

Edle Kompositionen mit Mousse und Perlage

Eric Rodez: „In einem guten Champagner steckt Musik“

Von Ulla Robbe

Bestimmt wäre Eric Rodez auch ein guter Musiker geworden. Der Franzose aus Ambonnay in der Champagne zog es aber vor, Önolo-



Eric Rodez produziert ausschließlich Grand Cru. Foto: Champagne Rodez

gie zu studieren. Auch gut. Oder: besser sogar. Denn seine Champagner haben etwas ganz Besonderes: „In meinen Weinen ist Musik“, betont der Winzer. Aber nicht irgendeine, nein. Musik wird vom Tempo bestimmt, genau wie der Champagner von Eric Rodez. Bei der Taktzahl in seinen Weinen handelt es sich nicht um ein „schnelles Allegro“, wie er betont, sondern um ein „ganz sanftes, weiches Adagio“. Um den Unterschied zu verdeutlichen, bewegt er seinen rechten Arm wellenförmig ganz schnell von links nach rechts, um dieselbe Bewegung noch einmal gaaaaanz langsam auszuführen.

Der Önologe nennt in der Montagne de Reims im Nordosten der Champagne sechs Hektar Weinberge sein Eigen, ausnahmslos Grand Cru, also allerbeste Lage. Auf den 35 Parzellen baut er 45 Prozent Chardonnay und 55 Prozent Pinot Noir an. Daraus produziert Rodez 40.000 Flaschen im Jahr. Größten Wert legt er auf biologischen Anbau, verzichtet gänzlich auf Chemie. Schädlinge bekämpft er grundsätzlich umweltschonend, den Traubenwickler beispiels-

weise mit Pheromonen. Die Sexuallockstoffe, die überall in seinem Weinberg verteilt sind, irritieren den Geruchs- und Geschmackssinn des Männchens so stark, dass dieses das Weibchen nicht mehr findet.

„Ich will keine Chemie, die den Ertrag steigert“, betont Rodez. „Ich respektiere die Natur so, wie sie ist.“ Man müsse weniger produzieren, um eine bessere Ernte zu haben – zumindest, was die Qualität betrifft. „Zu viele Trauben verwässern den Wein.“ Es sei ohnehin schon schwer genug, guten Champagner herzustellen. Der Kenner und Genießer wolle nicht nur Wein in der Flasche, nicht nur Mousse und Perlage im Glas, sagt der Winzer. „Der Kenner und Genießer will Musik.“



Die Musik im Glas kann man nicht nur schmecken, sondern auch sehen. Foto: Jean Marie Lecomte / Collection CIVC



Ulla Robbe

ist Mitglied im Vorstand
der Weinfeder
(Schriftführerin)

Kontaktadresse:
ulla.robbe@text-ur.net

Der Erfolg gibt ihm Recht: 50 Prozent seiner Produktion trinken die Franzosen selbst – und die verstehen etwas von Champagner. 28 Prozent exportiert Rodez in europäische Länder, die restlichen 22 Prozent in die USA, nach Kanada, Japan, und sogar Singapur. Die Internetseite www.champagne-rodez.fr wird nach seinen Angaben 7000 Mal im Monat aufgerufen. Eine Zahl, die ihn selbst erstaunt.

Nachdem Rodez als frisch gebackener Önologe in die Champagne zurückgekehrt war, dachte der junge Wilde: „Ich kann alles“. Sehr schnell jedoch stellte er fest, dass theoretisches Wissen zwar eine gute Basis ist, aber längst keinen Erfolg garantiert. „Die Produktion eines guten Champagners hängt von so vielen Faktoren ab“, weiß er inzwischen aus Erfahrung. „Vom Boden, vom Wetter, von den Eigenschaften der Trauben, von der Gärung im Tank oder im Fass und von der Frage: malolaktische Gärung – ja oder nein?“ Vieles könne man nicht beeinflussen, vieles vorher nicht wissen. Bei Eric Rodez vollzog sich ein grundlegender Sinneswandel. Seine Devise „Ich kann alles“ ersetzte er bald durch ein weitaus bescheideneres Grundprinzip, nämlich: „Gott ist mein Chef.“

Seitdem „produziert“ er keinen Champagner mehr, sondern „komponiert“ das edle Getränk. „Ich möchte jedes Jahr für den Wein eine



Champagner-Trauben im Sonnenlicht
Foto: Foto: John Hodder / CIVC

Melodie finden, die zu ihm passt.“
Fachwissen allein reiche bei weitem nicht aus. „Wein braucht Magie.“
Vielleicht ist das der Grund, warum

er sich nicht von seiner alten Holzpresse trennen kann. „Die alte Presse lebt“, davon ist der Winzer überzeugt. Und wichtiger als alle Theorien sei das Gefühl.

Natürlich wendet Rodez das Handwerk an, das er gelernt hat. Beispielsweise verarbeitet er ausschließlich die erste Pressung, die qualitativ hochwertigere Cuvée. Die zweite Pressung, die Taille, wird verkauft. Aber auch die beste Mostqualität garantiert noch keinen herausragenden Champagner. Und Rodez will keine Standardweine, sondern Weine, die von seinem besonderen, atypischen Stil geprägt sind, seine persönliche Handschrift tragen. Die, um in der Sprache der Musik zu bleiben, con spirito – geistvoll und spritzig – sind. Und das gelingt ihm zunehmend besser: Musik in den Wein hineinzukomponieren.



Soweit das Auge reicht: Die sanft abfallenden Hügel der Champagne bezaubern den Betrachter.
Foto: Fulvio Roiter / Collection CIVC

Ein besonders exklusiver Boden

(ro) Champagner wächst auf Böden, wie es sie nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Die blendend weißen Kreideflächen östlich von Paris geben dem exklusiven Getränk sein ganz besonderes Bukett. Die Kalkschicht entstand aus Ablagerungen von Muscheln und anderen Meerestieren.

Sie ist flach bedeckt mit fruchtbarem Humus und Lehm. Da die Wurzeln der Reben die weiche Kreide gut durchdringen können, ist eine gleichmäßige Feuchtigkeit gewährleistet: Das Gestein behält zwar Flüssigkeit zurück, lässt aber überschüssiges Wasser ablaufen.

Weinempfehlung

Von Yvonne Heistermann



Yvonne Heistermann
ist Mitglied im Vorstand
der Weinfeder
(Schatzmeisterin)
Kontaktadresse:
yvonne@heistermann.com

Champagner Eric Rodez

Rosé Brut

- Farbe: strahlendes, lachsfarbenes Rosé
Nase: die Aromen erinnern deutlich an reife, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, im Hintergrund folgen zarte, rosa Grapefruit und warme Brioche
Zunge: die Fruchtaromen sind sehr deutlich und werden von einer spritzigen Säure noch verstärkt, das Aroma von warmer Brioche rundet den Geschmack ab
Nachhall: mittellang bis lang und sehr elegant
Charakteristik: weniger Champagner

Champagner Eric Rodez

Blanc de Chardonnay Brut

- Farbe: leuchtendes Strohgelb mit leichten rotgoldenen Reflexen
Nase: im ersten Eindruck erinnert dieser Champagner an frische Erdbeeren und Brombeeren, schließlich folgen Aromen, die an Mandeln erinnern, sehr deutliche mineralische Note
Zunge: die Fruchtaromen verbinden sich mit interessanten Noten wie Vanille und Mandeln, eine lebendige Säure und die feine Perlage unterstützt die Aromatik
Nachhall: mittellang und sehr frisch
Charakteristik: erfrischender Champagner