogger („Ginthusiast“ und „Trinklaune“); Olaf Noeller, Weinhändler „Euro-Weinkontor“, Philipp Elsbrock, Redakteur DER FEINSCHMECKER, Miguel Montfort, Journalist (alle Hamburg).

