



Boris Maskow über den BottleTank 3 Champagner

Sechzehn Juroren, sechzehn Champagner, ein Sieger. Beim dritten Bottletank ging es um Champagner bis 50,- Euro. Auch dieses Mal wurde die Vorauswahl von den Juroren selber getroffen, das heißt, jeder durfte selber einen Champagner ins Rennen schicken, von dem er glaubte, dass er eine Chance hätte, am Ende als Bester ausgezeichnet zu werden. Wir gingen wieder nach dem Turnierprinzip vor, das heißt, jeweils zwei Champagner treten gegeneinander an, der Sieger wird durch Abstimmung ermittelt, der, den die Mehrheit der Juroren besser fand, kommt eine Runde weiter. Wie bei der Fussball-WM also, nur nicht ganz so korrupt.

Um die Beeinflussung der Juroren so gering wie möglich zu halten, wurden alle Champagner blind verkostet, im Prinzip wusste jeder Juror nur, welchen Champagner er selbst mitgebracht hat, das übrige Feld war ihm unbekannt. Es wurde auch entschieden, dass die Juroren erst abstimmen würden, und danach erst ihr Votum erklären und diskutieren würden, um den Einfluß der Wortgewaltigen unter den Juroren einzudämmen.

Um die kräfteraubende Verkostungsarbeit über vier Runden durchstehen zu können, bedurfte es einer geeigneten Küchenumgebung, die sich zwangloser als im The Table, Kevin Fehlings neuer Hamburger Hot Spot, gar nicht denken lässt.

Die morituri waren:

Perrier-Jouet Grand Brut, der gegen Bérèche et Fils Vieilles Vignes Sélectionnés 2005 antreten musste und prompt rausflog. Frucht, Menthol und schokominzblättrige Eingängigkeit reichten nicht, um gegen den breit aufgestellten, aromatisch von Maispuffer bis Haselnusskeks reichenden, mit Riesenwucht und leichter Cognacfahne anrennenden (von mir bevorzugten) Bérèche aufzuhalten.

Raumlands VIII. Triumvirat wurde von niemandem als Pirat erkannt und in einer kundig besetzten Jurorenrunde (inkl. Volker Raumland selbst) will das mehr als viel bedeuten. Erst recht, wenn der Gegner Egly-Ouriet heisst. Mir gefiel der Egly mit seiner Mischung aus Mon Chéri, Tonkabohne, Wacholder und Seeluft besser, ich fand ihn auch im Mund komplexer, aber das Triumvirat warf Egly raus, was am unverblühten Apfelspass gelegen haben mag, dem bunten Durcheinander saftiger Äpfel, dem man beim Champagner immer so gern verfällt, wobei Volker größtes Lob für die Dosagearbeit gebührt, die der Säure viel Platz zum Wirken gab, aber genügend hoch war, um die Saftigkeit nicht auszutrocknen.

Robert Dufour et Fils Bistrotage par Charles Dufour hatte ich erst wenige Tage zuvor in einer anderen Runde vorgestellt und auch beim Bubble Tank (wo er von einem anderen Juror eingebracht worden war) schlug er sich hervorragend. Tüchtig Waldbeeraroma, etwas Panna Cotta, nur wenig Oxidation, eben gerade so, dass sie Spaß macht und Komplexität hinzufügt. Dem konnte Pierre Moncuit Blanc de Blancs Extra Brut nicht widerstehen. Nuss, Apfel und an größere Häuser erinnernde Dosage ließen den sonst geschätzten Champagner aus Le Mesnil nicht nur in meiner beschränkten Weltsicht den Kürzeren ziehen, auch die Runde entschied sich für Dufour. Bravo!

Nun aber wurde es schwer. Vouette et Sorbée Fidèle war von Nina Mann (Ex-Nagaya) eingestellt worden und Bertrand Gautherots Champagner haben nun mal (vom schwierigen Rosé abgesehen) meine Sympathie für sich. So auch hier. Die Verwandtschaft zu Dufour, also die Aubeherkunft, wenn man so will, schien unverkennbar, so wie meiner Meinung nach alle



Aube-Champagner, scilicet, etwas rustikaler im Gesamtvergleich wirkten. In den einzelnen Flights verschwamm dieser Eindruck und war nicht so gut greifbar, aber insgesamt und weil man nachher immer schlauer ist, waren die Aubeavantgardisten leicht zu demaskieren. Campher und säuerlich-pflanzliche Aromen wirkten hier nicht störend, weil sich auch viel sonstige Frucht zeigte und der Champagner seine gutmütig-dickbauchigen Seiten nicht verbarg. Rosenblüte und etwas Nuss wirkten ziemlich betörend auf mich. Emmanuel Brochets Mont Benoit wollte mir da nicht so gut gefallen. Das, obwohl ich noch auf der Bulles Bio in Reims mich fast nicht hätte satt trinken können, daran. An vielen der anderen Champagner aber auch. Im Vergleich mit dem Fidèle sprach mich die Nase mit Cashew, Tajine und Erdnussbutter nicht so wahnsinnig an. Mit Luft legten sich schon einige aparte Schichten frei und die raffinierte Apfel-Zitrus-Kombination zum Schluss hätte mir Hinweis sein können auf den rasanten Entwicklungsschub, den der Champagner sodann machte. Die übrige Verkoster mögen es früher erkannt haben, ich konnte ihm an dieser Stelle (noch) nicht den Vorzug geben.

