



DER BEKANNTE SOMMELIER NILS LACKNER RÄUMT HIER MIT EIN PAAR VORURTEILEN GEGENÜBER CHAMPAGNER AUF UND EMPFIEHLT GLEICHZEITIG AUCH NOCH EINIGE WIRKLICH VORTREFFLICHE TROPFEN.

Stoff für Sieger

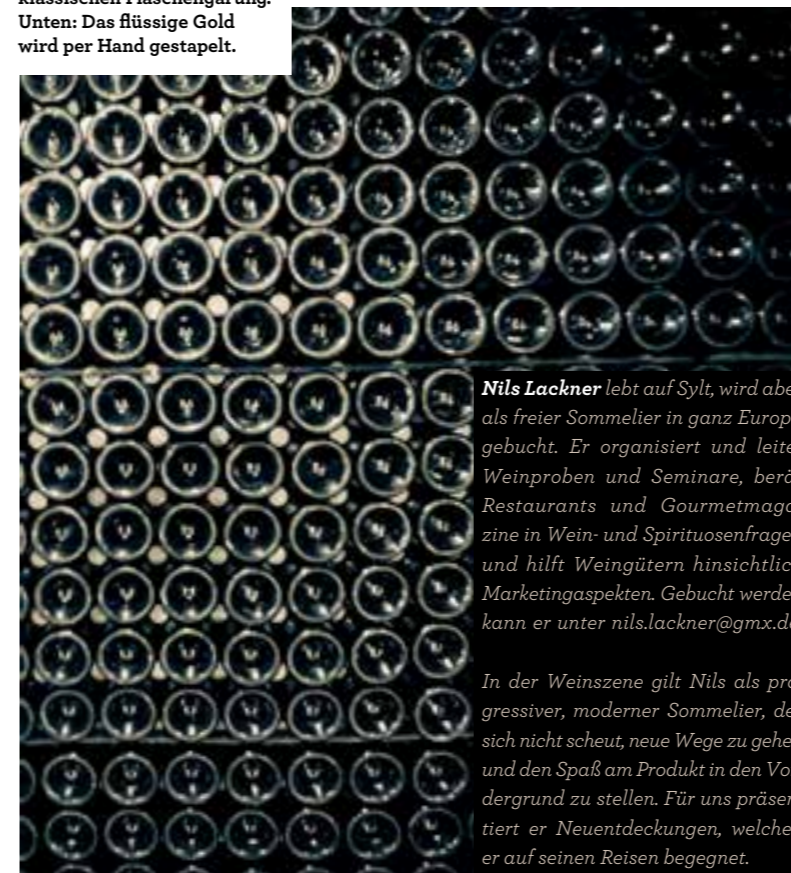
TEXT NILS LACKNER
FOTOS BRIAN BOJSEN

Meine Meinung über Champagner hat sich geändert. Vorbei sind die Zeiten, in denen ich an Schickeria-Brause und Mädelsabend gedacht habe. Jetzt weiß ich, Champagner kann auch Rock 'n' Roll sein. Überzeugt davon haben mich zwei Jungs, Alexandre Salmon und Romain Lévêcque. Ihren Stoff habe ich zum ersten Mal in Düsseldorf auf der ProWein trinken dürfen. Die hohe Qualität, die Liebe zum Detail und der pure Spaß im Glas haben mich fasziniert und nicht mehr losgelassen. Ich musste einfach sehen, wo dieser Champagner seinen Ursprung hat.

So kommt es, dass ich mich nur einige Monate später bei strahlendem Sonnenschein auf der Terrasse des neuen Szeneladens Le Clos in Reims wiederfinde. Die Bar erinnert ein wenig an Berlin oder die Schanze in Hamburg. Bierbänke und Möbel

aus Europaletten sowie Retromöbel aus Omas Wohnzimmer stehen hier verteilt über einen großen Innenhof. Die Wände zieren freskenartige Graffitis von lokalen Künstlern und aus den Boxen ertönt angenehmer Elektro-Jazz. Es gibt solche Läden überall auf der Welt, sie sind cool, hip und jung, genau wie ihr Publikum. Der einzige Unterschied ist, dass hier wirklich jeder Schampus bestellt, als gäbe es morgen keinen mehr. Mit mir am Tisch, welcher eigentlich ein zweckentfremdetes Holzfass ist, sitzen meine beiden Reisebegleiter und natürlich Alexandre und Romain. Sie hatten darauf bestanden, dass wir nach der achtstündigen Anfahrt sofort und direkt hierherkommen.

