

# Im Champagner liegt das Glück

## Aus dem Winzeralltag der Familie Coulon

Suzanne Krause\*

» Während die Weinbarone im Bordelais und Burgund unter der anhaltenden Krise leiden, verzeichnet der König der Weine aus der Champagne jährlich steigende Absätze. Dabei garantieren strenge Kriterien die Qualität der Champagne-Weine mit weltweitem Ruhm. Ebenso wie der Enthusiasmus der traditionsreichen Winzerfamilien.

Letzte Nacht ging ein heftiger Hagelschauer übers Land, gefolgt von sintflutartigen Regenschauern. Die Spuren des Unwetters finden sich auf der Straße zum Winzerdorf wieder: Schlammmassen, die aus den Weinbergen gespült wurden, machen das Autofahren zum Abenteuer. Geschickt steuert Eric Coulon seinen weißen Transporter um die beeindruckenden Schlaglöcher auf den Feldwegen. Er ist Mitte 40, mittelgroß und recht stämmig, von der Landarbeit braun gebrannt, das sympathische Gesicht umrahmt von silbergrauen Schläfen, die den Charme der jungenhaften Züge nur verstärken. Jetzt aber wirkt er ein bisschen besorgt um den Zustand seiner Reben, hechtet aus dem Fahrzeug und untersucht sofort die Weinstöcke aus nächster Nähe: „Jetzt sehen Sie noch recht wenig von den Schäden, aber die Hagelkörner haben die zarten Blätter beschädigt, und in ein, zwei Tagen wird hier manches braun werden und abfallen“, erläutert der Winzer sachkundig. Aber es hätte schlimmer kommen können, resümiert Coulon und blickt dabei in die weite Runde. Die Parzelle liegt auf einer Bergzunge direkt gegenüber den Bergen von Reims, der Champagner-Hauptstadt. Rundum, im Auf und Ab der Hügel, nichts als Weinfelder, kleine Karrees in unterschiedlichen Grüntönen, soweit das Auge reicht. Und am Horizont, an die zehn Kilometer entfernt, sieht man die Silhouette der berühmten Kathedrale, in der Frankreichs Könige gekrönt

wurden und die wohl allesamt dem Champagner eifrig zusprachen und damit den Ruhm des hiesigen Tropfens als König der Weine begründeten. Stolz hält Eric Coulon fest, dass wir hier mitten in der Wiege des Champagners stehen. Die ersten Trauben wurden hier schon ein Jahrhundert nach Christi Geburt angebaut: „Der Ort heißt ‘die vier Winde’, alle unsere Parzellen tragen solch wohlklingende Namen wie ‘die Goldtropfen’, ‘die Trauben Gottes’, ‘die Mönchsberge’ und ähnliches. Diese Referenzen an religiöse Begriffe kommen nicht von ungefähr. Denn die ersten, die Wein anbauten, waren Mönche.“

Soweit reicht die Familiengeschichte der Coulons nicht zurück. Doch immerhin zwei Jahrhunderte am Stück im Weinbau kann Eric nachweisen. Im Taufregister der Gemeinde taucht 1806 ein Urahn auf, dank dem das runde Jubiläum eindeutig festgemacht werden kann: Als Beruf des Vaters wird da Weinbauer angegeben. Eric repräsentiert heute die achte Generation, ist also der Familientradition treu geblieben, wenn auch zwischen ihm und seinen Vorfahren Welten liegen. „Meine Urahnen betrieben den Weinbau als Teilzeit-Beschäftigung“, führt der dynamische Winzer aus, „sie arbeiteten drei Tage in der Woche in den Weinbergen und den Rest der Zeit für einen anderen Broterwerb. Und was sie damals an das renommierte Champagner-Haus Taittinger verkauften, war einfach ein guter Wein und noch

\* Suzanne Krause lebt als freie Journalistin in der Nähe von Paris.

kein Champagner.“ Den gewann der weltberühmte Händler aus dem Wein erst in seinen eigenen Kellern, dank der zweiten Gärung in der Flasche. Doch in der Wirtschaftskrise der 1920er, 1930er Jahre des letzten Jahrhunderts versuchte Großvater Coulon, mehr Geld aus seinen Trauben zu pressen. Und wagte den großen Sprung, selbst Champagner herzustellen und unter eigenem Namen zu verkaufen. Sein Enkel resümiert bewundernd: „Er hatte keinerlei Erfahrung mit der Weinveredlung, damals beherrschte man das längst noch nicht so gut wie heute. Er wagte also ein Abenteuer, und das Abenteuer ging glücklich aus, wie man heute sehen kann.“

