

Champagner des Monats Chartogne-Taillet – Cuvée St. Anne

Geschichte:

In den nördlichsten Teil der Champagne, nordwestlich von Reims, fährt man nicht all zu oft. Es ist eine leicht hügelige, aber eher ländliche Gegend. Kleine Ortschaften, die im Schatten von Reims stehen. Und die doch immer wieder ein paar blitzende Diamanten preisgeben, wenn man sich auf sie einlässt. Neben renommierten Häusern, wie z.B. Comte de Dampierre (sein Champagner wird in über 40 französischen Botschaften ausgeschenkt), findet man das Haus Chartogne-Taillet, welches auf den zweiten Blick neben seiner hübschen Lage vor allem eines bietet: Die mit einigem Abstand rassigsten und feinsten Champagner der Region um Reims.



Schon im 16. Jahrhundert war Fiacre Taillet als Winzer in Merfy angesiedelt (nach ihm ist heute die Prestige Cuvée des Hauses benannt). Er bestellte die Weinberge für die nahe liegenden Klöster, die aus den Trauben der Winzer einen eigenen Wein erstellten. Weitere Generationen folgten ihm und waren als Weinbauern in der Region tätig. Im Jahre 1870 zog schliesslich Oscar Taillet nach Merfy, kaufte sich ein paar kleinere Weinberge und machte die ersten professionellen Schritte mit der Herstellung von eigenem Champagner. Auch wenn der Name „Chartogne-Taillet“ erst viel später entstanden ist – er wurde 1960 durch Heirat von Marie Chartogne und Etienne Taillet begründet – so ist die Familie mit der Historie und Entwicklung der Champagne bei Merfy eng verbunden.

Heute führen Philippe und Elisabeth Chartogne das Haus, in welchem auch Ihr Sohn Alexandre mitarbeitet. Mit einer grundlegenden Ausbildung im Burgund Mitte der 70er Jahre konnte Philippe eine neue Qualität erreichen, die damals noch nicht weit verbreitet war. Seine Philosophie ist der individuelle Ausbau jeder einzelnen Parzelle. Die Qualität muss schon im Weinberg erzeugt werden – und in jeder einzelnen Parzelle kann dies unterschiedlich erreicht werden, je nach Boden, Sonnenlage, Rebstock oder Alter. Jede der 30 Parzellen mit insgesamt 11 Hektar Rebfläche wird nach der Ernte getrennt voneinander ausgebaut. Erst bei der Assemblage werden die Parzellenweine optimal kombiniert. Das bedeutet viel Aufwand und Fingerspitzengefühl – und bringt eine Top-Qualität als Ergebnis... Da verwundert es nicht, dass



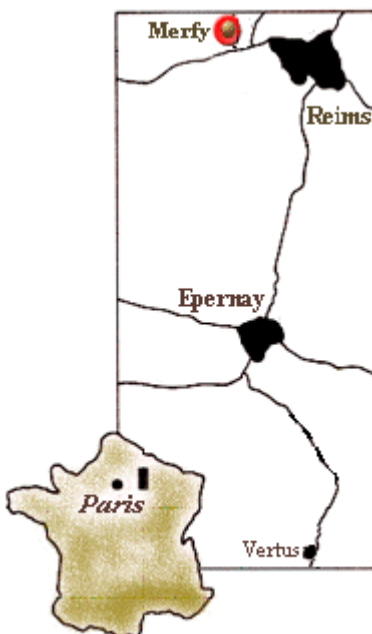
Philippe Chartogne

Sohn Alexandre nun schon zum zweiten Mal für einige Monate beim Star in der Champagne, „Champagne Jacques Selosse“ arbeitet, um seine Erfahrungen auszutauschen. Gute Verbindungen gab es schon immer. Nicht zuletzt deshalb kann man beide Häuser in Sachen Qualität und Geradlinigkeit in einem Atemzug nennen!

