

Im Keller ist die Zeit stehen geblieben

Assemblage: Für Evelyne Roques-Boizel steht Intuition über der Wissenschaft

Von Ulla Robbe

Die Frau gibt Gas und bremst zugleich: Evelyne Roques-Boizel empfängt dynamisch und etwas außer Atem die Gäste aus Deutschland. Sekunden später wirkt sie ruhig und gelassen. Trotzdem spürt man die Energie, die in der Chefin des Champagnerhauses Boizel steckt – gleichzeitig strahlt sie ein hohes Maß an Warmherzigkeit aus. Die 57-jährige Geschäftsfrau im dunkelblauen Hosenanzug und Mutter dreier erwachsener Kinder ist eine der wenigen Frauen, die ein Champagnerhaus führen. Unterstützt wird sie von ihrem Mann Christophe Roques.

Bis zu ihrem 23. Lebensjahr hatte Evelyne Boizel vollkommen andere Pläne. Gerade als sie ihr Studium

der Geschichte abgeschlossen und ein Museumsdiplom in der Tasche hatte, zwang sie der frühe Tod ihres Vaters René, gefolgt von dem Tod ihres Bruders Eric, zunächst die Mutter zu unterstützen und einige Jahre später das 1834 gegründete Familienunternehmen zu übernehmen. Gemeinsam mit ihrem Mann kehrte sie 1972 von Paris in die Champagne zurück.

„Die ersten Jahre waren nicht leicht“, erinnert sich die sympathische Französin mit den Sommersprossen und den dezent rötlich schimmernden schwarzen Haaren. Als erstes investierte sie in eine neue Cuvée an der Rue de Bernon in Epernay. Mit der Zeit gelang es, die Jahresproduktion mit einer Million Flaschen mehr als zu verdoppeln. Boizel besitzt keine eigenen

Reben, sondern kauft Trauben von Winzern aus über 50 Weindörfern. Das ist die Aufgabe von Christophe Roques, der die Rebsorten und die Trauben auswählt sowie die Blüte, Weinlese und Weinbereitung überwacht. Ferner kümmert sich der Ingenieur um alle technischen Fragen.

Evelyne Roques-Boizel vertritt das Maison in Frankreich und im Ausland, indem sie bei Verkostungen



das Champagnersortiment des Hauses erläutert und Kunden besucht. Sie bemühe sich um einen „herzlichen Dialog“ mit den Auftraggebern, versichert sie, beantworte jeden Brief persönlich und hat (innerhalb Frankreichs) das gebührenfreie „Grüne Telefon“ eingeführt, an dem sie Interessenten Rede und Antwort steht. Auf die Frage, ob sie normalerweise mit Madame Roques, Madame Boizel oder mit Madame Roques-Boizel angesprochen wird, antwortet sie entwaffnend: „Normalerweise mit Evelyne.“

Der Besuch der Kellereien im kreidigen Untergrund des Mont Bernon in Epernay ist ein Erlebnis: Dort lagern noch elf Flaschen Champagner aus dem Gründungsjahr 1834. „Leider“, bedauert Evelyne Roques-Boizel, „sind sie nicht mehr trinkbar.“ Die verbliebenen 34 Flaschen aus dem Jahr 1900 sind „noch wirklich gut“, freut sich die Expertin, „aber die besten sind die 1929er.“ Davon werde etwa einmal im Jahr eine Bouteille geöffnet. Nur eine war bisher nicht mehr genießbar. Auch ein paar Flaschen aus dem Jahr 1910, als der Hallesche Komet an der Erde vorbeizog, gehören zu den Raritäten des Weinkellers. Schließlich präsentiert die Dame des Hauses noch 36 Flaschen Rotwein aus Vertus, Jahrgang 1911, von dem ihr Vater jeden Sonntag eine geöffnet habe, weil der Wein ihm so gut schmeckte. „Er duftet nach Veilchen“, weiß Evelyne noch ganz genau.



Hat Feeling und eine feine Nase für Champagner: Evelyne Roques-Boizel bei der Degustation. Foto: Ulla Robbe

„In den Keller zu gehen, gibt mir stets das Gefühl, eine andere Welt zu betreten“, sagt sie nachdenklich. „Eine Welt, in der die Zeit stehen bleibt, die Farben gedämpft sind, in der nur manchmal ein leichter Zusammenstoß der manuell gerüttelten Flaschen den anwesenden Menschen verrät.“ Und fügt hinzu: „Der Keller ist das Herz des Hauses.“