Davon zeugen unter anderem die beiden Fahrzeuge der Bayerischen Motorenwerke, die vor dem großen Anwesen der Familie Coulon parken: Monsieur fährt den Geländewagen, Madame ein flottes Cabrio. Gegenüber dem stattlichen Familiensitz, auf der anderen Straßenseite, hat Eric vor wenigen Jahren das alte Lager über dem Keller komplett umgebaut und beispielsweise einen schicken Empfangsbereich für die Kunden eingerichtet, wo hinter der selbst gebastelten Bar, deren Frontseite liebevoll mit abgeschnittenen Flaschenböden be-

klebt ist, das hauseigene Sortiment ausgestellt wird. Eric's Gattin Isabelle präsentiert das Angebot sehr routiniert und mit dem Hinweis, hinter jeder Champagnersorte stecke eine bestimmte Idee: „Da haben wir als erstes den Brut Tradition, der ist dazu bestimmt, einer breiten Kundschaft Vergnügen zu bereiten. Als nächstes folgt die Grande Reserve, die so schmeckt, dass mein Mann und ich uns damit ein Vergnügen machen, denn so stellen wir uns mit unseren verwöhnten Gaumen einen guten Champagner vor. Und die Cuvée Prestige entspricht dem, wie unsere Großeltern den Champagner mochten.“ Die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen resultieren aus mehreren Faktoren: aus der sorgfältigen, jeweils unterschiedlichen Zusammenstellung der drei Champagne-Trauben, Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay, aus der Mischung unterschiedlicher Lagen und unterschiedlicher Jahrgänge. Nur Millésime-Champagner werden aus Weinen ein und desselben Jahrgangs kreiert. Und natürlich hängt

## „Hinter jeder Champagnersorte steckt eine bestimmte Idee.“

der Geschmack auch davon ab, ob der Wein im Edelstahltank oder im Eichenfass gäerte – und wie lange er im kühlen Keller reifte. 15 Monate sind für einen Champagner das staatlich verlangte Minimum, bei Coulon sind es, je nach Sorte, drei bis zehn Jahre. Letzteres ist der Fall bei der „Großeltern-Cuvée“ Prestige: Da überwiegt der Chardonnay, der im Holzfass aufgezogen wurde, ganz wie es die Ahnen taten. Das mag zwar für heutige Gaumen einen zunächst befremdlichen Geschmack ergeben, wie Isabelle vorwarnt, „aber wir wollten damit den Traditionen der Ahnen Tribut erweisen.“

Denn deren Andenken lebt im Winzerdorf Vrigny und in der ganzen Region noch im Alltag weiter, wie Isabelle Coulon an einer Anekdote illustriert. Dabei wirkt die Hausherrin, schlank, gebräunt, die blondgesträhten Haare schulterlang und leger-schick gekleidet, so verwurzelt in unserer modernen Zeit. „Meine Urgroßmutter mütterlicherseits hieß Isabelle Coulon, und sie war Winzerin. Sie starb, als ich zur Welt kam, und so nannten mich meine Eltern ihr zu Ehren Isabelle“, erklärt die Anfang 40-Jährige, eine gebürtige Kre-

mer. Dank der Heirat mit Eric fand sie dann den Familiennamen ihrer Uroma wieder. Und zudem deren Beruf. „Das Dorf hat 200 Einwohner, Eric und ich stammen beide von hier“, meint Isabelle amüsiert: „Da ist es gut möglich, dass wir entfernte Verwandte sind. Wenn Sie auf dem Dorffriedhof spazieren gehen, finden Sie auf den Grabsteinen immer wieder dieselben drei, vier Familiennamen.“ Die bäuerliche Welt sei immer noch eine sehr in sich geschlossene Welt, merkt die Winzerin an. Dabei ist sie selbst eine Zeit lang aus diesen Kreisen ausgebrochen. Die Weinfelder der Mutter wurden von einem Onkel bewirtschaftet, der Vater, der in die Gemeinde eingehiratet hatte, verdiente den Familienunterhalt als Bankier. Die Kinder absolvierten so eine völlig normale Ausbildung. Isabelle studierte Informatik und arbeitete zehn Jahre lang weit weg von Vrigny. Bis sie dann mit Eric zusammenkam, zwei Kinder zur Welt brachte und schließlich die Nachfolge der Schwiegermutter auf dem Weingut antrat.

