

# DOM

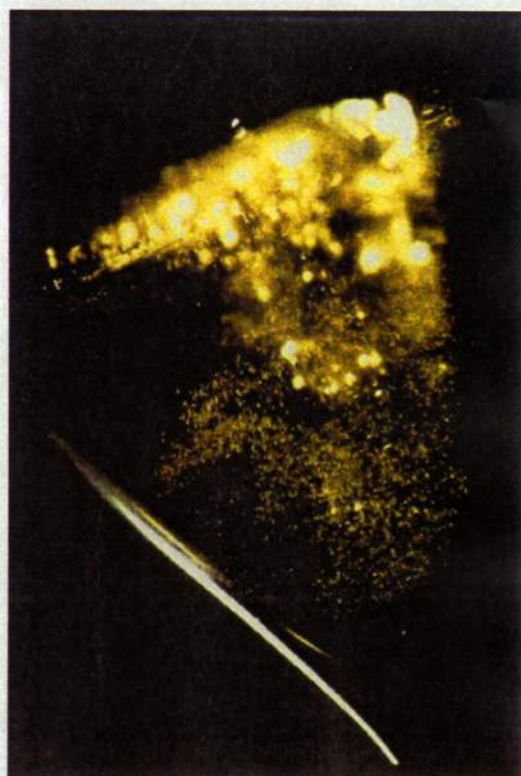
Flüssige Kunst in alten Flaschen: Der freudige Ausruf „Ich trinke Sternel!“ von Pierre Pérignon inspirierte den Fotografen Nicolas Bruant zum Bild „I am drinking stars“ (unten)

## Lasst uns Sterne trinken

Ohne einen bestimmten Benediktinermönch gäbe es den Champagner nicht so, wie wir ihn heute kennen. Sein Zeitgenosse Louis XIV. liebte den prickelnden „Wein von Bruder Pérignon“ wie keinen anderen. Eine Reise ins Kloster Hautevillers – und nach Versailles

von Laura Salm-Reifferscheidt

Versailles. Eine Heerschar von Personal in edlen gelben und grünen Diener-Livreen steht im privaten Speisesaal von Louis XIV. Spalier, um die Abendgesellschaft zu empfangen, die über knarrende Parkettböden durch die leeren, spärlich beleuchteten Räume und riesigen Galerien des Schlosses spaziert ist. Die beiden Tafeln im Antichambre du Grand Couvert sind mit weißem Leinen bedeckt, das goldene Besteck glänzt im sanften Schein der – nicht ganz stilechten – elektrischen Kerzen. Die Servietten sind in Form von Enten oder Schmetterlingen gefaltet; das Dekor ist ein Bouquet aus grünen Zweigen und ganzen Fasanen. Nach und nach werden fast zwei Dutzend verführerische Gerichte serviert, kreiert von Jean-







François Piège, dem ehemaligen Chefkoch des Hotel de Crillon in Paris. Nichts ist zu verschwenderisch, nichts zu ausgefallen: Consommé mit einem Hauch von Blattgold, Roastbeef mit geräuchertem Aal, geeister Parmesankäse, ein Soufflé aus Morcheln und als Dessert – nun wiederum ganz stilecht – essbare Kerzen.

Ein Mahl, das selbst dem Sonnenkönig gerecht geworden wäre. Wenn Frédéric Cumenal, Präsident der Champagnermarke Dom Pérignon, nach Versailles einlädt, zu einem „intimen Diner an der Tafel von König Louis XIV.“, wie es in silbernen Lettern auf der Einladung geschrieben steht, dann wird nichts dem Zufall überlassen. Sogar die Gläser wurden eigens für den Anlass von der Cristallerie de Bayel hergestellt, der Königlichen

Kristallmanufaktur der Champagne. Alles soll genau so sein wie zu Zeiten des schillernden Königs, der im 17. Jahrhundert den Luxus „à la française“ prägte.

