Benz.
156

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Benz. 156

+4092 668 01

PAUL ADAM NACHFOLGER
KARL LION
KUNSTBUCHBINDEREI
DÜSSELDORF

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

156

Lith. v. Fr. Hüttschmer in Leipzig.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der

Champagner

ein Reise-Bericht

zum

Nutzen und Frommen aller Weintrinker

von

Dr. Carl Ludwig Hellrung.

Hätte Zeus den Champagner gekannt,
Er hätt' ihn den Nektar des Himmels genannt.

Leipzig, 1840.

In Commission bei Bernh. Tauchnitz jun.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bwz. 156

ZSW

GEGRÜNDET VON J. F. BENZENBERG 1846 ZAHLEN ENTSCHEIDEN
DER STERNWARTE DER STADT DÜSSELDORF

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Vorwort.

Der Verfasser hat, wie es dem weintrinkenden Publikum bekannt sein wird, bereits mehrere Schriften, unter andern einen Atlas der Weinländer in Europa herausgegeben. Mit Lust und Liebe widmet er seine Musestunden der Literatur des Weines zum Besten sowohl des Weinhandels als der edlen Weintrinker. Während einer diesjährigen Reise durch mehrere Weinländer suchte er nun, so weit es mit seinen sonstigen wissenschaftlichen Reisezwecken vereinbar war, sich durch den Augenschein von Allem zu unterrichten, was irgend auf den Wein Bezug hat.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

So entstand denn der vorliegende Aufsatz über den Champagner, dem vielleicht noch ähnliche über andere Weine nachfolgen werden.*) Eine französische Ausgabe wird vorbereitet.

Da, wo das Auge nicht schauen konnte, weil durchschimmerndes Mißtrauen der Betheiligten einen weitern Forschungsblick nicht gestattete, mußte er natürlicher Weise mit den mündlichen Eröffnungen dieser oder mit der Auskunft der Courtiers und anderer Sachverständigen um so mehr sich begnügen, als nur wenige Mittheilungen aus amtlichen Quellen gezogen werden konnten. Finden sich also in diesem Berichte Angaben, die dem Einen oder dem Andern nicht zusagen möchten, so rechte er mit der Stimme des Volkes oder mit denjenigen, die die Auskunft gegeben haben.

Verfasser ist indeß gern erbötig, jede fernerweite Mittheilung, die ihm Gelegenheit giebt, eine

*) Der nächste dürfte den Rheinwein betreffen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Aenderung in den Angaben des Vorliegenden vorzunehmen, oder eine Vermehrung des Stoffes Behufs Ausfüllung der Lücken zu bewirken, für eine etwaige zweite Auflage zu benutzen, indem es ja sein Streben ist, ein so wichtiges Feld der mercantilischen und genußsüchtigen Leser nach Möglichkeit erschöpfend zu bearbeiten.

Im künftigen Jahre erscheint vom Verfasser auf Veranlassung einer wissenschaftlichen Behörde eine Geschichte des Champagner-Weines, worauf er die Interessenten, welche er zugleich um baldgefällige Mittheilungen auf Buchhändlerwege ersucht, hierdurch aufmerksam zu machen, nicht unterlassen will.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Erster Abschnitt.

Die Champagne.

Sie wird gebildet aus den Departements, Marne, haute-Marne, Aube und einem Theile der Ardennen. Es ist bekannt, daß sie zum größten Theile wegen ihres unfruchtbaren Bodens, dessen Grund auf Kreidelagen ruht, arm ist. Den größten Distrikt nennt man deshalb die lausige Champagne (Champagne pouilleuse). Eine Ausnahme hinsichtlich der Armuth macht das reichgesegnete Weinland im Departement Marne, welches, auf der Straße von Mainz nach Paris, sechs Lieues abwärts der Departements-Hauptstadt Châlons sur Marne, die Straße über Epernay nach Dormans und die Ufer des Marne-Flusses einnimmt. Am rechten Ufer zeichnen sich insbesondere die Ostseite des Bois de la Montagne de Reims im Arrondissement (Unterpräfektur) Reims, am linken die Umgegend von Avize, im Arrondissement Epernay als weinreich aus. Schon in der Nähe von Jaalons

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

übersiehet man rechts die Weingebiete von Bouzy bis Sillery, links vor einer Bergkette die meist nordöstlich gelegenen Weingelände von Vertus bis Pierry. Rechts zunächst der Marne und der Chaussée sieht man Mareuil, darüber Avenay, dann Ay, Dizy, die Höhen von Hautvillers. Hiernächst reiset man durch das Marne-Thal von Epernay bis Dormans, wo ununterbrochen rechts und links das herrliche Thal bis zu den Gipfelhöhen von den reichsten Weinbergen bekränzt wird. Man theilt dieses gesammte Weinland in folgende Gebiete ein:

1) Die Montagne de Reims, worauf der beste Wein wächst,

2) Die Rivière de la Marne, von Mareuil bis über Epernay hinaus,

3) Die Côtes d'Avize, von Vertus bis Pierry, und

4) Die minder wichtigen Côtes de Châtillon, von Mardeuil bis Vincelles, vor Dormans;

Von den Departements Haute Marne, Aube und Ardennen, die etwa einen jährlichen Ertrag von einer Million Hektolitres wenig bekannter Landweine geben, wird in dieser Abhandlung nicht die Rede sein, sondern ausschließlich von den vorgenannten vier Gebieten, welche etwa 700,000 Hektolitres solchen Weines produciren, den man unter dem Namen Champagner, „Vin

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

de Champagne", hauptsächlich als Mousseux, in der ganzen Welt kennt. Die folgende Uebersicht wird nur die bevorzugten Weinorte bezeichnen, weil alle übrigen ihre Crescenz namenlos verkaufen lassen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Zweiter Abschnitt.

Die vorzüglichsten Lagen.

1) Die Berg-Weine.

Von Jaalons über die Marne gehend, sehen wir den mit Reben bepflanzten Hügel des kleinen Dorfes Bouzy liegen. Er ist kegelförmig gebildet, hat eine vortreffliche Erdüberlage, wird von jeder Tagessonne beschienen und liefert Weine voll Geist, der zartesten Feinheit, herrlichsten Würze und eines unvergleichlichen Bouquets, ohne eben viel Kraft zu besitzen. Früher wurde derselbe nur zu Rothwein gekeltert, und war als solcher unstreitig der beste Tafelwein des Landes, seitdem aber das Mousseux-Geschäft eine solche Ausdehnung gewonnen, wird er mit dem besten Erfolge theilweise auch hiefür verwendet. Da aber die Quantität äußerst gering ist, so ist auch der Preiß verhältnißmäßig höher, als für die übrigen in der Nähe wachsenden Weine, deshalb wird er auch nur von den ersten

Häusern vor der Lese baar gekauft und versteigen sich unbemittelte Käufer nicht hierher. Der Bouzy-Wein kommt als Mousseux nie pur in den Handel, erstens weil es zu wenig davon giebt und dann weil er ungemischt nicht haltbar ist, und deßhalb durchaus mit einem anderen Weine verschnitten werden muß. Demungeachtet dürfte er, da er die Eigenschaften des Berg-Weins mit denen der Marne-Weine zum Theil in sich vereinigt, mit Sillery die erste Stelle in der ersten Rangordnung einnehmen, denn ein Vergleich zwischen diesen beiden Wein-Gattungen ist nicht wohl möglich, indem jede ganz besondere Vorzüge hat.

Sillery, dieser in der Geschichte des Champagners renommirte Ort verdient in vielfacher Beziehung eine ausgedehnte Besprechung, um so mehr, als fast alle Champagner-Etiquetten mit dem Namen Sillery, Fleur de Sillery etc. sich brüsten, ohne daß in den meisten Flaschen ein Tropfen Sillery-Wein enthalten ist. Referent forschte an Ort und Stelle und ist im Besitze amtlicher Documente, die er hiermit dem Publikum in aller Kürze auseinandersetzt, um Verletzungen concurrirender Personen zu begegnen und zugleich dem, dem Referenten an der Marne selbst mitgetheilten Gerüchte, als sei Sillery gar kein Weinort mehr, vorzubeugen. Sillery, ein Dorf auf der Straße von Châlons nach Reims und 2 Lieues im Süden von dieser Stadt gelegen, lehnt seine Weingärten vom Norden nach Süden an

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

den Chemin de la montagne à Sillery. Sie sind in c. 50 größere und kleinere Parzellen getheilt. Der größte Theil des Terroir de Sillery gehörte vormals dem Marquis von Sillery, dessen Nachfolger, ein Herr de Valence, seine Tochter an den jetzigen Maréchal Gérard verheirathete, welcher das Gut Sillery im Jahre 1816, nachdem das Schloß bereits 1814 durch die Russen abgebrannt worden, verkaufte. Der jetzige Maire von Sillery, Herr Hédin kaufte den Rest des Schlosses, den Park, so wie einen großen Theil der Felder. Der übrige Theil des Gutes wurde parzellirt an verschiedene, sowohl in Sillery als in der Umgegend wohnende Privaten verkauft. Zu dem Gute gehörten ursprünglich 300 Morgen Weinberge, die aber durch ihre eigenthümliche Pflanzung, indem jeder Stock einen Raum von 4 Fuß und darüber vom anderen entfernt stand, keine bedeutende Quantität, dagegen eine ganz vorzügliche Qualität lieferten, was den Weinen von Sillery ihren hohen Ruf in Frankreich sowohl als im Auslande verschaffte.

Die nachfolgenden Besitzer dieser Weinberge wurden durch den vortrefflichen Boden, der selten gedüngt zu werden braucht, nicht minder durch zahlreiche Unfälle in den Weinbergen, so wie durch die damaligen hohen Preiße des Getreides veranlaßt, die Reben theilweise auszurotten, und an ihre Stelle Weizen und andere Feldfrüchte, die bei geringeren Cultur-Kosten einen höheren und sichereren Ertrag erwarten lie-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ßen, zu bauen. Inzwischen wurden die Mousseux-Weine überall beliebter, die Ausbreitung dieses bedeutenden Handelsartikels nahm mit jedem Tage zu, und von allen Seiten war Nachfrage nach Sillery-Weinen. Jetzt lenkte sich die Aufmerksamkeit wieder auf jenes berühmte Clos de Sillery; man fing an, die besten Stellen mit jungen Reben zu besetzen, namentlich die Côte, die den Zufällen der Witterung, insbesondere dem Froste weniger ausgesetzt ist, und, durch die Vorzüglichkeit ihrer Lage und ihres Bodens begünstigt, von jeher den feurigsten und kräftigsten Wein lieferte.