Sorten:

Die **Cuvée St. Anne** ist die Standard Cuvée des Hauses und manifestiert schon den Anspruch, den die Familie Chartogne an ihre Champagner stellt. Der **Blanc de Blancs** ist ein kräftiger Vertreter für Chardonnayfreunde, mit weichen aber konzentrierten Noten.

Der **Jahrgangschampagner Cuvée Millésime** (aktuell Jahrgang 2000) besticht durch seinen hohen Pinot Noir Anteil (60%) und ist einer der besten seines Jahrganges. Satt und feingliedrig, tief und nachhaltig, so wie ein Jahrgangschampagner einfach sein soll... Neben einem verführerischen fruchtbetonten **Rosé (u.a. 91 Punkte bei Eichelmann!)**, der selbst Rosékritiker für sich einnimmt, ist die Prestige Cuvée des Hauses - **Cuvée Fiacre** - eine Sünde wert.



Name:	Champagne Chartogne-Taillet	
Gründungsjahr:	1960 / seit 1683 Weinanbau	
Hauptsitz:	Merfy (bei Reims)	
Eigentümer:	Philippe Chartogne	
Kellermeister:	Philippe und Alexandre Chartogne	
Hektar:	11 ha	
Anzahl Flaschen pro Jahr:	Ca. 80.000 Flaschen	
Serviertemperatur:	zwischen 8°C und 10°C.	
Zusammensetzung:	50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier	
Age:	Feiner und klarer Champagner mit eleganter Perlage	
Nase:	Angenehme Fruchtnoten im Duft, vor allem weisse Früchte, etwas grüner Apfel.	
Geschmack:	Frisch und satt im Mund, mit eleganten weissen und gelben Früchten. Leichte Toastaromen. Ansprechende Mineralik und wunderbar lang im Abgang.	
Bewertungen:	Eichelmann 90/100 Punkte, Wine Spectator 90/100, weitere sehr gute Wertungen im Gault Millau, Guide Hachette, Gilbert & Gaillard	
Preis:	--,-- € inkl. MwSt. --,-- € inkl. MwSt. für Champagner-Club Mitglieder (Club-Preis für 2 Monate gültig ab Lieferdatum)	

Hintergrund: Die „Erweiterung“ der Champagne-Rebfläche

Mit den rund 33.000 Hektar ausgewiesener Rebflächen und einer Produktion von über 330 Millionen Flaschen Champagner (Stand 2007) ist die Champagne nicht gerade ein kleines Weinanbaugebiet. Im Vergleich: Die Champagne ist 10 mal so gross wie das deutsche Rheingau („nur“ 3.200 Hektar). Dennoch wird Champagner „knapp“ und die Preise für die Trauben klettern jedes Jahr auf ein neues Rekordhoch – letztes Jahr (Ernte 2007) standen sie z.B. in der Grand Cru Lage Ay bei 6,20€ pro Kilogramm Trauben (ca. 1,5 kg werden pro Flasche Champagner benötigt). Grosse Häuser, die Ihren Traubenbedarf nicht selber decken können, müssen somit für teures Geld zusätzliche Trauben von anderen Winzern hinzukaufen.

Wer seinen Betrieb erweitern möchte, hat schlechte Karten – oder einen grossen Geldbeutel. Für ein Hektar Grand Cru Lage wird ein Preis zwischen 1 Million und 1,5 Millionen Euro aufgerufen. Nicht jeder Winzer kann und will sich das leisten. Ein Hektar Ackerland in direkter Nachbarschaft liegt bei 5.000 Euro!

