



## Champagne: Waris <Blanc de Blancs> Grand Cru

## selection | schwander

1 Gilt zurzeit als bestes Restaurant der Region: L'Assiette Champenoise in Reims.

2 Juli 2016: Besuch in Avize, links der exzellente Önologe und Winzer Bertrand Waris, der das Gut zusammen mit seiner Frau Virginie betreibt.

Seit über zehn Jahren verkaufen wir die köstlichen Weissweine der im Languedoc beheimateten Domaine de Montmarin mit riesigem Erfolg. Schon öfters haben wir uns gefragt, weshalb die Qualität dieser preiswerten Weine derart hoch ist. An Philippe de Bertier, dem adligen Eigentümer des Weinguts, der ein solider Geschäftsmann und leidenschaftlicher Entenjäger ist, kann es nicht alleine liegen. Und das hat er auch nie behauptet. So lüftete der Patron sein Geheimnis denn auch schon bald: Zum einen verfügt er mit Montmarin über ein hervorragendes Terroir, zum anderen hat er mit dem Kellermeister Bertrand Waris einen brillanten Önologen verpflichtet, der sein Handwerk von der Pike auf erlernt hat. Was wir nicht wussten: Bertrand stammt aus einer Winzerfamilie in der Champagne und besitzt dort über sieben Hektar allerbeste Rebberge, davon rund die Hälfte in Grand Cru-Lagen in der berühmten Côte des Blancs.

Wir besuchen Bertrand diesen Sommer zum ersten Mal in der Champagne, wo er gemeinsam mit seiner Frau seinen kleinen, aber feinen Betrieb bewirtschaftet, und sind beeindruckt von den perfekt gepflegten Weingärten, die hauptsächlich mit Chardonnay bestockt sind. Bertrand erklärt: «Leider ist <Blanc de Blancs> zu einem Modechampagner geworden. Stellt man den Grundwein nur aus Chardonnay, also ganz ohne Pinot Noir oder Pinot Meunier her, läuft man Gefahr, einen dünnen und säuerlichen Champagner zu bekommen, sofern die Erträge nicht konsequent tief gehalten werden. Das ist auch der Grund, weshalb es so viele enttäuschende <Blanc de Blancs> gibt, die zudem oft noch zu einem unverschämten hohen

3 Im Garten des Elternhauses in Avize, rechts Bertrand Waris.

Preis verkauft werden. Bollinger und ich zählen immer zu den letzten, die ernten. Nach der ersten Gärung arbeite ich regelmässig mit Bâtonnage, um dem Grundwein zusätzliche Fülle zu verleihen. Die hervorragenden Lagen, die tiefen Erträge und der richtige Ausbau ergeben schliesslich einen <Blanc de Blancs> wie es sich gehört!»

Bei der Verkostung seiner Champagner zeigt sich, dass Bertrand sogar noch untertrieben hat. Alle seine Erzeugnisse überzeugen durch eine beeindruckend hohe Qualität. Am besten gefällt uns sein grossartiger <Blanc de Blancs>, der aus den berühmten Grand Cru-Rebbergen in Avize und Cramant stammt. Kurz zuvor haben wir am Mittag in einem berühmten Restaurant in Reims einen der kostspieligsten <Blanc de Blancs> getrunken. Es ist höchst erstaunlich, wie gut der Waris im Vergleich dazu abschneidet! Freunde eleganter, finessenreicher Champagner sollten deshalb dem Waris unbedingt eine Chance geben und ihn verkosten.



### Champagne Bertrand Waris <Blanc de Blancs> brut Grand Cru, Avize Chardonnay

Feine, cremige Perlage; frisches, reichhaltiges Bouquet; reintoniger, lebendiger, äusserst finessenreicher Geschmack, raffiniert und doch nachhaltig, mit guter Frucht und grosser Eleganz; angenehm trocken, sehr lang. Ein exzellenter <Blanc de Blancs>, perfekt für den gehobenen Aperitif!

Fr. 39.80 (ab Februar 17 Fr. 46.—)