Derselbe ist ambra-farbig mit feinen Perlen, zeichnet sich außerdem durch einen in Deutschland und England beliebten trockenen Geschmack, durch Körper, Geist und eine vortreffliche Blume aus, hält den Mund stets frisch und fällt selbst im Alter, wenn er die Mousse verloren, noch angenehm auf die Zunge. Als ganz vorzüglich ist der Sillery Crêmant bekannt. „Le corps" sagt Herr Jullien in seiner Topographie de tous les vignobles, Page 30, „le spiritueux, le charmant bouquet et les vertus toniques dont il est pourvu, lui assurent la priorité sur tous les autres," und Dr. Henderson behauptet mit Herrn Jullien, daß unter allen Champagner-Weinen der Sillery einer der gesundesten sei.

Dieses sind die Eigenthümlichkeiten des berühmten, leider aber nur in kleiner Quantität vorhan-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

denen Gewächses und mögen solche wohl Veranlassung zu der Benennung „Fleur de Sillery“ gegeben haben. Referent befand sich kurz vor der Weinlese in der Champagne und hatte Gelegenheit Traubenverkäufe abschließen zu sehen. Bis dahin waren in Verzenay als höchster Preis 80 Fr. — für die Caque, deren c. 6 zu einer Pièce erforderlich sind — auf Zeit bezahlt, in Ay und Bouzy 60 und 70 Fr., dagegen empfing ein Weinbergbesitzer in Sillery 90 Fr. baar.

Das Haus Van der Veken père fils in Reims ist Eigenthümer der meisten Weinberge des Grundgebietes von Sillery und hat daselbst eine Besitzung mit Celliers und Kelterhaus, auch die Herren Ruinart père & fils in Reims haben Weinberge und ein Etablissement daselbst.

Verzenay, ein Dorf nördlich von Bouzy, so wie einige Gärten vom Nachbardorfe Verzy liefern Weine No. 2 zum ersten Range, die meisten des letzten Ortes sind geringer. Die Weinberge liegen an einer nordöstlichen Holzecke des Gebirges mit mittlerer Abdachung, vorzüglicher südlicher Exposition und mit Morgen- und Abend-Sonne. Die Morgensonne, die im Lande sogenannte Soleil de dix heure wirkt hier äußerst vortheilhaft. Verzenay gehörte vor Zeiten zu den Revenuen des Schlosses Sillery und mag dazu beigetragen haben, den Ruf dieses Weines zu erhöhen. Jetzt steht es für sich vornehm da, die Gewächse von Saint Basle, Ludes und Mailly theilweise mit sich vereinigend.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bei Verzenay zeichnen sich als beste Gärten aus: Pisse Renard, Bas Pertuis, Carreaux, Blancs Fossés, Demi-Demies, Basses Coutures, Basses bruyères, Champ Saint Martin; bei Verzy: Vignes-Gosses, Terres Saint Basle, Baillons, Houtes, Charronées, Noyers d'or, Basses Vincelles, Foucelles.

Der Wein selbst hat bei etwas schillernder Farbe viel Feuer und ein aromatisches Bouquet. Er ist mit dem Sillery der feurigste, schwerste Wein der Champagne, geht sehr in's Blut und wird wegen seiner Kraft selten rein gefüllt. Die lebhaften Avize- und Pierry-Weine geben ihm die, den besten Mousseux eigenthümliche Feinheit im Geschmack, indem sie zugleich die übermäßige Kraft mildern. Wer starke Weine liebt, wird sich lieber an den Sillery und Verzenay, als an den zarten Bouzy und Ay halten. Referent hat einen guten Verzenay von 1825, welcher seine Mousse verloren hatte, im Keller des Herrn Goerg zu Châlons getrunken, der viel Characteristisches und fast die Kraft des guten alten Rheinweins angenommen hatte. Die Crémants und non mousseux von Verzenay sind vortrefflich.

Von den Bergweinen verdienen noch Rilly und Chigny aufgeführt zu werden, die etwa dieselben Eigenschaften wie Verzenay nur im verringerten Grade besitzen. Verzy, Mailly und Ludes stehen bereits unter der Rubrik Verzenay, die übrigen Weinorte der Montagne sind weniger renommirt. —

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2) Die Marne-Weine.

Ay, ein Städtchen am rechten Ufer, Epernay gegenüber, tritt hier als erster Repräsentant mit der Rangnummer Vier auf. Die Weinberge lehnen sich theils an die Abhänge steiler Kreidefelsen der hier schließenden Montagne de Reims, theils liegen sie auf vorliegenden, nach allen Seiten freien und sanft ablaufenden Hügeln. Letztere geben, vorzüglich in den Mittellagen, die besten Weine. Man rühmt die Weingärten Charmont, Blancs Fossés, Drualles, Asniers, Cheuselle, Côtes Bonnates, Meunières, Goutte d'or, Vauzelles, Terme, Villers, Chaudes terres, Pierre Robert etc.

Der Ay-Wein zeichnet sich nicht durch Kraft und Schwere, sondern im Gegentheil durch eine große Feinheit aus, die ihn zum lieblichsten Wein der Champagne macht. Seine Farbe ist weiß, hie und da aber wird er auch bläulich und dann mit der Zeit oft ganz fett, was daher rührt, daß der in diesem Weine enthaltene natürliche Zuckerstoff stärker ist als seine Vinosität, wodurch er oft matt wird und leicht in eine Art Gährung übergeht, die ihn zum Getränke untauglich macht. Aus diesem Grunde wird, wie der Bouzy nie, so der Ay nur höchst selten pur versandt, sondern man bedient sich auch hier der solideren Vins de Montagne zum Verschnitt, die den Wein nicht nur haltbar machen, sondern ihm durch ihre Vinosität auch jene angenehme Fülle geben,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die den Champagner so sehr auszeichnet. Der Contre-Admiral, Herr Graf Villermont, Herrn Bollinger's Schwiegervater besitzt vorzügliche Gärten, aus welchen die besten Weine kommen sollen.

Hautvillers, ein Dorf nördlich von Ay, auf einem hohen Hügel vor dem Waldgebirge liegend, lehnt seine, aus mehreren Hügeln bestehenden Weinberge an die Straße von Epernay nach Reims. Es bildet den höchsten Punkt in der Umgegend. Im Süden stehen seine Weinberge mit denen von Dizy in Verbindung. Beide Orte bilden gewissermaßen ein Weingebiet, verwandt durch Lage, Boden und Rebsatz. Für die besten Gärten hält man bei Hautvillers: Côte à Bras, Champ de Linette, Clos St. Pierre, Montimelles, Côtes de Lery, Bismarlettes, Trésor, Pignon, Vorivat, Bruyères, Maladries, Garennes; bei Dizy: Crayons, Souchienne, Léons, Millemont, Moque Bouteille. In beiden Gebieten besitzt das Haus Moët & Chandon zu Epernay die vorzüglichsten Lagen. Die Weine von Hautvillers und Dizy stehen, an Qualität und in den meisten Eigenschaften denen von Ay am nächsten. Das Haus Moët verwendet die Ausbeute dieser Besitzungen vorzugsweise zu seinen Mousseux, die es mit dem Epernay verschneidet und auf diese Weise ein gutes starkbrausendes und bouquet-reiches Getränk bereitet, wovon man zu sagen pflegt: es ist süffig. Die genannten Orte rangiren als fünfte Nummer in der ersten Klasse.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mareuil sur Ay, ein Dorf mit einem Schlosse der Familie Montebello, liegt ganz nahe am rechten Marne-Ufer, verbindet seine Weinberge links mit denen von Ay, rechts von Avenay und Bouzy. Als die besseren nennt man die Gärten: Place Saint Pierre, Macrets, Blanche Voie, Charmons, Bourdeleuses. Die Lagen sind weniger hügelig und frei, entweder fast eben oder an die Kreidefelsen gehängt. Man sollte beinahe glauben, daß dieses Terrain in keiner Beziehung für den Weinbau günstig wäre, und doch wird versichert, daß einige Weine mit dem Ay rivalisiren können. Man rühmt sogar von manchen Gärten, als erzeugten sie Weine mit den Vorzügen der edlen Weine von Bouzy. Die Courtiers von Reims, worunter Herr Jobard ein gewisses Renommée behauptet, kaufen hier nicht gerne; dieses mag aber wohl darin seinen Grund haben, weil die Familie Montebello einen großen Theil der Gewächse von Mareuil selbst verarbeitet, zugleich auch einige Weingärten daselbst besitzt. Die Concurrenten in der Champagne verkleinern gar gerne die Besitzungen, Gewächse und Quantitäten der Weine ihrer Collegen, sie thun aber dem Terroir de Mareuil eben so großes Unrecht an, als den Besitzern, wenn sie nicht mehrfache Verdienste letzterer, sowie ihr Bestreben, den Weinbau um Mareuil zu heben anerkennen, und hämisch behaupten, so vornehm auch die Familie Montebello in der großen Welt dastehe, so werde sie doch ihre grünen unhaltbaren

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Weine nicht verbessern, weil die rein südliche Exposition der Weinberge von Mareuil nur in den besten Jahren gute, reife und süße Weine hervorzubringen vermöge. Referent ist der Meinung, daß, so fern das Haus Montebello fortfährt, mit großen Mitteln im Geschäft für Veredlung der Trauben wirksam zu sein, und keine pure Mareuil's zu verkaufen, sondern edle Berg-Weine mit dem gröberen harten Mareuil und leichtem Avize zu mischen, auch sich auf die Erfahrung und Natur beschränkt, ohne die Chemie besonders vorwalten zu lassen, gewiß jede Sendung vorzüglich ausfallen wird. Auf den hohen Namen des Hauses giebt der Consument nicht viel, noch weniger der Weinhändler.

Mareuil hat sonst schlechter rangirt als Epernay; jetzt darf man ersterem den Vorzug zugestehen und seine Gewächse noch zur ersten Classe unter No. 6 stellen.

Epernay, eine durch den Verkauf der Champagner-Weine berühmt gewordene Arrondissements-Stadt am linken Ufer der Marne, hat in früheren Zeiten nach den damaligen Begriffen von Champagner-Weinen, edle Gewächse gezogen, jetzt sieht man daselbst mehr auf die Quantität der Erzeugnisse, als auf eine vorzügliche Qualität. Die Gärten liegen meist öst- und nördlich. Als die besten sind bekannt: Sémons, Rocherets, Closets, Toulettes, Justices, Partelines, Chelignon und Belnaut. Die Champagner-Häuser zu Epernay verstehen es indeß, ihre allgemein grob bezeichneten Ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wächse durch Mischungen geltend zu machen, wozu sie hauptsächlich die Weine von Ay und Hautvillers verwenden; auch manches Faß Berg-Wein wandert bei ihnen ein. Epernay liefert Weine für den nicht lobenswerthen Geschmack der Franzosen, von denen (vorzugsweise von den Parisern) man sagen kann, daß sie sich nicht auf den Hochgenuß des Champagners verstehen. Der Weinbezirk Epernay wird theils zur Marne theils zu den Côtes d'Avize zu rechnen sein, und zählt kaum zum zweiten Range unter No. 9.

