

FRANZÖSISCHER CRÉMANT

Foto: Comité Interprofessionnel/Jérôme Genée



Die kalkhaltigen Böden des Juras verleihen den dortigen Crémants eine besondere Mineralität

Das Wunder von Frankreich

von Alexandra Wrann

Viele Weinkategorien haben gerade zu kämpfen, allerdings nicht der Crémant. Ganz im Gegenteil. Der französische Schäumer wächst und wächst – und bringt Spitzenqualitäten in allen Regionen hervor. Wir haben uns durchverkostet.

Es ist eine veritable Wachstumsgeschichte: 2022 überschritt der Crémant-Absatz die magische Zahl von 100 Millionen Flaschen pro Jahr. Seitdem sind die Verkäufe Jahr für Jahr gestiegen, zuletzt auf 123 Millionen Flaschen. Zum Vergleich: Die Champagne verkauft 255 Millionen Flaschen im Jahr. Ein Schlüssel zu diesem Erfolg ist sicherlich die Kombination aus Qualitätsanspruch und dem vergleichsweise günstigen Preislevel. Längst braucht Crémant erster Güte den Vergleich mit Champagner nicht mehr zu scheuen.

Eigene regionale Stile

Die Herstellungsregeln für die acht verschiedenen Crémant-Herkünfte in Frankreich – Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Crémant de Bourgogne, Crémant de Bordeaux, Crémant de Limoux, Crémant du Jura, Crémant de Savoie, Crémant de Die – sehen alle Handelse, traditionelle Flaschengärung, ein Hefelager von mindestens neun Monaten und eine Gesamtreifezeit von zwölf Monaten vor. Freilich unterscheiden sich die wichtigsten Rebsorten von Region zu Region: Chenin Blanc etwa an der Loire, Chardonnay und Pinot Noir im Burgund, Sémil-

lon und Sauvignon Blanc in Bordeaux. Die kalkreichen Böden des Jura liefern besonders mineralische Vertreter, oft von biologisch oder biodynamisch arbeitenden Handwerkswinzern, mit Troussard und Poulsard ergänzen zwei eigenständige lokale Sorten das Profil um Chardonnay und Pinot Noir. Aus dem Elsass kommen fruchtbetonte Exemplare, meist auf Basis von Pinot Blanc, dazu können Pinot Gris, Riesling und Auxerrois gerechnet werden. Besonders bemerkenswert: der schäumende Aufstieg in Bordeaux. Der Rückgang im Rotweinkonsum hat viele Erzeuger nach neuen Wegen suchen lassen. Einer dieser Wege ist Crémant. In den vergangenen zehn Jahren hat sich die Anbaufläche für Crémant fast verdreifacht. Zwar verdankt Crémant seinen Erfolg wohl auch seinem in der Breite eher zugänglichen Geschmacksprofil, gern mit etwas Restsüße im Brut-Bereich: Acht Gramm Dosage sind keine Seltenheit. Jedoch geht der Trend besonders im Spitzenbereich immer häufiger zu Zéro-Dosage-Varianten, die schlank und geradlinig und oft auch besonders mineralisch-salzig auftreten – und so spannende Speisebegleiter darstellen.

Bezugsquellen: Die Crémants von Rieffel und Muré gibt es bei Vinocentral (www.vinocentral.de), Zusslin bei Lobenberg (www.gute-weine.de). Crémant von Paquet sowie Jean-Paul Brun bei Lobenberg, auch Plaisance ist bei Lobenberg zu haben, Gleiches gilt für Anoux und Clos des Grives.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

CRÉMANT D'ALSACE

2022 Extra Brut, Domaine Rieffel: kreibig-kalkig, Cidre, Birnen- und Apfel-Most, kalter Rauch, nasser Stein, Kräutersalz, Ceylon-Tee, Fenchelsaat. Schlank, saftig mit feiner Phenolstruktur und ausnehmend feiner Perlage; tänzelnd, leichtfüßig, mineralischer Druck, Säure, Grip, große, salzige Länge. **19/20 2026 – 2036**