Der Rückgriff auf die Historie, auf Louis XIV. und Versailles, ist kein Marketing-Mummenschanz – es ist ein direkter Verweis auf den Gründungsmythos des Champagners und der Marke Dom Pérignon. Der „Wein von Bruder Pérignon“ war beliebt und hochgerühmt am Hofe des Königs, der diejenigen aus der Champagne allen anderen Weinen vorzog, bis ihm deren Genuss schließlich von seinem Leibarzt Guy-Crescent Fagon aus gesundheitlichen Gründen verboten wurde; danach durfte Louis Quatorze nur noch welche aus dem Burgund trinken. Doch bis der König dem Verbot Folge leistete, wurde beim Händler

Dem Himmel so nah:  
Die Kirche ist das  
einzige Gebäude des  
Klosters Hautvillers,  
das noch aus  
der Zeit des Dom  
Pérignon stammt



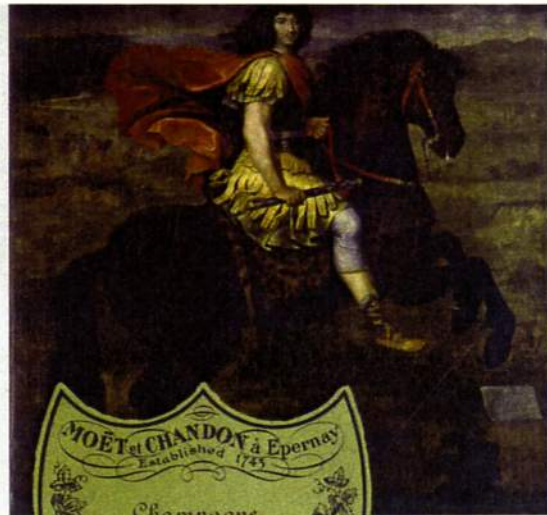


Louis XIV., von Beruf Sonnenkönig und beizzeiten sein eigener Ballettstar, in der Rolle des Apollo; Richard Geoffroy, der Chef de Cave bei Dom Pérignon

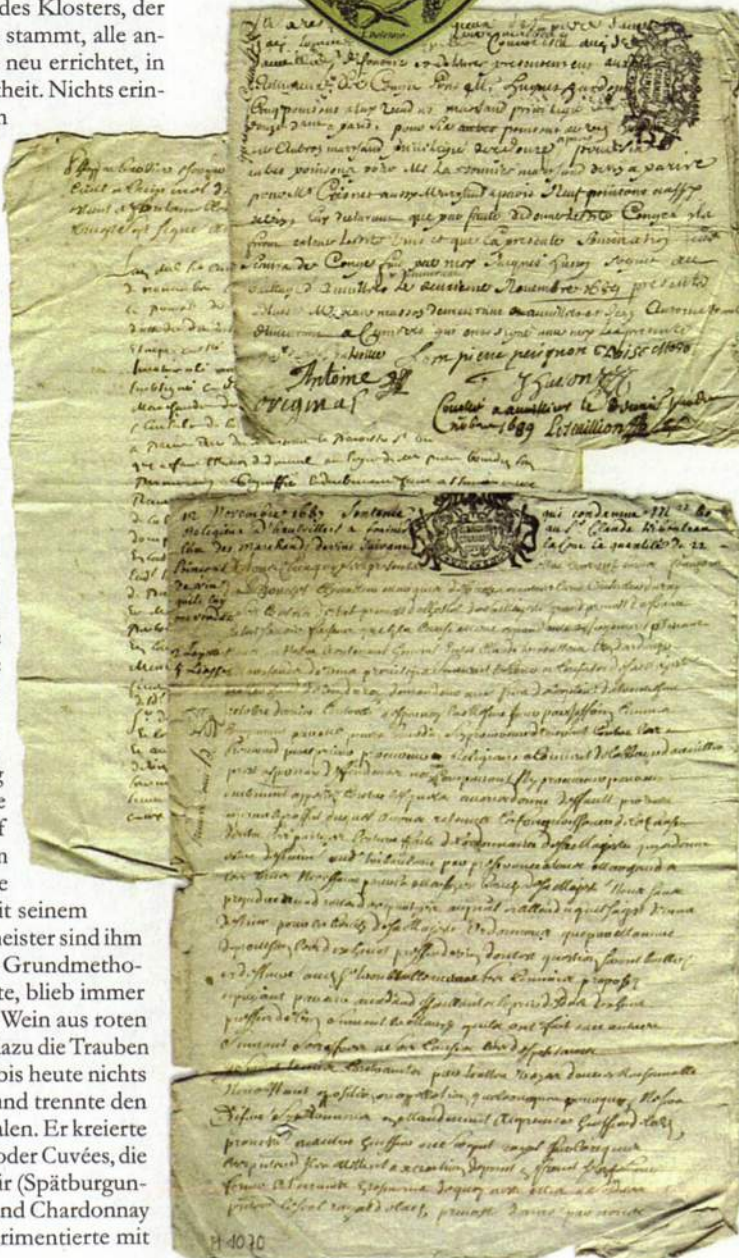
Claude Triboulet weiter Wein geordert aus dem kleinen Kloster Hautevillers nahe Épernay, nördlich von Paris. Gekeltert wurde der von Pierre Pérignon, einem Benediktinermönch und Zeitgenossen Louis XIV. – sie wurden beide 1638 geboren und starben beide 1715. Begegnet aber sind sich die beiden Männer nie. Der Mönch gilt als Gründervater der Champagnermarke Dom Pérignon und als einer der Pioniere der „Méthode champenoise“. Nur Wein, der streng nach der von Bruder Pérignon geprägten Methode produziert wird und der aus der Champagne mit dem begrenzten Anbaugebiet von nur 34.000 Hektar kommt, darf sich auch wirklich Champagner nennen. Dies wird durch die geschützte Herkunftsbezeichnung garantiert. Alle anderen Schaumweine werden damit zu Sekt, Spumante, Cava oder Crémant degradiert.