In Vrigny ist das Anwesen Coulon heute das größte Winzerhaus im Ort. Eric steht dem lokalen Weinbauern-Zusammenschluss als Präsident vor. Er ist der Einzige im Dorf, der selbst direkt vermarktet. Denn das ist in der Champagne immer noch zumeist den großen Händler-Häusern vorbehalten. Auf deren Konto gehen 85 Prozent des Exports. Und der Ruhm dieses Markenprodukts, der um die ganze Welt reicht. Den Weinbauern in der Champagne gehören hingegen 90 Prozent der Felder. Im Durchschnitt beackert ein Hof in diesem weltberühmten Anbaugebiet gerade mal einen Hektar Weinberg. Eric nennt zehn Hektar sein eigen. Verteilt auf 70 kleine Parzellen. Ganz der Tradition entsprechend stehen die Weinstöcke eng an eng. Und werden gar mit akuratem Heckenschnitt gestutzt – die Champagne gilt als Weingarten Frankreichs.

Eric's Stolz auf seinen stattlichen Besitz wird nachvollziehbar, wenn er seine Biographie kurz anspricht. Er besuchte noch als junger Spund die Weinfachschule, als sein Vater überraschend verstarb. Fünf Jahre musste die Mutter den kleinen Betrieb alleine schaukeln, dann hatte der Sohn das Fachabitur in der Tasche und stürzte sich in die Arbeit auf dem elterlichen Hof. Er schuftete rund um die Uhr, lernte viel, aus seinen Fehlern und bei Fortbildungskursen und setzte konsequent auf natürliche Anbauweisen. „Heute bin ich 44 und kann auf fast 30 Jahre Berufserfahrung zurückblicken“, resümiert der Selfmade-Mann und fährt fort: „Die finanziellen Sorgen, die ich von meiner Mutter noch so gut kannte, die sind meinen Kindern heute völlig fremd.“ Coulons Weingut produziert jährlich 95 000 Flaschen, die zum Großteil im eigenen Land verkauft, aber auch nach England, Deutschland, Belgien, in die Schweiz, nach Japan, Italien und in die Vereinigten Staaten exportiert werden. Viele Kunden holen ihren Champagner direkt auf dem Hof, wo sie vom Ehepaar persönlich sehr aufmerksam empfangen werden. Die günstigste Cuvée kostet 13,50 Euro. Allein die Trauben, deren Saft die Flasche füllt, schlagen dabei mit einem Marktwert von fünf, sechs Euro zu Buche. Eric könnte mehr Liter aus seinen Weinbergen pressen, doch für ihn und seine Gattin steht die Qualität im Vordergrund, wie Isabelle klarstellt: „Bei der Weinlese sagen wir un-

seren Arbeitern, sie sollen nur die Trauben nehmen, die sie auch selbst essen würden.“

Die Lese erfolgt weiterhin per Hand. So schreibt es auch das Qualitätslabel AOC, „Appellation d'origine contrôlée“, strikt vor. Danach müssen die ganzen Trauben in der Kelter landen und nicht einzelne Beeren. Und das schafft bis heute keine Maschine. Zu den Auflagen des Gütezeichens AOC, das für die Champagneweine 1927 eingeführt wurde, gehören weitere Vorschriften zur Qualitätssicherung: Es dürfen nur Trauben aus dem damals exakt definierten Champagne-Anbaugebiet verwendet werden – die drei hier ansässigen Traubensorten, die Erträge pro Hektar und beim Keltern sind beschränkt, die Rebschnitt-Methoden und die Anlage der Weingärten genau festgelegt.

## Absatz jenseits der Weinkrisen

Für diese Charta haben die regionalen Weinbauern hart gekämpft, während der großen Weinkrise Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts. Eric sieht da Parallelen mit den derzeitigen massiven Problemen, mit denen sich der ganze Weinbau im Land, in der EU, herumschlägt. Mit Ausnahme der Champagne. Der Absatz ihres Markenzeichens, dieses prickelnden Weins, steigert sich weiterhin jährlich, während selbst Weinbarone im Bordelais und im Burgund um ihr Überleben kämpfen. Bei der großen Krise vor einem Jahrhundert standen sich in der Champagne zwei Fronten gegenüber, berichtet der Winzer: „Die einen setzten auf den Lagenwein, darauf, dass der Wein nach seiner Herkunftsregion schmecke. Die anderen hingegen setzten auf die Marke, die jeweils den gleichen Geschmack erzeuge, egal, woher die Trauben stammen.“ Zu der Zeit kauften die Champagne-Händler ihre Trauben überall im Land ein und sogar im Ausland und setzten mehr auf den Markennamen als auf die Lage. „Doch um die Früchte ihrer Arbeit zu verteidigen, gingen die hiesigen kleinen Weinbauern auf die Barrikaden“, erzählt Eric. „1908, 1909 erreichte ihr Kampf seinen Höhepunkt, mit großen Streiks und sogar einigen Toten, aber die Weinbauern ließen nicht von ihrer Forderung ab.“