Die Assemblage laufe bei ihr nicht über den Verstand. Für viele sei das Wissenschaft – für sie eine Frage der Intuition. „Ich muss einen guten Tag haben, ganz ohne Stress. Wein ist das Produkt von Menschen und deshalb sehr lebendig.“ Reprä-

sentativ für den Stil des Hauses ist die Prestige cuvée „Joyau de France“, die nur als Jahrgangs-Champagner hergestellt wird. „Angefangen haben wir damit 1961 – ein ganz, ganz toller Jahrgang“, schwärmt die Französin. Damals habe ihr Vater bei der Suche nach einem passenden Namen seine Kinder gefragt, ob sie eine Idee hätten. Die hatten sie: „Die Vinoteque nannte mein Vater immer ‚Caveau de Réserve‘. Wir haben sie ‚Trésor‘ genannt – ‚Schatzkammer‘ – weil dieser Teil des Kellers vergittert und stets verschlossen war.“ Und da in einem Tresor ja meistens Juwelen liegen, schlug Tochter Evelyne

„Joyau“ vor für das Produkt, das bis heute Aushängeschild von Champagne Boizel ist.

In der Geschichte der Champagne haben einflussreiche Frauen immer eine große Rolle gespielt – eine Tradition, die Evelyne Roques-Boizel geschickt fortführt – im Keller und bei Kunden. Bei der Vermarktung gibt sie mächtig Gas, jettet als Ambassadeurin für Champagner durch die ganze Welt. Im Keller ist die Zeit stehen geblieben. Hier, im Herzen des Hauses, tritt sie auf die Bremse.

Weitere Informationen unter: www.champagne-boizel.fr

Weinfeder-Literaturtipps

Weinbewertung als Glaubensfrage

Gault Millau WeinGuide 2007 erschienen

Von Wolfgang Junglas

Die Vorstellung der 14. Ausgabe des Gault Millau fand in diesem Jahr im Konferenzraum der Landesbank Rheinland-Pfalz in Mainz statt. Auf den ersten Blick ein ungewöhnlicher Ort, um einen Weinführer vorzustellen. Nun ist es nicht so, dass die Weinwirtschaft dringend Kapital benötigt – die Nähe zur Bank ist eher das Ergebnis gesteigerter Wirtschaftskraft der Weinbaubetriebe.

Die Präsentation des Buches ist seit mehr als zehn Jahren ein faszinierender Branchentreff. In sehr unterhaltsamer Manier tragen Armin Diel und Joel Payne die Ergebnisse ihrer eigenen Verkostungen und die ihrer Regionalbeauftragten vor. Die geschickte Dramaturgie der Verleihung von mittlerweile 16 Ehrungen sorgt für einen Auftrieb der Presse: Alle wollen über den „Winzer des Jahres“, den „Aufsteiger des Jahres“, oder den „Besten trockenen Riesling“ reportieren.

Der Verlag wirbt für den Weinführer mit dem Etikett „Die Bibel des deutschen Weins“ – die Bibel gilt gemeinhin als eine Mischung aus historischen Fakten und Glaubenssätzen – so auch der Gault Millau. Die Ansammlung von Fakten jedenfalls ist ansehnlich: die umfangreiche Datensammlung über die wichtigsten deutschen Weingüter wird scherzhaft als das „teuerste Telefonbuch Deutschlands“ bezeichnet. Zum Vergleich habe ich mir den ersten Band von 1994 rausgesucht: Vor 13 Jahren war der Band 1,5 cm dick, 263 Weinerzeuger mit 1.400 Weinen wurden auf 352 Seiten vorgestellt. Der aktuelle Weinführer misst 3,9 cm, notiert 810 Weinerzeuger mit 7112 Weinen auf 882 Seiten.

Es gibt wohl kaum jemanden, der in der Weinbranche arbeitet und den Gault Millau nicht als wichtiges Nachschlagewerk nutzt. Die Kurzbeschreibungen der Weingüter, der 13 Weinanbaugebiete und des Weinjahrgangs sind gut gegliedert und vorbildhaft. Und die Glaubensfragen,



also die Bewertungen der Weine und der Weingüter? Nun, über Glauben kann man (und sollte man!) lebhaft diskutieren – dies gilt sowohl für die Bewertung der einzelnen Weine als auch für die prämierten Weingüter. Auf jeden Fall habe ich noch nie jemanden auf dem Podium gesehen, der dort nicht hingehört hätte. Dass sich seit ein paar Jahren der „Eichelmann“ als starke Konkurrenz neben dem Klassiker etabliert hat, ist ein Glücksfall für die deutsche Weinbranche – und den Gault Millau. Die Vielfalt der deutschen Weine verdient auch eine Vielfalt in der Bewertung.

Gault Millau WeinGuide 2007, Christian Verlag, München, 29 Euro