Brut Prestige, Maison Muré: reif und röstig, Bratapfel, Birnentarte, Mandelmas, gerösteter Sesam, Toffee, Milchcreme. Auch am Gaumen mit reifer gelber Frucht, frischem Mousseux; warmwürziger Typ, leicht süßlich auslaufend. **17/20 2026 – 2031**

2020 Brut Prestige, Valentin Zusslin: reife Steinfucht, süßliche Nussnoten, Kaffeebohne, gelber Apfel, Toastbrotrinde. Weich und rund mit feiner Säurefrische und einer cremigen, geschmeidigen, sehr gut gereiften Perlage, zart würzig im Finale. **17/20 2026 – 2032**

CRÉMANT DE BORDEAUX

2020 Grand Vintage brut, Les Cordeliers: Anfangs verschlossen, mit Luft zeigen sich Noten von gelbem Apfel und Williams-Christ-Birne, auch Nüsse, dazu Brioche und süße Zitrusnoten. Straff, cremige Perlage, nun auch mehr mineralische Würze, dazu frische Säure, die belebt und diesem Wein Länge verleiht. **17/20 2026 – 2034**

2023 Crémant de Thieuley brut, Famille Courselle: frische und getrocknete gelbe Frucht, Apfel, Birne, auch Steinobst, zart zimtartige Anklänge, Bienenwachs, Wermutkraut, Zitronenschale. Ausgeprägte Ätherik, schlank, im Hintergrund zeigen sich Kaffeenoten. **16.5/20 2026 – 2030**

Lucie Blanc brut nature, Lateyron: dezent, zarte mineralische Anklänge, weißer Pfirsich und grüner Apfel, Grapefruit, dezent sind auch Keksteig und frische Haselnuss zu entdecken. Cremige Perlage, mineralischer Druck, salzig, spannungsvoll. **17/20 2026 – 2031**

2016 Abel brut nature, Lateyron: gereifter Duft, getrocknete Früchte und Blüten, röstig und nussig, Toffee, Kaffee, getrocknete Grapefruit, Zitronengras, Tahina. Gereifte Perlage, feiner Schmelz, nussig-würzige Untermalung, hefige Länge. **17.5/20 2026 – 2031**

Opale Blanc de Blancs brut, Maison Célène: gelbfruchtiger und ausgeprägt floraler Duft mit Noten von Kamillenblüten, Birnenmus, frischen Nüssen, Piniennadeln, Minze, mit Luft auch etwas Kaffeeduft. Herb-ätherisch mit salzig-würzig-mineralischem Unterbau, feine Perlage, medizinischer Hall. **17.5/20 2026 – 2032**

Quartz Blanc de Blancs brut nature, Maison Célène: erdig-intensiver Duft mit Noten von reifer getrockneter Birne, Gelbe Bete, Akazienhonig, Studentenfutter, weißes Nougat, weißer Champignon. Packt mineralisch am Gaumen zu, zart cremige Textur, dabei schlank und geradlinig, frisches Mousseux, mittlere Länge. **16.5/20 2026 – 2033**

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Brut, Agnès Paquet: rotfruchtig und mineralisch mit Noten von kleinen roten Beeren (Cranberrys, Preiselbeeren), Holunderblüten, fein-floral, geröstetes Schwarzbrot, zart rauchig, getrocknete Apfelschale, Macadamia. Frische, belebende Perlage, feines Phenolspiel, weiterhin rotfruchtig, nun auch mit etwas süßerer Frucht, dabei mineralisch-salzig. **17.5/20 2026 – 2032**

2023 Blanc de Blancs brut, Albert Sounit: zitrisch-ätherisch im Duft mit Noten von Zitronengras, Limettenschale, Heu, Zitronentarte,

Wermutkraut, Blattgrün. Am Gaumen elegant gebaut, mineralisch untermalt, feine Perlage, cremig-ätherisch mit herb-würzigem Unterton, der in die Länge führt. **17/20 2026 – 2032**