Linke Seite: Rüttelpult zur klassischen Flaschengärung.
Unten: Das flüssige Gold wird per Hand gestapelt.



Nils Lackner lebt auf Sylt, wird aber als freier Sommelier in ganz Europa gebucht. Er organisiert und leitet Weinproben und Seminare, berät Restaurants und Gourmetmagazine in Wein- und Spirituosenfragen und hilft Weingütern hinsichtlich Marketingaspekten. Gebucht werden kann er unter nilslackner@gmx.de.

In der Weinszene gilt Nils als progressiver, moderner Sommelier, der sich nicht scheut, neue Wege zu gehen und den Spaß am Produkt in den Vordergrund zu stellen. Für uns präsentiert er Neuentdeckungen, welchen er auf seinen Reisen begegnet.



Die Weinberge von Salmon in Chaumuzy, saubere Arbeit ist der erste Schritt zu hoher Qualität.



Alexandre, der Winzer, ist eher der Typ kreativer Künstler. Wäre er in einer Band, wäre er der, der die Songs schreibt. Nach seinem Weinbaustudium hatte er erst mal seinen Rucksack gepackt und sich in Australien umgeschaut. Erfahrungen sammeln, Ideen mitnehmen. Jetzt ist er im Dreigenerationengespann mit Vater und Großvater dafür verantwortlich, den Weinen von Salmon ihre typische Handschrift zu verleihen. Romain würde mit seinem Dreitagebart und gebräuntem Teint auch in die Werbebranche passen. Er ist der extrovertiertere der beiden, hat vor seiner jetzigen Tätigkeit in China und den USA gelebt und bei einem großen Cola-Hersteller sein Metier gelernt.

Vor uns stehen mehrere Flaschen Champagner, natürlich nicht ihre eigenen, obwohl diese hier auch angeboten werden. Das haben sie gar nicht nötig, viel zu profan. Heute Abend geht es nicht um Business, sondern nur darum, Spaß zu haben. Und den haben wir! Als die Flaschen geleert sind, ziehen wir weiter zu Reims ältester Brasserie, wo die Nacht bei hausgemachter Schweinskopfsülze und natürlich mehr Wein und Champagner ihren Lauf nimmt.

Entsprechend müde geht es dann am nächsten Morgen ins 20 Kilometer entfernte Chaumuzy, wo unsere sehr viel munteren Gastgeber schon auf uns warten. Das Weingut Salmon wirkt von außen aufgeräumt, aber eher unspektakulär. Eine große gusseiserne Skulptur eines Heißluftballons ziert die Rasenfläche vor dem Parkplatz. Die Mitglieder der Winzerfamilie sind allesamt begeisterte Ballonfahrer. Romain bittet uns hinein und nimmt uns mit auf eine Tour durch den Keller, angefangen bei der Presse. Es ist eine traditionelle Coquard Champenois aus den 50ern, wie man sie nur noch selten findet.

LIEBE ZUM DETAIL UND DER WILLE, HÖCHSTMÖGLICHE QUALITÄT ZU ERREICHEN, SIND DER GRUNDSTEIN DAFÜR, EINEN CHAMPAGNER MIT GROSSER PERSÖNLICHKEIT ZU ERHALTEN.



Oben: Drei Generationen, sechs Hände für die Arbeit im Weingut
Mitte: Schön zu erkennen sind die einzelnen Ringe der Coquard Champenois, welche beim Pressen nach und nach abgenommen werden.
Unten: Der Weg nach Chaumuzy führt über romantische Landstraßen.

Keine hundert Stück sind mehr in Betrieb und die großen Champagnerhäuser sind von der mühsamen Handarbeit ganz weggegangen. Die Trauben werden hiermit viel schonender gepresst, um delikate Aromen zu erhalten. Auch bei den Tanks geht die Familie Salmon andere Wege als ihre größeren Mitbewerber. So wird ein erheblicher Teil der Grundweine zum Beispiel im Holzfass ausgebaut anstatt im Stahltank. Besonders stolz zeigt Alexandre uns Fässer aus Eichenholz von Wäldern direkt neben seinen Weinbergen, hergestellt nach seinen Vorstellungen. Diese Liebe zum Detail und der Wille,

höchstmögliche Qualität zu erreichen, sind der Grundstein dafür, einen Champagner mit großer Persönlichkeit zu erhalten. Der Keller ist spannend, aber nicht der Anlass für unser Kommen. Es wird Zeit, die Gläser zu füllen und ans Verköstigen zu gehen.