Die Kirche des Klosters Hautevillers, das inmitten einer kargen und tristen Landschaft auf einem Hügel thront, ist mit schlichten, abgesessenen Kirchenbänken ausgestattet, über den Bänken hängt ein riesiger hölzerner Lüster. Die Kirche ist der einzige Teil des Klosters, der noch aus Zeiten von Bruder Pérignon stammt, alle anderen Gebäude wurden immer wieder neu errichtet, in berückender architektonischer Schlichtheit. Nichts erinnert hier an Luxus und Pomp, den man mit Champagner verbindet, nichts an Versailles. Obwohl Touristen Zugang zu dem Kloster haben und auch noch Messen in der Kirche gefeiert werden, wirkt alles wie ausgestorben. Eine im Kirchenboden eingelassene Marmorplatte weist auf das Grab des Mannes hin, der danach strebte, wie er selbst einst schrieb, „den besten Wein der Welt“ herzustellen. Als Pierre Pérignon 1668 seine Arbeit als Chef de Cave aufnahm, verdiente das Benediktinerkloster gutes Geld mit der Herstellung von Rotwein. Doch das genügte dem frommen und strebsamen Mönch nicht.

„Pierre Pérignon war Perfektionist“, sagt Richard Geoffroy, der seit 1990 Kellermeister von Dom Pérignon ist, dessen Mutterhaus Moët & Chandon der größte Schaumweinproduzent der Champagne ist. Geoffroy steht in einer Galerie über der Kirche, durch die großen Fenster in seinem Rücken blickt man auf die Ebene und die Weinberge dahinter; am Aufgang zur Galerie erhebt sich eine lebensgroße Steinstatue von Dom Pérignon als Relief aus der Wand, er reckt seinen rechten Arm hoch und hält eine Champagner-Flasche in seiner Hand. Bald 300 Jahre sind seit seinem Tod vergangen, verschiedenste Kellermeister sind ihm zwischenzeitlich nachgefolgt, doch die Grundmethode, die Pierre Pérignon einst entwickelte, blieb immer die gleiche: Man keltert weißen, klaren Wein aus roten Traubensorten, ganz vorsichtig werden dazu die Trauben mit der Hand gepflückt, daran hat sich bis heute nichts geändert. Pérignon presste die Reben und trennte den recht farblosen Saft sofort von den Schalen. Er kreierte die Zusammensetzung der Grundweine oder Cuvées, die heute aus den drei Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder), Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Chardonnay verschnitten werden. Der Mönch experimentierte mit