Auch nicht leicht hatte es die geschätzte Val Frison mit der Cuvée Goustan Brut Nature. Die musste nämlich gegen Eric Rodez ran und das bedeutete ihr vorzeitiges Ausscheiden. Sehr schade, denn diesem feinen Hong-Kirsch Aroma mit seinem gegen Ende auftauchenden hauchzarten Waldmeister hätte ich gern ein längeres Match gegönnt. Meister Eric fackelte nicht lang, sein Champagner bewegte sich wie der Night Fox aus Ocean's Eleven oder Twelve oder welche Nummer auch immer, über den Gaumen, schlank, trainiert, reif und verschmitzt, mit einer schlingelhaften Süße, so hatte ich mir den Konkurrenten vorgestellt, der leider nicht das Viertelfinale erreichte.

Larmandier-Bernier Terre de Vertus trat gegen Aurelien Suenen Blanc de Blanc Extra Brut an und konnte schlicht nicht mithalten. Das finde ich ziemlich aufregend, denn rein zufällig war diese Zusammenstellung zustande gekommen und vereinte doch zwei hochgradig spannende, für den direkten Vergleich wie gemachte Champagner. Das ist bei weitem nicht in jeder Paarung so, das Paar Frison/Rodez zum Beispiel war durch denselben Zufall ganz unglücklich zusammengewürfelt und ich hätte beide lieber mit anderen Partnern am Start gesehen. Nunja. Suenen also zeigte, wo's langgeht. Pfeffer, Dreck, provokantes Bitterl, aber auch Schliff, Klasse und eine auf weniger Perfektionismus angelegte, attackierende, rücksichtslose Art. Mit dieser Selbstverschwendung konnte der ruhige, sehr saubere, sehr angenehme, sehr wohlherzogene Terre de Vertus nicht ernstlich konkurrieren. Meins Stimme hatte klar Suenen und die echten Profis sahen es genauso.

In der Nase Anisbonbon, Fenchel, im Mund sehr sauber, aber etwas zu kurz und etwas zu hoch dosiert, das war für mich der Auftritt von Moët et Chandon Grand Vintage 2006. Gegen den viel riskanteren, mutigeren, ruchloseren Champagne Horiot Sève En Barmont konnte das große Haus nichts ausrichten. Klar, dass Horiot eine Runde weiter kam.

Zweiter Anlauf für Larmandier-Bernier, diesmal mit der Cuvée Longitude. Seifenduft, wie von einer englischen Nobelmanufaktur, die nur an handverlesene Luxusshuppen und exquisite Herrenausstatter liefert, bei Larmandier. Ferner Nuss, Marshmallow, von geschicktem Dosageinsatz gestützte Trinkfreudigkeit und alles zusammen recht komplex, aber nicht kompliziert. Gegen Christophe Mignon, den ich dieses Jahr schon bei Hendrik Thomas Wein am Limit Livestream öffentlich zu verkosten und zu loben das Vergnügen hatte, reichte das nicht. Dunkler eingefärbt, mit Apfel, Pektin, frivoler Exotik und englischer Internatsstrenge hatte der Meunierspezi schnell die Mehrheit für sich.



Die zweite Runde hat Bérèches Vieilles Vignes gegen Volker Raumlands Triumvirat für sich entschieden, interessanterweise zwei durchaus von Apfelaromen geprägte Schäumer, bei denen Bérèche einfach etwas mehr Mut, Konzentration und Aggressivität an den Tag legte. Dufours Bistrotage hatte ich gegen die Gruppe vor dem flacher wirkenden Brochets Mont Benoit gesehen, war aber in der Minderzahl. Auch beim dritten Viertelfinalpaar, Eric Rodez gegen Suenen konnte ich mich nicht durchsetzen. In der ersten Runde hatte ich Rodez und Suenen in ihren jeweiligen flight auch jeweils favorisiert, so dass nun zwei Favoriten aufeinander trafen. Rodez war für mich feiner, eleganter, damenhafter, Suenens zweiter Auftritt (aus einer neuen Flasche) schwächelte dagegen meiner Meinung nach. Letztlich war's aber nur haarscharf zwischen beiden und Suenen gewann. Horiot und Mignon bildeten dann wieder einen Favoritenflight und Horiot packte nun einfach etwas mehr aus, als Mignon. Ginger Ale, starke, aber nicht brennende Säure, ein sportlicherer Charakter gaben für mich den Ausschlag gegenüber dem vielleicht rebsortenbedingt milderen, leiseren Mignon.

Brochets Mont Benoit setzte dann seine Siegesserie gegen Bérèche fort, obwohl ich ihn karamelliger, weniger druckvoll und nicht ganz so durchmarschgeeignet fand. Suenens dritte und leider wieder nicht ganz optimale Flasche stieg aus, als Horit Kalamansi, Yuzu und eine immer weiter ansteigende Komplexität einbrachte, die ihm nun aber für mich vollends unverständlich, dennoch nicht den Sieg gegen den am Ende erstplatzierten Champagner, Emmanuel Brochets Mont Benoit, bescherte. Den dritten Platz errang mühelos Bérèche.

Fazit: Die Zufallsauslosung im K.O.-System bringt Unvorhersehbarkeiten und Ungerechtigkeiten, aber sie ist ziemlich unbestechlich. Sicher geglaubte Positionen erweisen sich als wacklig und so mancher Champagner, den man nicht auf dem Plan hatte, bekommt Profilierungsmöglichkeiten, die ihm guttun. Spaß macht's auch, Fazit im Fazit daher: Wiederholung so bald wie möglich!