2020 Vive-la-Joie brut, Bailly Lapierre: reifer weißer Pfirsich, Mirabelle und gelber Apfel, dazu auch Buttergebäck und geröstete Mandeln sowie ein Hauch Akazienhonig. Kraftvoll, dabei präzise, von cremigem Mousseux getragen, kreative Mineralität, erneut mit präsenter Hefeautolyse-Aromatik (Brioche, Röstaromen), nun eher getrocknete (Zitrus-) Frucht, lebendige Säure und Frische. **17.5/20 2026 – 2033**

Grand Éminent brut nature, Bruno Danguin: feiner Keksduft, Brioche, Zimt, Stroh, Kamillenblüten, gezuckerte gelbe Apfelschale, Rose, Honigblüten. Sehr feine Perlage, am Gaumen noch etwas röstiger, ausnehmend mineralisch untermalt, elegant, schlank, geschmeidig, cremig, salzig-nussige Länge. **17.5/20 2026 – 2032**

Pierre Bleue extra brut, Chartron et Trébuchet: ätherisch-mineralischer Duft, Bienenwachs, Kamillenblüten, Wiesenheu, gelbe Apfelschale, Zitronenöl, Brioche. Cremiges Mousseux, röstig-nussig am Gaumen, frische Säure, salzige Länge. **17/20 2026 – 2031**

2008 XIV extra brut, Domaine Bouhélier: kühler, mineralisch-salziger Duft, Alge, nasser Stein, gelbe und weiße Blüten, junge Haselnuss, Keksteig, Bienenwachs, Zitronengras, Thymian. Am Gaumen geschmeidig und rund, warmwürzig, ohne aufzutragen, sehr feines Mousseux, salzige Untermalung, spannender Begleiter zu süß-sauer-würzigen Vorspeisen. **19/20 2026 – 2032**

2020 Cuvée C.X. brut nature, Domaine Bouhélier: Bronzerosé. Röstig im Duft mit Noten von Kaffee, Sauerkirsch, roter Johannisbeere, Hagebutte, rotem Wermut. Sehr frisch, aus-

nehmend mineralisch, ätherische Untermalung, hallt lange salzig und rauchig nach. **18+/20 2026 – 2036**

2023 Extra brut, Dominique Gruhier: Zitruszeste, Quitte und reife Birne, dazu Brioche, helle Ätherik, weiße Blüten, Zitronencreme, untermalt von kalkiger Mineralität. Straff, präzise und ausnehmend elegant mit feiner, cremiger Perlage, lebendiger Säure, nun auch mehr Steinfucht und nussige Aromen, weiterhin von einem mineralischen Hall getragen, salzig und lang. **18+/20 2026 – 2034**

2018 Grande Cuvée Blanc de Blancs Pur Chardonnay brut nature, Dominique Gruhier: dezent mit feiner, heller Ätherik und zartem, hellhefigem Einschlag, getrocknete Birne, Fenchelgrün und Wiesenkräuter. Fein ziselierte Perlage, elegant, spannungsvoll, dabei mit feiner Cremigkeit, zum Finale treten eine ätherische Mineralität sowie Phenolik auf, die herb, leicht fordernd auslaufen. **18.5/20 2026 – 2034**

Charme Blanc de Blancs extra brut, Jean-Paul Brun: frisch gebrühter Kaffee, gerösteter Sesam, Keksteig, getrocknete Grapefruit, Kamillenblüten. Schlank und geradlinig, kreative, fein mineralisch untermalt, leichtfüßig, läuft lang hefig-würzig aus. **17/20 2026 – 2032**

2019 Les Grands Terroirs En Bollery extra brut, Louis Bouillot: feiner, hellhefiger Duft, frischer Keksteig, getrocknete Zitruschalen (Grapefruit, Zitrone), gelber Apfel, Wiesenheu, Kamillenblüten, sehr feiner Reife- und Autolyse-duft. Straff, salzig, würzig-cremiger Schmelz, sehr feines (gereiftes) Mousseux, schlanker Typ, seriös, zarter Phenol-Grip, kräuterwürzige Länge. **17/20 2026 – 2034**

2023 Parcelaire Val Bouclé brut nature, Marie de Louvoy: puristische Nase, kreative-kalkig, dazu Limetten- und Zitronenschale, Touch Flie-