Und der erbitterte Einsatz für den Champagner als Lagenwein zahlte sich aus. Bis heute. Die Beziehungen zwischen Champagne-Händlern und Weinbauern sind nunmehr so harmonisch, dass andere Regionen mit Neid auf die Champagne schauen. Champagner gilt weltweit als Inbegriff des Luxus – ein Image, das die großen Häuser mit viel Einsatz aufgebaut haben. Von jeder Flasche, die bei Coulon verkauft wird, legt auch das Weingut einige Cents zurück, die in die Kasse des „Interprofessionellen Komitees des Champagner-Weins“ fließen. Eine rührige Standesvertretung, die große Mittel einsetzt, um die Interessen des Champagner-Weins rund um den Globus zu vertreten. Indem sie beispielsweise jeden vor den Kadi zerrt, der es wagt, sein Produkt, sei es Toilettenpapier oder auch der teure Duft eines Pariser Parfümhauses, mit dem geschützten Markenzeichen Champagner unter luxurverliebte Volk zu bringen. Ganz zu schweigen von der Konkurrenz im In- und Ausland, die ihren perlenden Wein, mag er auch noch so gelungen sein, niemals als Champagner anpreisen darf. Allenfalls kann sie aufs Etikett schreiben: nach Champagne-Methode hergestellt.

Auf die Frage nach der guten alten Zeit in der Champagne antwortet Erics Mutter fast wie aus der Pistole geschossen: „Eigentlich bin ich zu früh geboren, es gab fast keine Maschinen früher, wir mussten mühsam alles in Handarbeit tun.“ Heute beackern Traktoren den Boden der Weingärten, sorgen Rüttelmaschinen mit Computerhirn im Keller dafür, die Gärhefe langsam zum Flaschenhals zu transportieren. Und das Degorgieren, das Entfernen des Heferückstands, erfolgt am Fließband, genau wie das Dosieren, das Einfüllen des geschmacksverstärkenden Likörs und das abschließende Säubern der Flasche in einer Waschanlage. An diesem Fließband steht heute auch der 13-jährige Edgar, ganz zum Stolz von Mutter Isabelle: „Bisher meinte Edgar, er wolle am liebsten Jagdflieger werden. Aber seit geraumer Zeit zeigt er mehr und mehr Interesse am Weingut.“ Ei-

gentlich hoffen die Eltern, dass auch die 11-jährige Tochter später mal in den Betrieb einsteigen werde, Arbeit seit genug da. „Ich denke oft an den berühmten Spruch von Antoine de Saint-Exupéry, der sagte: Wir leihen uns die Erde von unseren Kindern“, sinniert die Winzerin. „Da steckt viel Wahrheit drin, und meiner Meinung nach arbeiten mein Mann und ich für unseren Nachwuchs.“ Freimütig gibt die junge Frau zu: Sollten die Kinder mal nicht die Nachfolge antreten, hätten sie als Eltern das Gefühl, bei der Erziehung etwas versäumt zu haben. „Vielleicht würden mein Mann und ich uns dann vorwerfen, wir hätten es nicht geschafft, ihnen unsere Liebe zum Metier zu vererben. Aber das kann ich mir eigentlich gar nicht vorstellen.“

Das scheint auch schwer vorstellbar angesichts des Enthusiasmus, mit dem Eric und Isabelle ihr Weingut leiten. Das Stichwort „Champagner und Sinnlichkeit“ genügt, um dem Winzer lange und teils süffisante

### „Die Interessen des Champagners als Markenzeichen werden rund um den Globus vertreten.“

Kommentare zum tête-à-tête bei einem Gläschen perlenden Weins zu entlocken. Ein Gläschen in Ehren bringt das Leben zum Prickeln, das Blut in Wallung und färbt den grauen Alltag rosarot. Und dann all die Anekdoten, die sich um das Luxusgeöff ranken, wie beispielsweise, dass die Pompadour im Champagner badete, um ihre Haut zu pflegen ... Da protestet ihm sein Schwiegervater gleich zu und hebt das Glas darauf, dass Enkel Edgar auch mal seine Nachfolge antrete, als Bürgermeister im Dorf. Ganz, wie Coulons Ahnen es schon taten. Eine neue Tradition hat auch die heutige Generation Coulon geboren, verrät Isabelle mit einer gewissen Rührung: „Seit langen Jahren vergeht kein Weihnachtsfest, ohne dass mein Mann am Heiligabend sein Champagner-Glas zum Anstoßen erhebt und mir mit bewegter Stimme sagt: Weißt du, Isabelle, wie viele Menschen jetzt weltweit mit einer unserer Flaschen anstoßen und glücklich sind? Einen schöneren Lohn für seine Arbeit kann doch niemand haben.“