3) Die Côtes d'Avize.

Pierry, ein Dorf links bei Epernay mit mehreren hübschen Privat-Weingärten, worunter das des Herrn Goerg zu Châlons, dem mehrere Weingärten zu eigen sind, nimmt für seine Weinberge die beste Nummer (7) im zweiten Range ein. Vorzugsweise nennen wir die Gärten Bordets, Pergeon, Rocherets, Goutte d'or, Folies, En Renard, Colinnes und in dem Bezirke des ganz nahe dabei liegenden und durch seine besseren Gewächse mit denen von Pierry verwandten Moussy, die Balavennes, Aventures, Côtes aux Cerisiers, Chardeloup, Crayons, Culbutes und En Regobelin. Pierry liefert, so wie die sämmtlichen Orte der Côtes d'Avize einen leichten, lebhaften, stark schäumenden Wein mit scharf in die Nase steigendem Flintenstein-Duft. Er ist mehr trocken als markig, selten würzig,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

und hat die Eigenschaft, sich mit den Weinen der Marne noch besser aber mit den edlen Berg-Weinen vortrefflich zu verbinden. Ungemischt hält er sich nicht lange, weil er ähnlich dem Moselweine, viel Kälte in sich vereinigt und bei einer sonst eleganten weißen Farbe viel Rebengrüne besitzt. Pierry-Wein mit Bouzy gemischt, giebt einen äußerst zarten Mousseux; hingegen im Verein mit dem Verzenay einen genügend kräftigen, körperlichen Wein, wie er von den deutschen Feinschmeckern gewünscht wird, indem dieser alsdann seine berauschende Kraft meistentheils verliert. Auf dem Terroir von Pierry wachsen übrigens mehr als die Hälfte weißer Trauben mit weißen Blättern, genannt Meuniers, die nicht nur einen schlechten Geschmack haben, sondern auch nicht haltbar sind und deshalb für den Mousseux nicht taugen. Man kauft aus diesem Grunde auch nicht gern in Pierry, in der Furcht, theilweise Meuniers mit zu kaufen. —

Das Dorf Cramant nördlich von Avize will man mit seinen Gewächsen unmittelbar hinter Pierry in No. 8. des zweiten Ranges stellen. Viele wollen Cramant noch höher stellen als jenen, weil daselbst mehr auf Qualität als Quantität gesehen wird. Die Haupt-Eigenschaft dieser Weine ist das starke Petillant, deutsch: Schäumen und Perlen, welches kein anderer Wein der Champagne in gleichem Grade besitzt. Im übrigen ist Cramant dem Pierry ähnlich. Das Städtchen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Avize mit dem Dorfe Le Mesnil rangiren in der zweiten Classe unter No. 10. Das Haus Dinet, Peuvrel & Koch besitzt schöne Pflanzungen. Zu Avize findet man die angenehmste Tisanne. Hierher gehört auch St. Martin d'Ablois.

4) Die Côtes von Chatillon.

Chatillon sur Marne hat eine ganz vorzügliche Weinbergs-Lage. Die Vignerons bauen indeß gemeine Reben, die viel Wein geben, und pressen hauptsächlich rothe Land-Weine ohne Dauer, was man von allen Weinbergen, des bis Dormans gehenden, dem Auge höchst erfreulichen Marne-Thales sagen kann. Hie und da mag mancher Weingarten ein gutes Gewächs für den Mousseux liefern, es verliert sich indeß ungenannt in den Kellern der Handlungshäuser. Dieses mag von noch anderen Weinorten in den verschiedenen anderen Gebieten so wie auch von den Clos um St. Thierry, nördlich von Reims angemerkt sein.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dritter Abschnitt.

Die Bereitung des Mousseux.

Die Weinlese beginnt gewöhnlich Ende September und dauert gegen drei Wochen. Frühreife Trauben werden zuerst besonders gelesen, damit sie nicht durch zeitige Fäulung andere anstecken. Die richtige Reife ist, wenn die Haut der Beere an dem Finger des sie drückenden Winzers kleben bleibt. Die Crescenz renommirter Gärten wird bereits vor der Lese gekauft, und von den Käufer selbst gekeltert. Die Lese geschieht aber auf Kosten des Verkäufers. Man macht den Champagner zwar aus weißen und rothen Trauben, indessen werden erstere nur zu geringeren Cuvées verwendet und deshalb nach und nach durch die rothen Trauben ganz verdrängt. Dagegen geben letztere, besonders wenn sie recht klein und dünnschalig sind, wie namentlich in Bouzy, aus den ersten Pressen den schönsten weißen Wein; wird aber die volle Pressung d. h. die der Beerenschalen und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Stiele angewendet, so erscheint der Wein roth, denn in jenen Theilen ist die rothe Farbe enthalten.

Die ersten drei Pressen geben Vin de Cuvée, d. h. das Beste und Feinste, auch Vin de choix, vin d' élite genannt, die vierte première Taille, weniger gut und fein als die drei ersten aber solider und haltbarer, weshalb man sie auch gewöhnlich mit dem Vorlaße verschneidet, die fünfte Presse oder seconde Taille wird entweder zu geringeren Cuvées verwendet, oder zu Rothwein gekeltert.

Den Mousseux zu bereiten, wird die Gährung des Mostes im Fasse unterdrückt. Ein schlechtes Mittel ist alsdann, dem Most einen Zusatz von Esprit oder Cognac zu geben, dieses geschieht indessen nur von Leuten, die mehr den momentanen Nutzen als ihr Renommée im Auge haben und ihren leichten schlechten Wein für einen guten kräftigen verkaufen wollen.

Die Unterbrechung der Gährung erfolgt, so bald diese lebhaft zu sein aufgehört hat, durch das Zuspunden des Fasses. Gegen Neujahr und unter Begünstigung trockenen Wetters — weil schlechte Luft die Gährung neuerdings herbeiführen könnte — wird der noch immer trübe Most auf ein anderes Faß abgestochen und geschönt. Das Abstechen geschieht nochmals einen Monat später, wo die nach der Lese als Most gekauften Weine zugleich geaicht und geliefert werden; Anfangs März wird dann noch einmal geschönt. Im Mai oder Juny je nach dem bestehenden Wärme-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

grad werden die Weine auf Flaschen gezogen, normalmäßig gefüllt, gekorkt und mit Drath und Bindfaden zugebunden. Die Flaschen werden sofort in den Keller, meistens in den untersten Raum gebracht und beugenweise aufgeschichtet. Man legt nehmlich zuerst eine Doppelreihe Flaschen, je die Hälse gegen einander gekehrt, dann über die Bodenstücke der Flaschen ein 1 Zoll breites und $\frac{1}{4}$ Zoll dickes Holzleistchen und hierauf wieder eine Doppelreihe ebenfalls mit Leistchen und so fort oft bis 15 solcher Reihen auf einander, während die beiden Endseiten entweder durch ein senkrecht angebrachtes Leistchen oder auch nur durch kleine Korkstückchen, die auf die, zwischen den Reihen hervorragenden Querleistchen gegen den Bauch der Flaschen gelegt werden, um sie am Herunterrollen zu hindern — befestigt sind. Die Länge einer solchen Beuge ist ganz unbestimmt und hängt blos von der Länge des Locals selbst ab. Es werden auf diese Art zwei, drei und oft noch mehr solcher Doppel-Reihen dicht vor einander gestellt, so daß eine große Beuge oft aus 5 bis 10000 Flaschen besteht. Es befinden sich diese Beugen meistens gegen die Wände der Keller gelehnt, sind aber auch sehr oft freistehend, so daß dadurch in einem breiten Keller mehrere Gänge entstehen, die zur Beaufsichtigung und Bearbeitung der Weine verwendet werden. Oft befinden sich in einem einzelnen Kellertheile 25000 Flaschen neben einander aufgeschichtet. Durch diese

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

strenge Oeconomie ist nicht nur viel Raum, sondern auch eine leichtere Uebersicht der Vorräthe gewonnen. Mit dem Eintritt der Blüthezeit entwickelt sich die kohlensaure Luft in der Flasche, und bringt eine leichte Gährung zu Stande, die bei Sturm und Wind und zur Zeit der Traubenreifung sich verstärkt und den Wein trübe macht. Es springen durch diese Gährung sehr viele Flaschen, was freilich auch von dem mehr oder minder dichten Glasstoffe herrührt, der dem sich in der Flasche entwickelndem Gase nicht widerstehen kann und daher mit Getöse auseinanderplatzt. In einem kühlen Keller ist der Bruch immer weniger stark, als in einem Locale, wo die warme Luft zugänglicher ist; man wählt deßhalb vorzugsweise jene, um zu große Verluste durch Bruch zu vermeiden. Indessen bedient man sich doch auch der Celliers (Flaschen-Schuppen über den Kellern), wenn man nehmlich fürchtet, die Mousse nehme nicht genügend zu, und deshalb die Flaschen der Sommerhitze mehr aussetzt. Der Bruch beträgt gewöhnlich zwischen 5 bis 20 %, sehr oft aber auch viel mehr, je nachdem eine mehr oder minder günstige Periode zur Füllung benutzt wurde und das Gas sich langsam oder schnell entwickelt hat. Sonderbar genug moussirt oft eine Flasche sehr stark und die daneben liegende, aus demselben Fasse und in derselben Viertel-Stunde gezogene, auch zu gleicher Zeit in Keller gebrachte, moussirt entweder [nur sehr wenig oder gar

nicht. Das mehr oder minder starke Moussiren kommt, wie wir früher schon erwähnten, größtentheils von der Composition der verschiedenen Weine so wie auch hauptsächlich vom Jahrgange her, übrigens müssen sich hier Kunst mit glücklichem Zufalle paaren, um zu einem ganz günstigen Resultate zu kommen, d. h. eine starke Mousse ohne vielen Bruch zu erzielen. Früher, wo man noch nicht zu den Kenntnissen und Erfahrungen gekommen war, die man jetzt hat, wurde an den Kellerseiten eine Art Latten-Gerüste aufgeführt und die Flaschen darin so hoch als möglich aufgeschichtet; wenn nun das dem Tirailleur-Feuer ähnliche Knallen begann, war kein Keller-Arbeiter mehr vor gefährlichen Verletzungen sicher. Sie trugen daher damals Drath-Masken vor dem Gesicht, was man aber heut zu Tage, wo die cubischen Lagerungen üblich sind, ganz überflüssig findet.