Im Elsass entstehen fruchtbetonte Crémants mit eigenständigem Charakter

FRANZÖSISCHER CRÉMANT

der, mit Luft auch frisch geröstete Mandeln, Keksteig. Am Gaumen fein angereifte Perlage, die Struktur verleiht, nun auch Grapefruit, Pfirsich, dabei lebendig säurefrisch mit salzig-mineralischer Länge. **18/20 2026 – 2036**

Cuvée Marie Ambal brut, Veuve Ambal: elegante, vielschichtige Nase: weiße Blüten, reifer gelber Apfel, Birne, auch Zitrus mit Grapefruitnoten. Mit Luft auch Brioche, frische Butter und Röstaromen. Lebendige Säure, feine Spannung, cremiges Mousseux, zu Frucht und Autolysenoten kommt nun auch ein Hauch Mineralität; wirkt frisch, feingliedrig und lang. **17+/20 2026 – 2036**

2022 Nos Racines Blanc de Blancs extra brut, Vincent Royet: offener, recht reifer Duft mit Noten von getrockneter Grapefruit und Birne, zart Karamell, Eisengeländer, geröstetes Toastbrot. Knackige, animierende Perlage, deutlich hervortretende Mineralität, straffer Typ, straight forward. **18/20 2026 – 2036**

CRÉMANT DE LOIRE

2022 Chenin brut nature, Château de Plaisance: mineralisch, Feuerstein, Bienenwachs, Wermutkraut, Spearmint, Birnentarte. Ausnehmend geschmeidige Perlage, ätherisch-mineralisch geprägt, kalkiger Zug, schlank, dabei mit Druck und viel Spannung und salziger Länge. **18.5/20 2026 – 2036**

2021 Blanc de Blancs extra brut, Langlois: dichter, ätherischer Duft mit Noten von Salbei, Spearmint, Pinie, auch Kaffeebohne, Zitronengras, mit Luft auch mehr Zitrusfrucht wie getrocknete Limettenschale, kühler Rauch, Macadamia. Ausnehmend schlank gebaut, zupackende Mineralität, griffiger Schmelz, fein angereiftes Mousseux, sehr gutes Reifungspotenzial. **17.5/20 2026 – 2031**

2017 Cadence extra brut, Langlois: kühler, mineralischer Duft, ätherisch-minzig, Apfelmost, Stachelbeerbaisertorte, Wachs, Wiesenblüten, Keksteig, Tahina, Astgrün – sehr komplex. Zupackend mit ausnehmend salziger Perlage, schlank, straff, gradlinig. **18/20 2026 – 2032**

EXKURS: SAUMUR

2023 Trésor brut, Bouvet-Ladubay: sehr röstiger Duft mit Noten von Pizzakruste, Nusskrokant, blondem Tabak, Kaffee, dazu getrocknete gelbe Frucht, Stroh sowie weißer Wermut. Zeigt eine eingebundene, frische Perlage, cremig gebaut mit einem feinen Phenolgrip, salzig-würzig-röstig auch im langen Abgang. **17/20 2026 – 2032**

Trésor Rosé brut, Bouvet-Ladubay: klares rotfruchtiges Profil mit Noten von Sauerkirsche, roter Johannisbeere, Hagebutte, dahinter auch etwas Erdbeergrün sowie ein Touch Rauchigkeit. Mit Luft entstehen feinhefige Aromen von Biskuitboden sowie Salzkaramell und Kaffeekeirsche. Das rotfruchtige Profil setzt sich am Gaumen fort, nun mit einer Lakritznote und mineralischen Tönen, sehr feine Perlage, zartes Säurespiel, herbwürzig im Finale. **17.5/20 2026 – 2036**

2021 Instinct Cuvée du Millenaire extra brut, Bouvet-Ladubay: ausgeprägt mineralisch, floral, Kamille, intensiv ätherischer Duft, zart Karamell, Kaffee im Hintergrund, nasser Stein. Frisch am Gaumen, dabei jedoch cremig mit enorm mineralisch-salzigem Druck, nun getrocknete Frucht wie Salzzitrone, spannungsgeladen. **18/20 2026 – 2036**