Wenn Louis XIV. nicht gerade neuen Wein der Abtei Pérignon bestellte (unten), führte er auch mal Krieg – das Gemälde oben zeigt den König bei der Einnahme Maastrichts 1673





der Abfüllung des Weines in Flaschen, was keineswegs neu war. Schon die Engländer importierten volle Fässer aus Frankreich, füllten den Wein in Flaschen ab und ließen ihn mit zugesetztem Zucker gären. Problematisch war allerdings, dass die meisten Flaschen dem Druck der Kohlensäure, die durch die Gärung produziert wurde, nicht standhielten und explodierten. Pérignon kam auf die Idee, Flaschen mit dickerem Glas zu verwenden und diese – statt mit einem Holzplättchen wie bis dahin üblich – mit einem Korken zu verschließen. Doch gewollt waren die kleinen Bläschen im Wein keineswegs, vielmehr waren sie ein unerwünschtes Nebenprodukt. Es dauerte, bis der Ordensbruder schätzen lernte, dass das sanfte Perlen den Geschmack des Weines intensivierte, und er der Legende nach ausrief: „Ich trinke Sterne!“ Das Getränk machte den Benediktinermönch noch zu seinen Lebzeiten berühmt. Schon Ende des 17. Jahrhunderts erzielte das Kloster damit Preise, die fünfmal so hoch waren wie die von herkömmlichen Rotweinen aus der Gegend. Auch heute noch zahlt man einen stolzen Preis für eine Flasche Dom Pérignon. Der aktuelle Vintage aus dem Jahr 2000 kostet ab 140 Euro, der Rosé 1996 ab 350 Euro.

„Pérignon nahm das Abenteuer und die harte Arbeit auf sich, um etwas Neues zu kreieren“, sagt Chef de Cave Richard Geoffroy. Der Oenologe hat den wohl begehrtesten

„Wir sind dem Geist von Bruder Pérignon treu geblieben, indem wir nach dem Absoluten streben“, sagt Kellermeister Geoffroy

Job in der Champagner-Branche. Geoffroy kommt selbst aus der Region, aus Côte de Blancs, er entstammt einer Winzerfamilie, und dennoch wollte er zunächst nichts mit Wein zu tun haben – nach der Schule studierte er Medizin und machte 1982 seinen Doktor. Der Mittfünfziger nennt das heute seine „Rebellenphase“. Doch die währte nicht lange; unmittelbar an die Promotion hängte Geoffroy noch ein Oenologie-Studium an. Sein erster Arbeitgeber war dann bereits das Mutterhaus von Dom Pérignon, Moët & Chandon, das ihn zunächst nach Kalifornien schickte ins Napa Valley, wo Moët & Chandon seit den siebziger Jahren eine Art französischen Sekt-Außenposten unterhält. Seine heutige Position, sagt Geoffroy, verdanke er wohl vor allem der Absolutheit, mit der er sich der Idee des Champagner verschrieben hat. Wenn er über seinen Edeltropfen spricht, gerät er regelrecht in Ekstase, seine Augen beginnen zu strahlen, seine Hände deuten Explosionen an, ob des Esprits seines Weines.

„Wir sind dem Geist von Bruder Pérignon treu geblieben, indem wir immer nach dem Absoluten streben: Jeder Jahrgang erfindet sich neu“, sagt Geoffroy. In einem „Manifest der Kreation“, wie er es nennt, hat er zum ersten Mal die Grundsätze der Champagner-Herstellung auf Papier festgehalten. „Ich habe in Worte gefasst, was schon immer bekannt war, es ist der Schlüssel zu Dom Pérignon, es ist unsere Wahrheit“, philosophiert der Kellermeister.







Louis XIV. und Pierre Pérignon begegneten sich niemals. Ihre Lebenswelten (rechts: Schloss Versailles, links eine historische Zeichnung des Weinguts des Klosters Hautvillers) wären wohl auch zu verschieden gewesen

Zu diesen Prinzipien zählt unter anderem, dass der Champagner nur durch die Assemblage entsteht, ein Schritt, der auf Pérignon zurückgeht. Diese Kunst der *mariage*, der Vermählung verschiedener Rebsorten nur der besten Grands-Crus-Handlagen, wird geheimgehalten und variiert von Jahr zu Jahr. Im Gegensatz zu anderen Champagner-Produzenten, die dabei auch noch Grundweine verschiedener Jahrgänge verschneiden, gibt es Dom Pérignon nur als Jahrgangschampagner oder Millésimés. Werden die Trauben den Ansprüchen des Kellermeisters nicht gerecht, wird einfach kein Jahrgang deklariert. In einer Dekade kommt das vielleicht drei- bis viermal vor. Die Entscheidung liegt allein bei Richard Geoffroy. Doch es wird nichts verschwendet, die Trauben werden in solchen Jahren dann vom Mutterhaus Mœt & Chandon verarbeitet. Hinzu kommt, dass der Millésimés sieben Jahre oder mehr reifen muss, normaler Schaumwein nur mindestens 15 Monate. Die unzähligen Flaschen, die in den fast 30 Kilometer langen unterirdischen Kalksteingewölben unter dem Stammsitz von Mœt & Chandon in Épernay lagern, werden täglich von den Remueurs (den Rüttlern) um nur eine Achtdrehung bewegt. Bis zu 40.000 Flaschen pro Tag schafft ein erfahrener Rüttler – ein aussterbender Beruf, in den meisten Häusern erledigen diese Aufgabe längst Maschinen. Durch die Drehung wird der Winkel der Flaschen so verändert, dass diese nach ein paar Wochen ganz auf dem Kopf stehen. So entstehen die feinen Perlen, ohne dass sich die Hefe mit dem Wein vermischt.