Obgleich man nach vielen Versuchen die Ueberzeugung gewonnen, daß der aus den gebrochenen Flaschen laufende Wein nicht mehr als solcher verwendet werden kann, so sind doch in allen neuern und schönern Kellern Glacis angebracht, d. h. der Boden ist ganz mit Steinplatten bedeckt, in welche Rinnen eingehauen sind, worin der Wein sich sammelt und zuletzt in Kübel fließt, die täglich ausgeleert werden. Man gewinnt dadurch nicht nur eine reinere Luft die dem Weine sowohl als den Kellerarbeitern viel zuträglicher ist, sondern man verkauft auch den auf solche Weise

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

aufgefangenen Wein noch für cca 15. Fr. — das Faß, freilich eine schlechte Entschädigung für einen Wein, welcher einige Wochen vorher noch 200 Fr. und 500 Fr. pro Faß werth war. Es wird sodann Essig daraus bereitet. —

Erst der Herbst gewährt dem Weine Ruhe, die sich absetzende Hefe bildet nach und nach einen Satz, der sich zum Boden der Flasche senkt. — In diesem Zustande (französisch: brut) bleiben die Weine mehr oder minder kurze Zeit, je nachdem man für nöthig hält, dieselben von dem Satze zu befreien. Man nennt diese Operation Debourbage und Degorgement, (deutsch: Abspritzen) und geschieht solche auf folgende Art. Zuerst werden die Weine auf eine Art Lattengerüste in schräger oben zusammenlaufender Höhe ∧ gebracht, worin Löcher gebohrt sind, um die Flaschen mit dem Halse hineinzustecken. Durch diese den Flaschen so gegebene Lage und durch leises Rütteln (Remuage) fällt der Satz nach und nach ganz in den Hals, und wird von dem Korken durch seine poröse Substanz angezogen. Nachdem sich nach etwa vier Wochen der Satz ganz auf den Bouchon angesetzt hat, nimmt der Arbeiter die Flasche aus dem Gerüste, macht den Pfropfen los und läßt soviel in den vor ihm stehenden nischenartigen Fangkasten spritzen, als er glaubt, daß es Satz-Theile seyen. Er giebt sodann die Flasche seinem Nachbar, der den nöthigen Liqueur hineingießt, von da geht

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sie an den Bouchirer, der sie wieder anderen Arbeitern zum Verschnüren und Verdrathen giebt. Das bouchiren geschieht meistens durch eine Maschine, die, obgleich jetzt schon auf eine höchst sinnige Weise eingerichtet, doch immer noch neuen Verbesserungen unterliegt. —

Sonst hatte man statt ihrer einen stählernen Stopfenpresser, der, auf den Pfropfen gesetzt, diesen durch einen hölzernen Schläger in die Flaschenmündung zwängte. Die jetzige Maschine bestehet aus einem etwa 18 Zoll hohen eisernen Galgen, der unten in einem starken Klotze Fuß faßt. Durch die Mitte des obern Balkens gehet eine starke eiserne Schale, die eine konische Röhre innerhalb bildet, oben so weit, als der Kork, unterhalb bis zum Ende sich so verengend, als die Flaschenmündung weit ist. Durch diese Röhre wird der Kork, der sich einige Zeit zu geringer Anfeuchtung im Keller befand, mittelst einer von einem Drücker in Bewegung gesetzten, mit Schraubgewinden versehenen stählernen Rundstange gepreßt und zugleich in den Hals der darunter gestellten Flasche so tief eingedrückt, als das Festhalten nothwendig macht. Der Außentheil des Stopfens, gleichfalls durch die Röhre gegangen, blähet sich in gleichem Maße wieder auf, wie der Untertheil desselben im erweiterten Halsloche sich auszudehnen vermag.

Der Bouchirer überläßt hierauf seinen Nachbararbeitern das Bedrahten und Verbinden. Sofort zu

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

verschickende Weine — die für diesen Fall bei der Auffüllung zugleich liquorisirt werden — gehen endlich in die Hände noch anderer Arbeiter über, deren Geschäft es ist, die Pfropfen mit Staniol zu umhüllen und zu etiquettiren.

Es giebt Mousseux die zweimal, wieder andere, die nur einmal degorgirt werden, und kommt es bei Letzteren nicht selten vor, daß sie nach Versendung in den Kellern neuerdings einer Gährung unterworfen sind, die immer eine Art feinen Sand in der Flasche zurückläßt. Man schaffe alsdann die Weine in sehr kühle Keller, worin sie eigentlich immer aufbewahrt werden müßen, oder besser man stelle sie in Eis oder ganz kaltes Quell- oder Brunnen-Wasser, und die Aufregung wird ohne Nachtheil vorüber gehen. — Kein Mousseux, mag er auch der beste sein, wird ohne Liqueur-Zusatz verschickt und hiezu 5 — 15 % je nach dem Geschmack des Consumenten verwendet. Dieser Liqueur besteht aus, in altem guten Wein aufgelösten weißen Candis und giebt dem Weine nicht nur eine angenehme Süße, sondern auch einen guten Geschmack und vermehrt dabei die Mousse. Alte Häuser verwenden zu diesem Liqueur nur die besten, feinsten und stärksten Weine aus guten Jahrgängen, um dadurch den jüngeren Weinen mehr Kraft, Lieblichkeit und Aroma zu geben, leider bedienen sich aber andere minder

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gut renommirte Häuser statt eines guten Liqueur-Weines, einer ganz geringen Qualität, indem sie suchen, die Vinosität durch Cognac zu ersetzen, was natürlich ein sehr schlechtes Mittel ist.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Vierter Abschnitt.

1. Allgemeines über den Champagner.

Wie wir gesehen, wird der Champagner Mousseux auf künstliche Weise bereitet. Wird die Gährung gar nicht unterbrochen, so nennt man ihn non mousseux, geschah dieß in geringerem Maße, so ist er halbmoussirend, (Crêmant), ließ man ihn noch eine Gährung auf der Flasche machen und gab man ihm die Beimischung durch Liqueur, so heißt er vollmoussirend. (Grand mousseux). Fleur de N. N. (in der Regel Sillery) ist ein Prädicat, das man den feinsten Gewächsen beilegt. Tisanne wird von leichten nicht moussirenden Weinen gemacht und dient zum Tischwein, mehr in Frankreich als im Auslande, wo man sie nur selten findet. Vin rosé ist ein ganz blaßrother Mousseux, so wie Oeil d' Perdrix ein etwas dunkler. Je edler die Traube, um so vortrefflicher der Wein.

Zu den non mousseux, Vins secs die nur feine Perlen vom Boden des Glases treiben ohne

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

zu brausen, wählt man die reifsten Beeren und die besten Gewächse. Dasselbe gilt von Crêmants, welche beim Einschenken einen so geringen Schaum geben, daß man ihn nur als eine leichte Decke auf der Oberfläche sieht, die die aufsteigenden Perlen unterhalten; übrigens wird zwischen Non mousseux und Crêmant fast kein Unterschied gemacht. Fleur ist nur etwas Ausgesuchtes unter den Champagner, denen man auch noch die Bezeichnung „Qualité Supériuere und Première Qualité“ anhängt.

Alle vorgenannten Weine, die Perlen der Champagne, werden aus den ersten Cuvée's bereitet; der ordinaire Grand Mousseux gehört den besten letzten Pressen an. Heiße Jahre liefern geistige körperliche Weine mit geringer Mousse; je leichter, grüner, geistloser, desto mehr schäumt der Wein. Hieraus geht also hervor, warum die Bergweine an sich edler und feiner, die Marne-Weine teigiger und süßer, die Avize-Weine leichter und schäumender sind.

Der edle, zarte Wein ist nicht immer von so langer schäumender Dauer als der teigige; jener wird leicht rheinweinartig, während dieser beim Abstehen lang und molkig wird; der grüne Wein wird zeitig scharf, obwohl sich bei ihm die Mousse in großen Blasen lange erhalten kann. Ersterer in seiner guten Zeit bleibt selbst, wenn das Gas wegen längeren Stehens im Glase verschwunden ist, immer noch guter

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Wein, dieser zeigt sich nach kurzer Zeit schal. Den Mousseux trinkt daher der Feinschmecker stets aus Stutzenie aus Kelchgläsern; er will den Wein und nicht den Schaum; er schenkt wo möglich den Wein an der schiefgehaltenen Seite des Glases hinab ein, um den kohlensauren Stoff mit dem Weine eng verbunden in den Magen zu bringen, wo er mit sehr angenehmer Wirkung exhalirt. Daß die kleinen Perlen den feinsten Wein bekunden, die gröberen den geringeren, will man in Frankreich wissen. Referent glaubt Ausnahmen, die er aber zur Zeit noch nicht zu erklären weiß, gefunden zu haben. Champagner muß stets kalt liegen und beim Serviren in Eis gestellt werden; dann wird sich die kleine Perle und Güte des Weins als Wein am Besten zeigen.

Die Flasche erst warm stellen, mit der Hand streichen, mit dem Messerrücken die Mousse hervorlocken, die Flasche auf den Kork stoßen, damit der Wein beim Debouchiren tüchtig knalle, ist Sache unerfahrener Trinker. Diese Kunststücke mögen den Verkostern des Schaums und solchen Gesellschaften vorbehalten bleiben, welchen daran gelegen ist, viele Gläser aus einer Flasche zu füllen. Die Vins rosés und Oeil de Perdrix sollen als Damenweine die Eigenschaft besitzen, sehr lieblich zu sein; sind sie es nicht, so haben sie ihren Zweck verfehlt, und verlieren ihren ursprünglichen Werth.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Champagner-Weine rein aus einem Clos genommen, nicht immer

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die besten Mousseux geben, außerdem ist auch die Liebhaberei und der Geschmack der Gourmets überall verschieden. Frankreich nebst Belgien und Holland liebt den Mousseux leicht und nicht süß, Deutschland mehr süß und sprudelnd, der Norden will insbesondere Kraft und viel Süße. Selbst die Provinzen dieser Länder unterscheiden sich im Geschmack; in Berlin möchte wohl der Beste in Deutschland vorherrschen, man bezahlt die Weine auch gut; nach Leipzig und ganz Sachsen — so hat sich manches Handelshaus gegen den Referenten ausgesprochen, wird hauptsächlich nur geringer Wein verschickt, weil man um einen halben Franken billiger kaufen will. Dem Handelshause bleibt also nichts übrig, als sich nach den Wünschen der Abnehmer bei der Mischung zu richten.