Die Salmons sind besonders stolz auf ihre qualitativ hochwertigen „Pinot Meunier“-Trauben. So stolz, dass sie sogar einen reinen Blanc de Noir aus hundert Prozent Pinot Meunier herstellen. Damit sind Sie eines von nur ganz wenigen Champagnerhäusern, die das fertigbringen. Schon bei meinem ersten Schluck merke ich die Power, die er hat.





MAN MERKT SOFORT, DASS HIER GROSSES KINO IM GLAS IST, WAS MIT DEN MAINSTREAM-SCHAUMWEINEN SOVIEL ZU TUN HAT WIE EIN ITALIENISCHER SPORTFLITZER MIT EINER OMNIBUSFAHRT.



Dieser Champagner hat mehr als eine Lage Zitrusfrucht, sodass neben den typischen Zitronen- und Limettenaromen auch eine erfrischende Grapefruit mitschwingt. Ein Hammerwein für jede Sommerparty, der aber auch zum Essen seinen Mann steht. Er ist so trinkanimierend, dass ich gar nicht merke, wie schnell mein Glas leer ist.

Als nächstes kommt der Cuveé 33,33 auf den Tisch, welcher sich beschwingt-lebendig präsentiert. Seine quirlige, nuancenreiche Art erzählt mir eine Geschichte, indem er mir immer neue Schichten seiner Komplexität zeigt. Er ist wie die kleine, süße Nachbarin, von der man immer dachte, sie sei total lieb, bis man dann mal mit ihr feiern geht. Sind das nicht die besten Überraschungen im Leben?

Der Rosé, auch aus reinem Pinot Meunier, sieht sehr poppig aus, sodass ich schon Angst bekomme, er könnte zu bonbonmäßig schmecken. Aber meine Sorge war unberechtigt. Statt gezuckertem Erdbeerwasser, finde ich einen ernstzunehmenden, selbständigen Wein, mit einer guten Balance aus sommerlicher Frische und kräftigem Körper. Leichte Beerenaromen treffen auf kräftigere Kirsche und dezente Spuren von Rauch und Vanille. Den können die Mädels in der Sonne schlürfen, während die Herren sich dazu eine Zigarre gönnen. Und Rosé ist im Moment ja sowieso wieder absolut im Trend.

Der AS. Jetzt wirds ernst. Schon sein Name klingt wie ein italienischer Sportwagen. Das ist der Champagner, der mich hergebracht hat. Nur seinetwegen bin ich jetzt hier im Weingut Salmon. Wird er die Erwartungen erfüllen, die sich



Drei Generationen Salmon



Die traditionelle „Coquard Champenois“-Presse wartet auf ihren nächsten Einsatz im September.

in den letzten Wochen aufgebaut haben? Wird er mich wieder überzeugen? Größere Gläser kommen auf den Tisch, das kann er ab, da ist er groß genug. Die Farbe, ein schönes Gelb, fast etwas honigartig. Ich schwenke mein Glas, stecke die Nase hinein und: Boom ... Betörend, berauschend und einfach nur fett. Am Gaumen genauso. Ein ganzes Büfett an Fruchtnoten, von Mandarine bis Aprikose, Birne bis Cassis. Dazu die cremig-brioichigen Elemente der langen Zeit auf der Hefe und der gezielte Einsatz der Holzfässer. Gehaltvoll und mit ordentlich Druck ist der AS ein ganz und gar außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Man merkt sofort, dass hier großes Kino im Glas ist, was mit

den Mainstream-Schaumweinen soviel zu tun hat wie der oben erwähnte italienische Sportflitzer mit einer Omnibusfahrt. Er will mehr vom Leben, hat unglaubliche Power und erinnert im Abgang fast schon an große Burgunder. Und er war die Reise wert.

Champagner Salmon ist ein kleines Weingut, seine Produkte eher rar und nicht so einfach zu bekommen. Man wird sie nie in Supermarkt finden. Aber ganz unmöglich ist es nicht, in den Genuss zu kommen.



Winzer Alexandre, Sommelier Nils, Fotograf Brian und Vertriebsleiter Romain beim Feierabend-Champagner unterm gutseigenen Kirschbaum. La vie est belle!

Alexandre und Romain haben sich bereit erklärt, für die Leser der TRIP ein Kontingent bereitzustellen, inklusive des AS. Dazu am besten eine kurze E-Mail an nils.lackner@gmx.de.

Zu meiner Freude hat sich auch Brians Restaurant und Weinbar in Hamburg Pöseldorf für diese Knaller entschieden. Also, viel Spaß beim Genießen. Prost, Euer Nils!