So althergebracht die Methode, so innovativ ist Richard Geoffroy in anderer Hinsicht: So machte er im Jahr 2000 mit der Oenothèque-Reihe erstmals die alten Jahrgänge von Dom Pérignon der Öffentlichkeit zugänglich. Die Oenothèque war bis dahin eine Art Geschmacks-Bibliothek, ein vom Kellermeister gehüteter Schatz, den er als Erbe an seinen Nachfolger weiterreichte – sozusagen als „Cave de Chef de Cave“. Während der Millésimés nach sieben Jahren seine Reife erreicht, ist die Lagerung der Dom Pérignon Oenothèque, die noch auf der Flasche weiterreift, auf Jahrzehnte ausgelegt. Dennoch behält



der Champagner seine Frische und Intensität. „Die Oenothèque ist sozusagen die DNS aller Weine von Dom Pérignon, der ultimative Ausdruck eines Weines, dessen Stil sich der Zeit widersetzt“, sagt Richard Geoffroy.

Nie wird er müde, sich Neues ausdenken. Er reist in fremde Länder, um sich inspirieren zu lassen. In Japan schockte er mit seiner Probiefreudigkeit exotischer

Speisen sogar hartgesottene Gourmets, man

kann mit ihm problemlos über den Geschmack seltener Seegelarten fachsimpeln. Geoffroy ist ständig auf der Suche nach raffinierten Geschmäckern. „Es geht darum, den Wein in Szene zu setzen, ihn in das richtige Licht zu rücken“, sagt der 55-Jährige. Noch bevor er seine erste Muttermilch trank, kam er in den Genuss von Champagner. Denn wie es in der Region üblich ist, werden die Lippen eines jeden Neugeborenen damit benetzt. Und so wie der Wein das Leben von Geoffroy über die Jahre geprägt hat, hinterlässt dieser, als aktueller Schöpfer von Dom Pérignon, seinen Fingerabdruck auf jedem Jahrgang.

Wie viel Champagner unter seiner Regie jedes Jahr hergestellt wird, ist Firmengeheimnis. Man kann es sich ungefähr ausrechnen: Im Jahr 2008 wurden weltweit insgesamt 322 Millionen Flaschen Champagner verkauft, der Anteil der Prestige-Cuvées, wie Dom Pérignon einer ist, lag bei 4,1 Prozent, also knapp 13 Millionen Flaschen – und die Premium-Marke von Mœt & Chandon ist eindeutiger Spitzenreiter unter den Prestige-Cuvées. Noch immer bleibt der Großteil des in der Champagne produzierten Schaumweines in Frankreich, wo pro Kopf jährlich fast drei Flaschen getrunken werden. Hinter Großbritannien und den USA steht Deutschland an dritter Stelle der Champagner-Importeure. Dennoch kommt man hierzulande nur auf einen Pro-Kopf-Genuss von 0,15 Flaschen. Wir scheuen offenkundig davor zurück, einen hohen Preis für ein wenig Vergänglichkeit zu zahlen. Für Geoffroy aber ist es keine Frage des Geldes, sondern eine Geisteshaltung, ob man sich Champagner gönnt.

„Für mich ist Champagner ein Abenteuer, das in der Zeit des Mönchs Pierre Pérignon begann und bis heute weitergeht: Wer einen Schluck nimmt, wird Teil des Abenteuers“, sagt Richard Geoffroy, „und das ist noch lange nicht vorbei – es wird uns alle überleben.“ —