Besitzt nun der Bouzy Milde und Zartheit, der Sillery und Verzenay Körperkraft und eine pikante Bitterkeit, der Ay und Mareuil eine gewisse Fettigkeit, der als Wein geringe Avize Leichtigkeit, Lebhaftigkeit und viel Mousse, so sucht man die verschiedenen Eigenschaften mit einander zu verbinden, und richtet zugleich den Liqueur darnach ein. Außerdem wird bei der Mischung Rücksicht genommen auf die ferner weiten Eigenschaften der Gewächse; das eine zeichnet sich vor dem andern aus: durch ein feines und volles Bouquet, ein zweites durch arome spiritueux, ein drittes durch Würze, ein viertes durch ein gefälliges Mundfüllen, ein fünftes durch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

eine vorzügliche Frische. Diese Verschiedenheiten liegen theils in der Rebe, theils in dem Boden, theils in der Lage des Clos und besonders in der Reife der Trauben.

In letzterer Beziehung tritt der Jahrgang entscheidend auf. Das Jahr 1834 hat einen vortrefflichen Wein geliefert, 1835 ist mittelmäßig, 1836 ist schlecht, 1837 und 1838 wieder besser, 1839 gab gute Hoffnungen für die Qualität. Vieler Regen im September, dabei kalte Nächte haben die Traubenreife hinausgeschoben; die Lese konnte erst im October beginnen, daher ist die Qualität mittelmäßig, die Quantität zeigt kaum einen halben Herbst. Viele Häuser, die frühzeitig gekauft haben, dürften Fehlgriffe gemacht haben. Der köstliche 1834er fand in den Jahren 1835 und 1836 bereits so außerordentlichen Absatz, daß die Lagervorräthe nur noch unbedeutend sein können; dessen ungeachtet wird stets 1834er verschickt. Man mischt und liquorirt. Wie wenig 1834er indeß in den noch immer so genannten 1834er enthalten sein kann, ergiebt sich aus dem Umstande, daß auch die Jahrgänge 1835 und 1836 nur noch in geringen Quantitäten in den Kellern sichtbar sind. Man wird letzteren doch nicht ausgegossen haben? Selbst der 1837er ist bereits vielfach verschickt, ob aber wohl ein Zwölftheil 1834er darin enthalten sein möchte, wollen wir dahin gestellt sein lassen. Es ist sehr zu bedauern, daß die Crescenz von 1839, welche, hätte der September noch so gut gebraten, als der August ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

kocht hat (ein Sprichwort in der Champagne) den 1834 ersetzen konnte — nicht so ganz günstig ausgefallen ist; die Handelshäuser kommen nun um einen fortgesetzten 1834er, und wie die Sachen heut stehen, werden die Vergeuder des sprudelnden Nektars von der Crescenz von 1839 keinen dem 1834r ähnlichen Wein trinken.

Nur alte Häuser können zur Zeit gute Weine liefern, weil anzunehmen ist, daß sie noch einige gute 34er zur Kräftigung der jüngern Weine auf Lager haben. Wer sie besitzt, hält sie zur Aufrechthaltung des Renommée's an sich. Dergleichen selbst zu enormen Preissen zu kaufen, liegt in der Unmöglichkeit. Man befürchtet deßhalb in der Champagne, daß mehrere erst kürzlich gegründete Häuser die Versendung sogenannter 1834er nicht nur einstellen, sondern auch fallen müßten, weil man ihnen die schlechten Jahrgänge, die sie nur durch den Ankauf der besten, aber auch theuren Gewächse, oder durch starkes Liquorisiren kräftigen können, nicht abkaufen wird. Wir sehen diesen Ereignissen entgegen, bei allen denjenigen Häusern, die im ersten Jahre der Gründung vortrefflich bedienten, im zweiten aber bereits das Vertrauen verloren hatten. Referent könnte mehrere Häuser dieser Art namhaft machen, läßt aber die Zeit walten. Für diese Ansicht, die nicht allein die Concurrenten in der Champagne aussprechen, sondern die selbst im Munde des dortigen Volkes ist, zeugt noch folgender Umstand. Nicht alle Häuser, die große Ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

schäfte machen, sind reich. Das Vertrauen und die gute Bedienung sind ihre besten Capitalien. Hingegen giebt es kleine Häuser mit nicht unbedeutenden Mitteln. Mit Ausnahme einiger Häuser bereitet kein Weinbergbesitzer den edlen Mousseux; dieses Geschäft ist lediglich in den Händen der Handelshäuser zu Châlons, wo keine Rebe wächst, zu Epernay, Reims, Ay, Mareuil und Avize. Sie kaufen ihren Bedarf an noch nicht präparirten Weinen von den vignerons und propriétaires. Reiche Häuser bezahlen baar, haben also bessere Preise und erste Auswahl; andere nehmen auf mehrjährigen Credit zu erhöhten Preißen und hohen Zinsen, in der Regel auch nur ohne sonderliche Auswahl, einmal weil eine solche in den besten Lagen nicht mehr vorhanden ist, dann auch weil sie diese nicht bezahlen mögen oder können.

Obwohl der Champagner mousseux kaum das Anerkenntniß eines Weines zweiten Ranges in der Classificationsordnung der europäischen Weine verdient, so hat er sich doch durch seine Milde, nicht minder durch seine Keckheit wie der Franzose sagt, eine vornehme Stellung an der guten Tafel in allen Ländern, wo Wohlgeschmack herrscht, zu erwerben gewußt. Er ist der erste Luxuswein beim Dessert. Ein Liebling der Damen, findet er auch seine Verehrer unter den lockern Brüder fast aller obern Stände. Es huldigt ihm das Kunst- und Literatur-Genie, der Hof-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

mann wie der Fürst. Wo Humor und Jovialität, wo frohe Laune und das freie Wort herrschen, wird dieser leichte Franzose niemals fehlen. Kein Wein kann sich rühmen, ein so angenehmer Beförderer der Geselligkeit zu sein. Er bringt das Gedicht, den Toast, den Gesang an die Tafel, er regt die Sinneslust auf, ohne, wie seine Brüder, zu erschlaffen, er animirt immer mehr zum Trinken und läßt lange mit sich scherzen, ehe er Jemand den Kopf zurecht setzt. Selbst die von ihm ausgegangene Trunkenheit ist leicht; sie bewirkt nur freudenreiche Träume, ohne daß man sich den andern Tag über irgend einen Jammer zu beklagen habe. Bei Nervenleiden, bei chronischen Erbrechen, bei Steinkrankheiten, bei unterdrücktem Blut wirkt er heilsam. Manche Frau, die ihren Gatten zu beschenken wünscht, braucht, wenn sie fleißig Champagner trinkt, nicht in's Bad zu reisen. Er ist also nicht blos Arzt, sondern auch Beförderer des Eheglücks. —

Altvater Noah dürfte daher das Anerkenntniß nicht versagen, daß der Champagner sein strenges Gebot: den Menschen zu erheitern, seine Sorgen zu begraben und ihm helfend zur Seite zu stehen, vollkommen erfülle. Mit welchem Recht mag man aber wohl diesem liebenswürdigen Weine den Namen „Gift" beigelegt haben? —

Man ist der Meinung, daß die Champagne den Bedarf an Mousseux nicht decken könne. Berechnet man indeß, daß die jährliche Crescenz von 700,000

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

hectolitres über 80 Millionen Flaschen enthält, so wird man von dieser Idee zurückkommen; denn angenommen, daß nur ein Viertheil davon, 20 Millionen Flaschen, zum Moussiren gebracht wird, so ist der Bedarf übermäßig gedeckt, indem die Champagne nach den Angaben der Steuerbehörde [Referent ist im Besitz der Ausfuhrlisten aller Handelshäuser, will sie aber aus Rücksichten für einige, derselben nicht veröffentlichen] kaum 10 Millionen Flaschen ins Ausland schickt und Frankreich sehr wenig consumirt. Die besten Weine gehen, wie schon erwähnt, nach Berlin und St. Petersburg, wo eine gute Champagner-Zunge und keine Kargheit hinsichtlich des Preißes herrscht. Die guten Häuser lassen in Frankreich gar nicht reisen, höchstens haben sie in Paris ein Depot. Wer aber glaubt, hier, wie selbst in der Champagne — d. h. in den hôtels oder bei den Restaurants — gut zu trinken, hat sich getäuscht. Die Flaschen sind gewöhnlich etiquettenlos, die Pfropfen haben entweder gar keinen Brand, oder höchstens den Namen des Weinorts, die Stempel der großen Häuser sind selten zu finden.

2. Die Preiße der Champagner mousseux.

Die Flasche Grand mousseux kostet in der Champagne 3 Fr.. — 3 Fr. 25; 3 Fr. 50; für diese Weine ist die Bezeichnung blanc mousseux. Dann folgen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Premiéres Qualités	Sillery, Verzenay, Bouzy, Ay, Mareuil	$3\frac{1}{2}$ Fr. u. 4 Fr.	Qualités Supérieures	dieselben 4 Fr. u. 5 Fr.

Crêmant prem. qual 4 — 5 Fr.
Crêmant qual. sup. 5 — 7 Fr.
Fleur de Sillery 4 — 5 Fr.
Non mousseux ou sec 6 — 8 Fr.
Oeil de Perdrix $3\frac{1}{2}$ — 5 Fr.
Mousseux rosè $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ Fr.
Tisanne 2 — $3\frac{1}{2}$ Fr.

In halben Flaschen kosten die Weine gewöhnlich 25 Centimes pro Flasche mehr. Der Jahrgang entscheidet bei der Preißstellung bedeutend. Auf den Preis-Couranten von Avize findet man noch die Bezeichnung der kleinern Weine als:

Avize und Cramant, Pierry, Cumières, Hautvilliers, Monthelon, Rilly, Chigny, Ludes.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Fünfter Abschnitt.

Haupthandelsplätze des Mousseux in der Champagne.

Reims, Châlons sur Marne, Epernay, Ay, Avize und Mareuil sur Ay.

Die Rangordnung der Mousseux bereitenden Handelshäuser in Bezug auf Ausdehnung und resp. Absatz. ist folgende:

1) *Veuve Clicquot Ponsardin* zu *Reims*, hauptsächlich renommirt in Rußland, Italien und an den Nordküsten Deutschlands, allgemein bekannt als das reichste Haus in der Champagne, das an den Flaschen keine Etiquetten und erst seit kurzem Staniol über den Pfropfen, auch nur den Brand unter

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dem Korke führt. Es verkauft fast nur gegen baar und häufig müssen die Versendungen abgelehnt werden, wenn auch der Preiß baar voraus eingegangen war. Herr Wörle, ein Deutscher aus Hattersheim, ist Dirigent dieses blühenden Hauses. Wie reich das Haus ist, geht aus der Andeutung hervor, daß die Besitzerin in diesem Jahre eine Tochter an den Marquis de Mortemart zu Paris mit einer Ausstattung von einer Million vermählte.