CRÉMANT DU JURA

Blanc de Noirs non dosé, Bénédicte et Stéphane Tissot: rote Apfelschale im Duft, fein mostig, zart flintig, frischer Roggenbrotteig, Spearmint, Salbei, auch rote Johannisbeeren, Granatapfel, Cranberrys. Am Gaumen von der Mineralität geprägt, salzig-würzig, sehr schlank und geradlinig, dabei geschmeidig, feines Mousseux, getrocknete Zitrusfrucht im Finale. **18+/20 2026 – 2036**

BBF Dosage zéro, Bénédicte et Stéphane Tissot: mineralisch-würzig im Duft, getrocknete Frucht, frische Nussanklänge, weißes Nougat, frisches Toastbrot, ätherischer Unterton. Frische Perlage, die zupackt, mineralisch-stählerne Säure, fordernd, straight forward, gleichzeitig geschmeidige Cremigkeit, würzig untermalt, vielschichtig. **18+/20 2026 – 2036**

Indigène brut nature, Bénédicte et Stéphane Tissot: ätherisch-würzig und ausnehmend mineralischer Duft, kleine rote Beeren, Jod, Birnenmost, roter Wermut, Blutorangenzeste, Minze. Straff gebaut, linear, spannungsvoll, animierendes Mousseux, baut auf der Mineralität auf, zeigt weiterhin ätherischen Hall, elegant, handwerklich, lang. **18.5/20 2026 – 2036**

Crémant du Jura brut, Domaine Baud: feiner, dichter mineralischer Duft, getrocknete gelbe Blüten und gelbe Zitrusfrucht, Kamille, Wiesenheu, rote und gelbe Apfelschale, feiner ätherischer Hall. Saftig, straff, dabei leichtfüßig, nun mit mehr Autolysenoten: Pizzateig, Roggenbrot. Fein in Perlage und Länge. **17/20 2026 – 2032**

Crémant du Jura brut nature, Domaine Pignier: getrocknete Zitruschale, Wiesenkräuter, Tabak, Karamell, auch zarte rotfruchtige Anklänge mit Pink-Lady-Apfel, roter Johannis-

beere und Hagebutte. Viel Struktur, frisches Mousseux, feiner Phenolgrip und viel Länge. **18/20 2026 – 2034**

2022 L'Autre brut nature, Domaine Pignier: Pizzateig, Minze, Grapefruitschale, Sesam, Feuerstein, kalter Rauch. Salzig mit viel Grip und Spannung ausgestattet, konsequent trocken, feines Kaffeetannin, packende Perlage, würzige Länge. **18.5/20 2026 – 2036**

2023 Crémant du Jura Blanc brut, Domaine Rolet: frischer Duft nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten, dazu auch florale Anklänge, dezent Nuss, Karamell sowie nasser Stein. Am Gaumen lebendig und harmonisch mit eleganter Perlage, frischem, animierendem Säurespiel, nun auch mit einer hellen Würze und feiner Mineralität. **18/20 2026 – 2036**

Elégance brut nature, Jérôme Anoux: Duft nach reifen roten Äpfeln, Sauerteigbrot, Rosenblüten, Nougat, Birne, mit Luft auch mehr gelbe Frucht. Sehr würzig und salzig, straff, nun etwas süßlichere Autolysenoten, die in die Länge führen. **18/20 2026 – 2036**

Cuvée Fauve brut, Le Clos des Grives: mineralischer Duft, salzig-würzig, Apfel- und Birnenschale, gelbe Blüten, Wiesenkräuter, auch unreife rote Frucht und Nussmus. Am Gaumen zeigt der Wein zusätzlich etwas florale Süße und eine herbe Würze, Bittermandel, weiches, cremiges Mousseux, dabei dennoch straight forward und mineralisch geprägt. **18/20 2026 – 2036**



Foto: Domaine Bouhélier

Foto: Domaine Tissot

Spitzen-Handwerk von der Domaine Bouhélier

Biodynamischer Klassiker von Tissot (Jura)