Seit einiger Zeit ist nun die Diskussion im Gange, die ausgewiesene Rebfläche der Champagne zu erweitern. Der Präsident der grossen Champagner-Häuser, Ghislain de Montgolfier (zugleich Präsident von Champagne Bollinger) hat mit seinen Kollegen seit Jahren den Plan vorbereitet, die Rebfläche zwischen 5.000 und 8.000 Hektar zu erweitern und somit zwischen 15 und 20% mehr Trauben erzeugen zu können. Wo indes diese Flächen genau liegen sollen, ist noch unklar. Im Gespräch sind aber etwa 40 neue Gemeinden, die zu den bereits bestehenden 320 klassifizierten Orten hinzu kommen. „Über Nacht“ werden so die einen und anderen Millionäre gemacht...

Aber etwas Zeit hat alles noch – wie so viel in der Champagne. Erst 2009 soll bestimmt werden, welche Orte ausgewählt sind, vor 2017 wird es keine neuen Ernten geben. Und dann gibt es da ja noch die Mindestlagerzeit für Champagner (18 Monate für einen Brut bzw. 36 Monate für einen Jahrgangschampagner). Realistisch spricht man also über das Jahr 2020. Hoffen wir, dass wir bis dahin noch ein paar Perlen im Glas geniessen können...

Champagner Club

www.champagner-genuss.de

*Meisterliches aus Frankreich!
Sternkoch Christian Rubert*



Christian Rubert
Restaurant Zwo
im Hotel Zwo
Friedrich-Ebert-Strasse 84
55276 Oppenheim
(südlich von Mainz)

Telefon 06133 - 9494 - 0

www.merianhotel.de

Kaninchenrücken auf Tomatenkompott mit Thymian-Jus

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten (für 2 Personen):

500 – 600 Gramm Kaninchenrücken
3 mittelgroße Tomaten
1 Wurzelstock: Zwiebel, Sellerie,
Karotte, Lauch
4 Kartoffeln

2 weiße Zwiebeln
1 Bund Thymian
Olivenöl
1 Glas Weißwein
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Kaninchenrücken vom Knochen lösen und die Silberhaut am oberen Teil des Rückens sorgfältig entfernen. Das Rückgrat in Stücke schneiden, und zusammen mit den abschnitten in einer Pfanne anbraten, Geschälte und grob gewürfelte Zwiebel, Sellerie, Karotte und Lauch dazugeben, und mit einem Glas Weißwein ablöschen. Mit 3/4 Liter Wasser auffüllen, 1 Zweig Thymian sowie ein paar Pfefferkörner dazugeben und 20 Minuten kochen lassen.

Nach der Kochzeit die Jus durch ein Sieb geben.

Für das Tomatenkompott die Tomaten in heissem Wasser abbrühen, danach die Haut schälen. Die Tomaten nun vierteln, entkernen und grob würfeln (Tipp: Das Innere der Tomaten zum Binden in das Jus geben.).

In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, und fein gewürfelte Zwiebeln darin anbraten. Die Tomaten, 2 Zweige Thymian (Blätter vom Stängel zupfen), Salz, Pfeffer, 2 TL Zucker und eine Prise Chili-Pulver dazugeben. 10 Min. bei kleiner Hitze kochen, bis die komplette Feuchtigkeit verdampft ist.

Kaninchenrücken 2-3 Min. im heißen Öl goldbraun anbraten und dabei darauf achten, dass er eine gleichmäßige braune Kruste bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen, einmal drehen, die Hitze herunternehmen und weitere 3-4 Minuten braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und an einer warmen Stelle ziehen lassen.

Jetzt den abgeseibten Fond, je 2 Zweige Thymian und 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben und bis auf 4-5 EL weiter reduzieren (einkochen), bis er leicht dickflüssig ist.

Anrichten:

Den Tomatenkompott auf dem Teller anrichten, die Filets längs aufschneiden, auf die Tomaten legen, das Jus großzügig darüber geben und mit frisch gestoßenem Pfeffer abrunden.

Serviertipp: Zu diesem Gericht passen wunderbar ein paar Salzkartoffeln.

Bon appétit !!

Ihr Christian Rubert



Champagnerempfehlung zum Kaninchenrücken :

Champagne Chartogne-Taillet
Cuvée St. Anne