2) *Moët & Chandon* zu *Epernay*, Lieferanten vieler Höfe und hohen Herrschaften, sind zugleich Propiètaires großer Weinberge. Die Bureaux und Keller des Hauses befinden sich in der Vorstadt von Epernay zu beiden Seiten der großen Straße nach Metz. Die berühmten Keller liegen unter den Gebäuden und Gärten, davon mehrere unter einander. Sie sind schmal, in Kreide ausgehauen, mit glattem Stein parquettirt, und gleichen Irrgängen. Die Hauptgänge mögen eine Länge von 1000 Fuß einnehmen. Daß man also bei einem Kellerbesuche die außerordentlichen Vorräthe zu überschlagen, außer Stande ist, liegt klar vor. Uebrigens hat Referent eine so musterhafte Ordnung und vorzügliche Reinlichkeit in den Kellern gefunden, daß er dieses Lob keinem andern Keller in gleichem Maße beilegen kann. Auch sah

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

er in keinem Keller eine solche Menge Arbeiter beschäftigt. In einem Hauptgange befindet sich eine marmorne Denktafel in der Wand, worin die Bezeichnung: daß der Kaiser Napoleon diese Keller — wann? ist mir entfallen — mit seinem Besuche beehrt habe. Herr Moët ainé gehört zu den Autoritäten der Champagne und ist als einer der frühesten Bearbeiter des Mousseux bekannt. Alle durchreisenden Fürsten pflegen bei ihm abzusteigen.

3)*Ruinart père & fils* zu *Reims*, machen ihre Hauptgeschäfte überseeisch nach England, Rußland, America, theilweise auch nach Norddeutschland. Das Haus ist sehr vermögend und soll das älteste der Champagne sein.

4) *Jacquesson & fils* zu *Châlons*. Die Geschäfte dieses Hauses breiten sich über ganz Deutschland, wo die Weine desselben sehr beliebt sind, aus. Von großem Belang sind sie nach Rußland, Polen und Amerika. Herr Jacquesson fils — der Vater und Gründer des Hauses starb vor mehreren Jahren — ist unstreitig einer der thätigsten Handelsherren in der Champagne. Er versteht es, seinen Weinen die überall gewünschte Eigenschaft zu geben. Diese Kunst ist sein Geld bringendes Geheimniß. Er arbeitet nach dem Geschmack jeder Provinz, welchen zu studiren, seine

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

vielen Agenten angewiesen sind. Da diese nun zugleich Sachverständige sind, und Einlagen im Geschäft haben auch bedeutende Procente beziehen, so ist ihre Wirksamkeit dem Hause wie den Consumenten von Vortheil. Wir nennen in dieser Beziehung Herrn Daumer, dessen Verdienst es ist, die Weine von Jacquesson in Deutschland berühmt gemacht zu haben. Herr Jacquesson selbst hat eine große Vorliebe für Deutschland, die sich vielleicht aus dem Umstande erklären läßt, daß er in dem Hause Ph. Neuschäfer zu Magdeburg gelernt hat. Mit einer liebenswürdigen Engländerin vermählt, bewohnt er in großer Zurückgezogenheit eine schöne Stadtbesitzung neben der Cathedrale am Thor nach Epernay. Außerhalb dieser Vorstadt befinden sich die Kellereien. Sie gehen zu ebener Erde — die Celliers befinden sich davor — in einen 80 Fuß hohen Kreideberg. Die Hauptgänge sind zum Einfahren eingerichtet. Von diesen aus bilden sich viele Seitengänge, die durch Hintergänge mit einander verbunden werden. Noch jetzt wird an neuen Erweiterungen thätig gearbeitet, worin wohl der Beweis zu finden, daß die Thätigkeit des Hauses eines enormen Absatzes sich zu erfreuen habe. Referent schätzt das Lager auf über eine Million Flaschen. Wie viel Arbeiter hier beschäftigt sind,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

geht aus dem großartigen Baue eines Hauses hervor, daß Herr Jacquesson, den Kellern gegenüber für diese aufführen läßt. Jedes renommirte Haus hat unter den Concurrenten seine Neider. Man spricht in der Champagne viel von der verschwenderischen Baulust des Herrn Jacquesson. Diese Baulust erstreckt sich aber nur auf zum Geschäft gehörende Gegenstände. Wohl dem, der für ein gutes Geschäft noch immer des Raumes bedarf! Daß das Haus großen Absatz macht, darüber ist man einig und deshalb nur wird Herr Jacquesson angefeindet. Seine beste Waffe dagegen ist ein wohlgeordnetes Hauptbuch. Was ihm noch an den Millionen seiner neidischen Collegen fehlt, werden seine rastlose Thätigkeit, seine Kunst, seine Umsicht und sein guter Champagner bald gewinnen, denn der berühmte Handelsherr ist kaum ein Dreißiger. Von einem Pavillon über den Kellern hat man eine herrliche Fernsicht über die Weingebiete von Bouzy und von der Marne. Referent unterläßt es nicht, dem Herrn Jacquesson für seine vorzügliche Artigkeit, mit welcher er in seinen Kellern von ihm empfangen wurde, und für die herrlichen Champagnergenüsse hiermit freundlich zu danken, sich freuend, hier Gelegenheit zu haben, sich über sein Haus so vortheilhaft aussprechen zu können.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

5) *L. Roederer*, unter dem Namen *Schreiter* in *Reims*. Dieses Haus macht hauptsächlich überseeische Geschäfte nach America, England, Schweden und Rußland und soll in letzterem Lande nach Madame Clicquot das erste sein. In Deutschland ist es weniger bekannt.

6) *Renaudin Bollinger & Comp.* in *Ay*. Herr Renaudin besorgt die Kellerwirthschaft, und ist in der Champagne als Bereiter des Mousseux so berühmt, daß ihm die ersten Häuser des Landes einen jährlichen Gehalt von 20,000 Fr. offerirten, wenn er einem solchen vorzustehen sich bereit finden ließe. Herrn Renaudins Talente wirken lucrativer für das eigene Interesse, und wie man überall weiß, mit großem Segen für das Haus. Herr Bollinger, ein frischer junger Deutscher, führt die äußern Geschäfte mit Umsicht und lobenswerther Thätigkeit. Vermählt mit der Tochter des in der Marine ausgezeichneten Contre-Admirals Grafen Villermont, der, in Ruhestand versetzt, theils zu Châlons, theils auf seinem Weingute zu Ay lebt, begann er das Geschäft noch nicht lange mit, nach der jetzigen Größe des Hauses, geringen Mitteln. Um so ehrenwerther steht das Haus, indem es durch ausgezeichnete Versendungen den achtungsvollsten Namen in Deutschland, wohin es hauptsächlich verschickt, sich erwarb. Nach und nach be-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gann es auch nach andern Staaten Geschäfte zu machen, und diese erweitern sich so, daß die bisherigen Keller, in welchen eine musterhafte Ordnung herrscht, durch einen neuen im Park beim Hause vermehrt werden mußten. Der in Deutschland beliebte Mousseux d' Ay, ein kräftiger, geistiger Wein, wird nirgends so vortrefflich gefunden.

7) *Van der Vèken pére & Fils* in *Reims*. Dieses Haus besitzt seit vielen Jahren eigene Weinberge, und hat schon vor der Revolution von 1789 bestanden, leider aber durch diese und später abermals durch die Kriegsjahre und die Invasion von 1814 einen bedeutenden Theil seines Vermögens verloren. Seit Anfang dieses Jahrhunderts arbeitet dasselbe schon nach Deutschland, woselbst es nach dem Frieden entschiedener und kräftiger auftrat, weil sich seit dieser Zeit die Consumtion der moussirenden Weine um das Zwanzigfache vermehrte, und es den ausgezeichneten Talenten des Herrn Van der Vèken, als einem der ersten Kellermeister der Champagne, gelang, die Marque so hoch zu heben, wie dies nur von irgend einem Hause behauptet werden kann; denn es gab eine Zeit, wo in Deutschland fast ausschließlich Weine von Van der Vèken getrunken wurden, und man bezahlte dieselben damals gern um $\frac{3}{4}$ bis 1 Franc höher als die anderer Häuser. Van der Vèken lieferte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nur Weine, die die heutige Mode qualité supérieure nennt. Vermehrte Concurrenz, vielleicht auch das zu feste Vertrauen auf den Ruf des Hauses, auch einige Mißgriffe haben in letzter Zeit nachtheilig auf den Absatz gewirkt. Dies hindert indeß nicht, daß der Ruf des Hauses, wenn keine böswillige Zunge darüber urtheilt, in der Champagne, namentlich hinsichtlich seiner Kellerwirthschaft, als sehr respectirt dasteht. Dem Referenten sind zwar, wie über Herrn Jacquesson, so auch über das Haus Van der Vèken an der Marne schnöde Verleumdungen, wie sie nur aus dem Munde eines habsüchtigen, verkleinernden Concurrenten hervor gehen können, zu Ohren gekommen, die er aber zur Ehre des Hauses auf dem Wege der Oeffentlichkeit zu vernichten sich verpflichtet fühlt. Hämisches Treiben im Finstern, wird es zur rechten Zeit noch erkannt, kann einem guten Hause nichts schaden. Van der Vèken und seine Nachfolger haben, nach dem allgemeinen Urtheile, seit ihrer mehr als 50jährigen Geschäftsführung ihre Verpflichtungen stets mit der größten Pünktlichkeit erfüllt; sie sind wenn auch eben nicht reich, doch wohlhabend und sollen ihnen außerdem sehr bedeutende Ressourcen zu Gebote stehen. Nach einem vorliegenden Circulaire zieht sich der bisherige Chef des Hauses und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Neffe des Herrn Van der Vèken, Herr Ruinart, gänzlich zurück, und hat das Geschäft seinem Schwager Herrn de Muller übertragen, der es nun unter der Firma: de Muller & Comp. Successeurs de Van der Vèken pére & fils, fortführt. Herr de Muller, außerdem noch Chef des Hauses de Muller-Ruinart, welches seinen Hauptabsatz nach Frankreich, Belgien und Rußland hat — ist als einer der ersten Kellermeister der Champagne bekannt; er war früher Chef des caves bei Madame Cliquot und hat an der Begründung des Ruhmes dieses Hauses großen Antheil. Die Champagne verdankt ihm die Erfindung der nun überall nach seinem Procédé angewendeten Remuage, auch sind mehrere geschickte Kellermeister aus seiner Schule hervorgegangen, unter andern die Herren: Renaudin, Geldermann Assoçié von Lambry, Geldermann & Deutz und Herr Dauphinot, Kellermeister der Herren Mumm u. Comp.

Das Haus *Heidsick* zu *Reims*, jetzt getrennt in *Walbaum Heidsick u. Comp.* und *H. Piper u. Comp.*

Das alte Haus Heidsick war einst sehr renommirt, es wurde von Herrn Heidsick, aus Westphalen gebürtig, gegründet und durch dessen öconomische Thätigkeit und Sachkenntniß zu solcher Bedeutung erhoben, daß es mit Recht als Haus

ersten Ranges genannt wurde. Allein durch den Tod seines würdigen Stifters und die Zurückziehung eines der Associés aus dem Geschäfte entstand eine Trennung unter den übrigen Betheiligten, die jetzt concurrirend fortarbeiten, als:

8) *Walbaum Heidsick u. Comp.*, machen in Norddeutschland zwar nicht große aber gute Geschäfte; auch verschicken sie nach America.

9) *H. Piper u. Comp.*, haben ihr Geschäft hauptsächlich nach America verlegt, wo sie unter der Marque: Veuve Heidsick, den größten Ruf genießen, doch arbeiten sie auch in Rußland und einem Theile von Norddeutschland.

10) *P. A. Mumm u. Comp.* in *Reims*. Noch vor einigen Jahren war dieses Haus mit dem Folgenden unter der Firma: Mumm, Giesler & Co. zu Einem verbunden. Man stellt sie in der Champagne gegenwärtig den Geschäften nach gleich, obwohl das ausgebreitete Rheinweingeschäft, welches der erste Compagnon Herr Peter Arnold Mumm durch seine Stammhäuser in Frankfurt a. M. und Cöln macht, auch einen größern Absatz in Champagner-Weinen voraussetzen läßt. Soweit nun die Rheinweinhäuser ihre Betriebsamkeit erstrecken, soweit ist auch für Champagner gesorgt. Mit der Bedienung ist man in Deutschland, wo überhaupt der

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mumm'sche Champagner günstige Anerkennung findet, äußerst zufrieden.

11) *Giesler & Comp.* zu *Reims.* Conforme No. 10.

12) *J. Georg & Comp.* in *Châlons.* Der Besitzer, Jacques mit Vornamen, ist der Sohn eines aus Rheinbayern stammenden deutschen Armeelieferanten, der ein nicht unbedeutendes Vermögen im Kriege gesammelt und seinen Erben hinterlassen haben soll. Das Haus dirigirt ein deutscher Geschäftsführer, Namens Bruch, dessen Thätigkeit allgemein gerühmt wird. Herr Jacques Görg, dessen Name in der Champagne George ausgesprochen wird, ist kaum 24 Jahre alt. Das Haus hat mit bedeutenden Mitteln vor dem Thore nach Epernay einen dem kleinen Geschäfte angemessenen aber durch seine weiten Gänge ausgezeichneten Keller in einem alleinliegenden Kreidehügel aushauen lassen. Zur ebenen Erde kann eingefahren werden, die Luftlöcher gehen 60 Fuß hoch ins Freie. Die Celliers liegen vor den Lagerräumen. Der enorme Bau wird nach der Vollendung unstreitig der schönste in der Champagne sein. Das Haus hat in Pierry eine schon genannte Weinbesitzung. Was Referent über die Bedienung des jungen Hauses in Deutschland, wohin es hauptsächlich Geschäfte macht, erfahren hat, gereicht ihm zum Lobe. Die Weine, meist mit Pierry gemischt,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sind beliebt, aber noch nicht genügend bekannt. Die Erfahrung wird lehren, ob es sich durch fortgesetzte gute Sendungen weiter empfehlen wird, oder ob es diese wegen Mangel an Kräftigungsweinen geringer ausfallen läßt.

13) *Duc de Montebello* in *Mareuil sur Ay*. Das Haus ist kürzlich gegründet durch die drei Söhne des berühmten Marschalls Lannes, duc de Montebello und zwar vom Duc de Montebello, seither Minister, jetzt Gesandter in Neapel, Marquis de Montebello — Alfred — der auf dem Schlosse wohnt und Directeur des Etablissements ist, und von Baron de Montebello, Capitain in Algier. Die Firma des Hauses ist: Duc de Montebello, propriétaire de l'ancien vignoble de la famille d'Orléans au Château de Mareuil sur Ay, Marne, exploité par Mr. Alfred de Montebello. Wie dies die Firma ergiebt, hätte also die Familie Montebello von der der Orlèans das Schloß mit seinen Gärten und Kellern zugleich mit dem ancien vignoble käuflich an sich gebracht, sie waren aber dazwischen schon in mehrern andern Händen. Der Weinbergbesitz ist nicht großartig, die meisten vignobles von Mareuil gehören andern vignerons an. Die Keller sind klein, dumpf und feucht; die Familie läßt deshalb, und weil sie das Geschäft zu einer außerordentlichen Erweiterung heben will, im

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nächsten Jahre größere Keller bauen. Es ist nicht in Abrede zu stellen, daß das Haus vor zwei Jahren eine vorzügliche erste Sendung machte; die zweite hat aber, nach den allgemeinen Klagen in Deutschland, keine gute Aufnahme gefunden. Die Weine waren hart, grün und stark liquorisirt. Ob geringe Weine oder nicht ganz zweckmäßige Mischung die Schuld trage, bleibt dahingestellt. Die dem Referenten auf dem Schlosse Mareuil zu Theil gewordene freundliche Aufnahme verpflichtet ihn um so mehr seine weitern Bemerkungen einstweilen zu vertagen, als er den Consumenten ebenfalls eine gute Zunge zutraut. Was Referent auf dem Schlosse getrunken hat, war vorzüglich. So wird hoffentlich die nächste Sendung ausfallen, damit der große Namen Montebello auch durch seine Weine noch berühmter werde.

14) *Chanoine & Comp.* in *Châlons*, dessen Pfropfen und Etiquetten mit CC bezeichnet sind, haben in Deutschland einen guten Ruf. Das Geschäft wird klein, aber seit vielen Jahren solid betrieben. Die nicht ausgedehnten ebenso wenig schönen Keller liegen neben denen des Herrn Jacquesson. Die Kellerwirthschaft ist musterhaft.

15) *Chanoine frères* in *Epernay*. Wie vorstehende, haben zugleich ein Eisengeschäft

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

16) *Joseph Perrier fils & Comp.* in *Châlons*, ein reiches Haus, das aber nach der kleinen Kellerwirthschaft zu urtheilen, auf ein großes Geschäft keinen Anspruch zu machen scheint. Die sonst beliebten Weine Perrier's verschwinden in Deutschland immer mehr.

17) *de Muller-Ruinart* in *Reims*, ist schon erwähnt unter No. 7.

18) *Lambry Geldermann & Deutz* in *Ay*, Anfänger. Referent hat in Sachsen von dieser Marque sehr schöne Weine getrunken, die das Haus bei fortgesetzter guter Bedienung empfehlen werden.

19) *Max Sutaine* in *Reims*,
20) *Forest Fourneau père & fils* in *Reims*, } sind in Deutschland weniger bekannt.

21) *Dinet Peuvrel & Koch* in *Avize*, propriétaires de vignes, bedienen sehr gut und fangen an, in Deutschland bekannt zu werden. Andere Häuser in Avize hat Referent nicht näher kennen gelernt; es sind ihm sogar im Auslande Firmas von Häusern daselbst vorgekommen, die gar nicht existiren.

Außerdem finden sich noch

22) *Jacob & Comp.* in *Reims.*
23) *Joly & Comp.* in *Epernay.*
24) *Morizet Huet* in *Reims.*
25) *Folliet Louis* in *Ay.*

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

26) *de Venoge & Comp.* in *Mareuil.*
27) *Fisse, Fraiquin & Comp.* in *Reims.*
28) *Frères Jrroy* in *Reims.*
29) *Buffet Dessain & Fournier* in *Reims*, nebst andern weniger bekannten Häusern.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Sechster Abschnitt.

Nachahmung des Champagner Mousseux.

In Frankreich hat man zuerst begonnen, dem Champagner ähnliche Mousseux zu bereiten. Burgund liefert aus den Weinbergen Meursault und Puligny, auch aus einigen Gärten der Côte Châlonnaise die besten. Sie sind weich, zart, aber zu geistig, körperlich und kräftig. Zum Mousseux eignen sich nun einmal nur geringe, leichte und lebhafte Weine, die zugleich nicht bald berauschen dürfen. Je schwerer der Wein, um so geringer die Mousse. Die Burgunder Schaumfabrikanten setzen daher ihre Fabrikate sehr dürftig ab.

Saint Péray macht mit seinen Mousseux noch weniger Glück. Die Weine dieses Landes sind gar zu schwer und kräftig. Sie berauschen rasch, weil sie das Feuer des Madeira besitzen.

Selbst in Italien hat man angefangen, teigige, süße Weine zum Moussiren zu bringen, ist aber bald davon zurückgekommen. Mehr Glück macht der nach-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

geahmte Mousseux in Deutschland.*) Wir sehen Fabriken am Neckar, in Mainz, in Bingen, in Coblenz, in Trier, selbst in Grünberg.

Der Neckarwein könnte sich zum Mousseux vortrefflich eignen, wenn man die französische Bereitungsart bei ganz leichten rothen Trauben anwenden wollte.

Die Mainzer und Binger Fabriken wählen zu feste Gewächse, die schon abgelagert und ganz reif sind, zum moussirenden Weine. Die Lebhaftigkeit des Schaums wird meist chemisch-künstlich beigebracht. Das Surrogat schäumt tüchtig, schiebt auch einige Perlen nach; die Mousse weiß sich indeß nicht zu erhalten und läßt einen durch die Präparation schlechter gewordenen kalten schaalen Wein zurück, der nach einigem Stehen im Glase widrig schmeckt.

Trier macht ebenfalls Mosel-Mousseux. Dieser Wein könnte, verstände man die Kunst, das kalte Moselgewächs zu erwärmen und die Mousse durch etwas Gerbestoff und sonstige Bindemittel zu erhalten, ein angenehmes Sommergetränk werden. In kalten Ländern wird er aber niemals Aufnahme finden.

Grünberg, dieser verrufene Weinort, hat Trauben, die bei einiger sorglichen Auswahl, eine gute, haltbare

*) Referent behält sich vor, eine spätere Abhandlung über die sämmtlichen deutschen Mousseux-Fabriken herauszugeben, nachdem ihm von den betreffenden Häusern die erforderlichen Mittheilungen zugegangen sein werden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mousse geben. Der Wein an sich ist nicht vorzüglich; ein etwas stark vorherrschender Erdgeschmack charakterisirt ihn nicht günstig, dennoch hat er für den Mousseux einige gute Eigenschaften, die ihn mit einem Zusatz von 12 — 15 % Liqueur genügend süß und geistig machen. Man muß dort nur bemühet sein, ihn von der ersten Presse rother Trauben zu nehmen, dann wird er sich noch mehr Absatz verschaffen, als er sich desselben nach Rußland und Polen, wo man ihn für veritabeln Champagner hält, jetzt schon zu erfreuen hat. Nimmt man hingegen weiße Trauben zur Bereitung des Mousseux, so wird die erforderliche Quantität Gerbestoff künstlich zugesetzt werden müssen.

Dieser Gerbestoff — Tannin — fehlt selbst den Champagnerweinen theilweis. Der Apotheker François zu Châlons sur Marne, verstandihn zu bereiten, hat auch darüber geschrieben; das Geheimniß ist aber nach seinem Tode nur in die Hände weniger Personen übergegangen.*)

In Coblenz ist seit einigen Jahren ebenfalls ein Mousseux-Geschäft gegründet, das nach Art der Champagne seine Mousseux aus rothen Trauben bereitet, welche unter dem Namen Ehrenbreitsteiner Mousseux rühmlich bekannt sind.

---

*) Referent war so glücklich, dasselbe an sich zu bringen und wird gern damit zu Gebote stehen, wenn man sich dieserhalb an ihn wendet.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schlußbemerkungen.

Vor 1814 bestanden in der Champagne nur wenige Fabriken für den Champagner mousseux und damit verbundene Handelshäuser; erst nach dem Eindringen der Alliirten auf dem Wege von Reims und Epernay nach Paris kam der Mousseux immer mehr in Aufnahme. Viele Vignerons sind der Meinung, daß die Kosaken die ehrenwerthesten Beförderer ihres Nektars seien, denn sie halten diese für einen Theil der deutschen Armee.

Früher kannte man nur die Mousseux von Sillery und Epernay. Chemische Versuche und Erfahrung brachten Mischungen der Gewächse zu Wege, und man verwendete auf den Rebenbau mehr Sorgfalt. Die mit jedem Jahre bedeutender werdende Nachfrage nach Mousseux ließ jedes Jahr wenigstens ein Handelshaus mehr entstehen.

Wie in allen merkantilischen Verhältnissen entstand eine Concurrenz, und diese ist es eben, wo-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

durch die Veredlung der Weine, die Kunst der Mischung hervorgerufen wurde. Sah das Ausland sonst kaum einige Reisende für den Absatz des Champagners, so ist jetzt die Zahl der sogenannten Champagner-Musikanten, welchen man diesen Spitznamen beigelegt hat, weil wohl kein Hôtel ersten Ranges einen Tag zählt, wo nicht einer derselben beim Probiren seiner Weine einen Knalleffect bereitet, — Legion. Die alten Häuser haben aus dem Auslande Millionen erworben, und setzen ihr Geschäft auf der Basis wohlerworbenen Vertrauens fort; die Jüngern schmeicheln sich durch eine erste Sendung bei den Weinhändlern ein. Nicht immer sind die folgenden eben so gut. Viele Häuser fallen alsdann durch, haben nicht nur ihrem ersten Rufe geschadet, sondern können auch diesen Fehler so leicht nicht wieder gut machen. Ihre Weine lagern oft lange zur Disposition. Referent hat mit einem berühmten Chemiker alle bekannten Mousseux, mögen sie grand mousseux de la première qualité oder vins supérieures heißen, zur Analyse gezogen, nicht etwa wie sie ihm bei seinen Besuchen in der Champagne in den Kellern höchst freigebig vorgesetzt wurden, sondern wie er sie gerade in den Kellern der Weinwirthe und Privaten überall fand. Er wird die Resultate gelegentlich und wenn die Untersuchung ganz vollkommen protokollirt ist, der Oeffentlichkeit vorlegen, auf daß der Consument auf die Verschiedenheiten der Bestandtheile aufmerksam werde. Vorerst giebt er

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

den neugierigen Lesern den Rath, eine ganz einfache Probe mit einigen Sorten Champagner zu machen, indem sie nehmlich den Wein einen oder mehrere Tage offen und der Zimmerluft ausgesetzt stehen lassen. Sie werden dann durch Geruch und Geschmack finden, ob der Wein rein war, oder ob Spirituosa angewendet sind, welche künstliche Mittel dem Magen schaden, den Kopf einnehmen und einen unangenehmen Katzenjammer erzeugen, der oft fälschlich dem Genuße anderer vorher getrunkener Weine zur Last gelegt wird, und sich nicht selten wie der eines übervollen starken Biergenußes charakterisirt, und so einen Degôut vor dem Mousseux erregt. Nicht jeder süffige Champagner-Wein ist der beste! —

Ein Champagner-Geschäft verlangt, ist es auch noch so klein, ungeheure Summen. Die Keller kosten enorm viel, der Arbeiter sind eine Menge erforderlich, der Wein lagert lange, und muß meist vor der Einkellerung baar bezahlt werden. Es springen eine zahllose Menge Flaschen mit dem köstlichen Inhalt, und die Flaschen selbst sind sehr theuer. Man braucht, um eine Flasche versendungsfähig zu machen, 3 — 4 Pfropfen, wovon das Stück 2 Sous zu kosten pflegt. Hierzu treten die Zinsen eines bedeutenden Capitals und, was noch mehr sagen will, die luxuriösen Reisespesen der Agenten und Reisenden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Im Verhältniß ist der Wein billig, man darf ihn im Durchschnitt zu zwei Franken pr. Flasche anschlagen. Daher verdienen sich die Häuser, die guten raschen Absatz haben, und sonst in ihren Ziehungen und Einkäufen glücklich sind, schöne Revenüen. Nicht nach allen, sondern nur nach den größern Städten, wo viele Luxusweine getrunken werden, kommen die Reisenden der Champagnerhäuser, anderwärts pflegen Weinhandlungen, die für sich in Bordeaux-, Rhein- und Franken-Weinen Geschäfte machen, ihren Wirkungskreis auch auf Champagnerweine mit auszudehnen. Nicht immer sind letztere Weine von guten Häusern der Champagne, tragen sie auch noch so vornehme Etiquetten. Sie sind bald von obscuren Häusern, bald nachgemachte Mousseux. Selbst die Weinwirthe sammeln für ihren Bedarf schöne Etiquetten, man darf nur befehlen, von welchem Hause der Champagner sein soll, und er ist der Etiquette nach servirt.

Wenn daher die Champagner-Musikanten häufig da ihre angeblichen Weine finden, wo sie gar keine Geschäfte machen, so ist dieser Umstand aus Obigem leicht zu erklären. Referent will zum Beweise folgende Anekdote anführen. — Er traf vor 10 Jahren mit einem befreundeten Chef eines Champagnerhauses im Gasthofe einer kleinen Stadt zusammen. Man trank nach Auswahl aus den Kellern des Hauses,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die Etiquetten waren richtig, die Pfropfen obscur. Um weiter zu forschen, wurde eine andere Sorte gewünscht. Die Etiquette war verändert, der Pfropfen und Wein derselbe. — Jetzt gab sich der Hauschef zu erkennen, drohte mit einer Klage, ließ sich aber beschwichtigen, als der in die Enge getriebene Wirth, der ein wohlhabender Mann war, zum Ankauf zweier Körbe Champagners sich bereit finden ließ. Seitdem bezieht dieser ausschließlich die Weine dieses Hauses, er selbst ist dadurch zufriedengestellt, ebenso das Haus wie der Consument. Zum Schluß will Referent bemerken, daß die meisten Besitzer, Compagnons, Directeurs, Chefs der Keller, der Bureaux und Agenturen der großen Champagnerhäuser Deutsche sind, was theilweise schon aus der vorangegangenen Namenliste hervorgeht. —

Druck von Bernh. Tauchnitz jun.

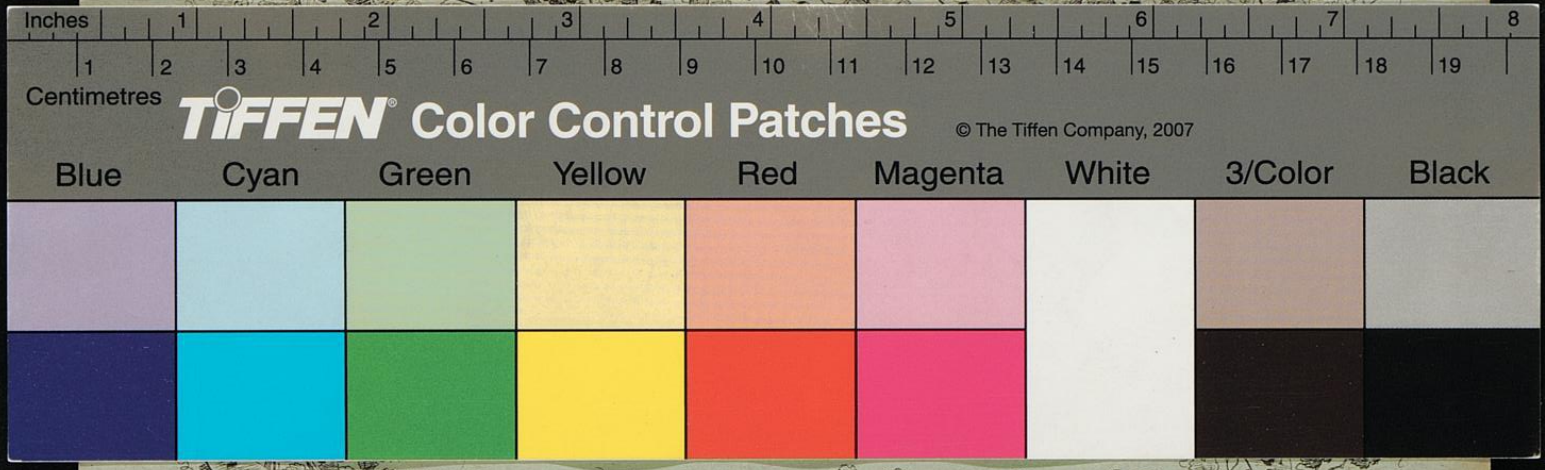
Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2502
40

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf