

## **Das Schaumwein-Haus Bouvet Ladubay: Weltbekannte Grand Cru-Exzellenz von der Loire**

31. Juli 2023

50 km von Angers und 70 km von Tours entfernt liegt im **Loire-Tal** am **Zusammenfluss von Loire und Thouet** das **mittelalterliche Städtchen Saumur**. Das **Tal der Loire** ist die **drittgrößte französische Weinbauregion** und gehört seit dem Jahr 2000 zum **Welterbe der UNESCO**. Es ist ein **önologisches Mosaik** aus über **50 Appellationen** und **Denominationen** in den **Regionen Saumur, Anjou und Touraine**.

In **Saumur** thront hoch über dem Tal das **Schloss Saumur**, das als das **schönste an der Loire** gilt. Unten, in der „**weißen Stadt**“ mit ihren Häusern und Gebäuden aus **Kalkstein**, kann man im **historischen Zentrum** durch die **Gassen** schlendern zum **Platz Saint-Pierre**, wo die alten **Fachwerkhäuser** auf die **Kirche** mit dem **berühmten Chorgestühl** treffen. Neben der **romanischen Kirche Notre-Dame-de-Nantilly** mit der prächtigen **Wandteppich Sammlung** und neben der **Nationalen Reitschule Le Cadre Noir** gibt es in **Saumur** noch eine weitere **große Sehenswürdigkeit**: **Nordwestlich der Altstadt** von Saumur, im **Ortsteil Saint-Hilaire-Saint-Florent** am **linken Ufer der Loire**, befindet sich der **Stammsitz des Schaumweinhauses Bouvet Ladubay** mit seinen **gewaltigen Kellergewölben**. Es blickt auf eine mindestens ebenso

**bewegte Geschichte** zurück wie das von den **Herzögen von Anjou** geprägte **Département Maine-et-Loire**.

In der **Belle Epoque** um die **Jahrhundertwende** war das Haus **Bouvet Ladubay** mit einer **Jahresproduktion** von rund **sieben Millionen Flaschen** einer der **größten Schaumweinproduzenten der Welt**. **5 Millionen** kamen von der **Loire**, **2 Millionen** vom **Besitz** in der **Champagne** - die **feine Gesellschaft** **gierte** vor allem nach den **Schaumweinen** aus **Saumur**. **Etienne Bouvet** war **offizieller Lieferant** des **britischen Parlaments**, das ihm **1873** den Titel "**The Appointment of the House of Lords**" verlieh. **Heute** ist das Unternehmen der **größte Exporteur** von **Schaumweinen an der Loire** und liefert wieder **6,5 Millionen Flaschen** in **über 40 Länder weltweit**, allein nach **Deutschland** mehr als **1,5 Millionen**.

Die **Flaschenlabels** sind noch immer mit dem **Wappen** verziert, das einst die Grundlage der genialen **Marketingidee** des **Gründers Etienne Bouvet** war, jedem seiner **privilegierten Kunden** die Möglichkeit eines **personalisierten Etiketts** zu bieten. Das **Wappen** zieren **zwei Silberlöwen**, die den **Mut**, die **Kraft** und die **Aufrichtigkeit** verkörpern, alles Symbole des **Hüters des Ogmios**. **Ogmios** war ein **Gott der Gallier**, der mit **Herkules/Herakles**, dem starken Heil-, Beschützer- und Orakelgott **gleichgesetzt** wurde. Nach einer von mehreren **Legenden** ist **Ogmios/Herakles** der **Gründer von Paris**.

**Ogmios** wurde auch die **Jahrhundertcuvée** genannt, die mit einer weltweit limitierten **Auflage** von nur **3.852 Flaschen** als **Hommage** an das "**Genie der Schaumweinwelt des 19. Jahrhunderts**", **Etienne**

**Bouvet**, abgefüllt wurde. Das war **am 28. April 2008**, auf den Tag genau 100 Jahre nach seinem Tod. Die Cuvée wurde nur aus den **besten, sorgfältig handverlesenen Chenin Blanc- und Chardonnay-Trauben** des **Jahrgangs 2007** aus den **Spitzenlagen** der **AOC Saumur** erzeugt, ausschließlich in **neuen Barriques** ausgebaut und auch nur in **Magnum-Flaschen** angeboten. Sie wurde im **historischen Herz der Kellerei** hergestellt, während bereits 2007 die **neuen Produktionsanlagen** mit **Spitzentechnologie** in **Distré**, einige Kilometer von den historischen Kellern entfernt, in Betrieb genommen worden waren.

Seit 1927 ist es **nicht mehr erlaubt, Schaumweine**, die **außerhalb der Champagne** produziert werden, **Champagner** zu **nennen**. Auch die **Bezeichnung Méthode champenoise** ist seit den **90er Jahren** durch die **EU reglementiert**. Doch seit Jahrzehnten erreichen die **Erzeugnisse** von **Bouvet Ladubay** nach der **Méthode classique** oder **Méthode traditionnelle**, wie die **Flaschengärung** jetzt **europaweit genannt** werden darf, **Qualitäten**, die bei **Blindverkostungen** ohne weiteres so manches **Champagnerhaus in den Schatten** stellen. Deshalb spricht man in der Branche von den **Kellermeistern aus Saumur** halb bewundernd, halb salopp als „**Champagner-Jäger**“ und **fürchtet** das **ebenbürtige Produkt** von **Bouvet Ladubay** zu dem **deutlich geringeren Preis**. Die **EU-Reglementierung** hat **Bouvet Ladubay** eher **genutzt**, weil man damit den **eigenständigen und regionalen Charakter** des **Schaumweins vom Terroir der Loire** als **Alleinstellungsmerkmal** herausarbeiten und sich **gegenüber dem Champagner leichter abgrenzen** konnte.

Anders als bei den Erzeugnissen aus der Champagne werden die **Grundweine** an der **Loire** überwiegend aus den **regionaltypischen**

**Trauben Cabernet Franc und Chenin blanc und manchmal etwas Chardonnay, aber selten aus den Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier hergestellt. Damit unterscheiden sie sich selbstbewusst sogar von den meisten französischen Crémants, die schnöde den Champagnern nacheifern.**

**In seiner Geschichte hat Bouvet Ladubay mehr als 20 Cuvées assembliert und wie kein anderer Hersteller der Region die Crémants und die Brut de Loire bzw. die Saumur brut als hochwertige und verführerische französische Schaumweine berühmt gemacht. Der Bezug des Traubenmaterials von achtzig bis einhundert Winzern bedeutet, dass nahezu ebenso viele Anbaustile, Mikroklimata und Bodennuancen in den Grundweinen abgebildet sind, wobei lehmig kalkige Böden überwiegen. Der kreidige, Tuffeau genannte Kalkboden, speichert die Hitze des Tages und gibt sie in der Nacht an die Reben ab. Die hohe Luftfeuchtigkeit und die konstanten Temperaturen in den Tuffsteingängen der Keller lassen die Cuvées perfekt reifen. Alles zusammen fördert die Komplexität der Assemblage, für die im Hause Bouvet Ladubay seit Jahrzehnten die Generationen weniger Familien verantwortlich sind.**

**Für die Inhaber-Familie Monmousseau sind das Assemblieren der Grundweine und die Kreation eines Schaumweins nicht nur das Ergebnis von Winzermühe und Kellerarbeit, sondern ein höchst sensibler Vorgang, bei dem es gilt, Natur, Kultur und Kunst voller Harmonie zu vereinen. Patrice Monmousseau sieht die Komposition eines neuen Schaumweins auf einer Stufe mit der Schöpfung einer Partitur oder eines Gemäldes. Dabei ist die Tradition der Ausgangspunkt, um mit**

Hilfe eines innovativen Kellerhandwerks und modernster Technik zu formen, was die Natur anbietet. Wichtig ist, dass die Schaumweine mit ihrer Herkunft dem Tal der Loire verbunden bleiben. Sie sollen sensorisch eine Erinnerung an einen genussvollen Tag auf einem Hausboot auf der Loire oder bei einer Uferwanderung am Fluss bieten: klare Luft, eine frische Brise und strahlende Sonne. Heute ist Bouvet Ladubay nicht nur der drittgrößte Schaumweinhersteller an der Loire, sondern eine französische Institution, die in der Welt generell für alle französischen Schaumweine steht, die nicht aus der Champagne kommen. Es sind die verlässliche, herausragende Qualität mit der unverwechselbaren Saumur-Stilistik, das außergewöhnlich attraktive Preis-Leistungsverhältnis und die betriebswirtschaftlich in vielerlei Hinsicht einzigartige Unternehmensführung, die den Erfolg von Bouvet Ladubaygarantieren.

Patrice Monmousseau hat sich aber nicht nur um die französische Schaumweinproduktion, sondern auch um die Kultur der Region Saumur verdient gemacht: So ließ er das vom Firmengründer gebaute Theater restaurieren, das als Bühne des *Festival d'Anjou* dient, und gründete ein jährlich stattfindendes Literaturfestival, zu dem Tausende von Besuchern nach Saumur kommen. Das Kunstzentrum „Bouvet Ladubay Art concept“ wurde 1993 - also vor genau 30 Jahren - in den Räumen des ehemaligen Großkraftwerkes eingeweiht und stellt Werke zeitgenössischer Künstler aus. Bis zum 1. Oktober 2023 ist hier noch die Sommerausstellung *Rappels en parallèle* zu sehen, die die burgundische Künstlerin Cecile Bart vorstellt. In einem angeschlossenen Museum kann man die Sammlung von rund 8.000 personalisierten Flaschen-Etiketten für 8.000 Kunden anschauen.

**Patrice Leidenschaft** für den **Crémant** und die **Kultur** wurde kürzlich auch in der **Exklusiv-Cuvée „Elbphilharmonie Crémant Blanc de Blancs“** zusammengeführt, die als **offizielles Elbphilharmonie®-Lizenzprodukt** nicht nur in **Hamburg** ausgeschenkt wird. Das **Firmengelände in Saumur** gehört aufgrund der **engen Verbindung** von **Wein** und **Kultur** zu den **zwei meistbesuchten Tourismus-Orten** der **Loire-Region**. In den **Gewölben zehn Meter unter der Erde** ließ **Patrice 2002 eine *cathedrale engloutie***, eine **versunkene Kathedrale**, errichten, wo **Säulen, Kapitelle, Ornamente** und **rund 40 monumentale Skulpturen** vom **bretonischen Bildhauer Philippe Cormand** aus dem **Tuffstein** geschlagen worden sind, um an die **Abtei** aus dem **11. Jahrhundert** zu **erinnern**. Heute werden **Führungen mit Fahrrad und Stirnlampe** durch die **kilometerlangen Kellergewölbe** angeboten - ein **unvergessliches Erlebnis**.

Wir konnten **sieben Schaumweine** des **Hauses Bouvet Ladubay** verkosten.

### **Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut**

Als **Crémant** dürfen seit **1994** in der **EU Schaumweine** in **Abgrenzung** zum **Champagner** und **Sekt** bezeichnet werden. Schon früher war der **1975 zugelassene Crémant de Loire** bekannt als **eigenständiger Charakter**, der glücklicherweise von Anfang an nicht lediglich **versucht** hatte, ein **Champagner** zu sein. Als **Erfolgsgeheimnisse** dieser **Crémants** wie auch der **Schaumweine** der **AOC Saumur** gelten einerseits die **kreidehaltigen Böden** an der **Loire**, andererseits das gegenüber der **Champagne wärmere und mildere Klima** des **Loire-Tals**. Der **weiße Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut** ist eine **Cuvée ohne Jahrgangsbezeichnung** aus den **Rebsorten Chenin Blanc** und

**Chardonnay**. Dabei liefert die **Chenin Rebe** an der **Loire** kraftvolle, säurebetonte **Weine**, während die **Chardonnay** Trauben das **Fruchtspektrum erweitern**.

Im **Glas** schimmert der **Excellence** in einem klaren, sehr hellen Strohgelb mit grünen Nuancen. Der weiße **Schaum** verteilt sich langsam und fein und erzeugt eine lebendige, lange anhaltende **Perlage**. Spontan **duftet** er los mit einer betörenden, jugendlichen Fruchtigkeit: Weiße Krokus-, Holunder- und Akazienblüten, weißer Pfirsich, etwas Limette, Kiwi und einige reife Birnen. Wir **schmecken** die aromatische, leicht blumige Fruchtigkeit, die schon das Bukett ausgemacht hat: grüne Äpfel und Birnen, Töne von Quitten, Pfirsichen, Zitrusfrüchten und ein Hauch von Mandeln plus Würze und eine kleine Anmutung vom leckeren sonntäglichen Hefezopf. Die verspielte, aktive **Säure** mit Anklängen an Zitrus und die deutliche, aber sanfte, leicht salzige **Kalksteinmineralik** sind mit einer guten **Würze** und einem **dezenten Touch von hellem Honig harmonisch ausbalanciert**. Im intensiven, vielschichtigen und kernigen **Abgang** kommt seine **cremige Vollmundigkeit süffig, elegant und ausdrucksstark** zur Geltung. Mit dem begeisternden Gesamteindruck kommt man keineswegs darauf, dass der **Excellence** im Ranking des Sortiments eher einer der **Einstiegs-Crémants** ist. Mit ihm holt **Bouvet Ladubay** indes regelmäßig **Goldmedaillen** beim **Concours National des Crémants** und **hohe Bewertungen** im **Weinführer Gilbert & Gaillard**. Ein **Crémant**, der überall Trinkfreude und Schwung verbreitet - genießen Sie ihn hier und jetzt auf jeder fröhlichen Party oder reichen Sie ihn ganz gediegen zu geräuchertem oder gegrilltem Fisch.

## Bouvet Excellence Crémant de Loire Rosé

Nicht nur **bei uns**, sondern europaweit schimmern zumindest im Sommer immer mehr **Sektgläser rosa**. **Rosé** liegt voll im **Trend**, zumal **Rosé-Sekt** stets als etwas **besonders Edles** angesehen wird und **anders als ein Rosé-Wein** nicht den **Ruf des brauseartigen Bonbonwassers** überwinden muss. Wir haben jetzt gleichsam die **Rosé-Version** der **Excellence Crémant Linie** im Glas. Er ist **reinsortig** aus **Cabernet Franc** **Grundweinen** des **Loiretals** entstanden. Die **Sorte Cabernet Franc** stellt bekanntlich eine Art **genetische Urrebe** dar, die etlichen **roten Rebsorten** zum **Leben verholfen** hat, unter anderem **Cabernet Sauvignon**, aber auch **Merlot**. Sie ist aus sehr vielen **Bordeaux-Blends** nicht wegzudenken und ist die **typische rote Sorte der Loire**.

Der **Excellence Crémant de Loire Rosé** funkelt uns an mit einer feinen, vornehmen **Perlage** in einer zwiebelschalenfarbigen Umgebung mit einem lachsfarbenen Schimmer. So muss ein **Rosé duften**: Vanille, Himbeeren, Erdbeeren, Rote Johannisbeeren und einige Pfirsiche – wir meinen sogar winzige Briochearomen zu entdecken. Und dann erst der **Geschmack**: viele Himbeeren, Erdbeeren der neuen Sorte **Magnum**, einige Heidelbeeren und im krassen Gegensatz dazu zarte Töne von Limetten, vor allem im geschmeidigen Abgang. Dabei beeindruckt er noch lange mit seiner **aromatischen Dichte**, der **feinen Mineralik**, einigen gut **abgerundeten Tanninen** und dem **prickelnden Mundgefühl**. Ein **Crémant** mit einer **leichten und frischen Struktur**, einem ausgesprochen **fruchtigen**, aber trockenen und **nicht übermäßig süßlichen Charakter** und einem **sorgfältig angelegten Säureniveau**. Er ist mit seiner lebhaften **Eleganz** der imponierende Begleiter für festliche Genussmomente aller Art oder von beerigen Desserts.



## Bouvet Trésor 2019 AOC Saumur brut

Die **AOC Saumur Brut** ist die **älteste geschützte Herkunftsbezeichnung Frankreichs** für **Schaumweine außerhalb der Champagne**. Bereits 1957 wurden die **drei Anbaugebiete Saumur, Vouvray und Montlouis-sur-Loire** als **AOC** ausgezeichnet. Die **Trésor-Linie** wird als die **Grand Cru-Linie** und **Visitenkarte** des Hauses **Bouvet Ladubay** angesehen. Sie ist eine von **Patrice Monmousseau 1987** kreierte **Reminiszenz** an einen **Schatz (trésor)**, den Gründer **Etienne Bouvet** einst in den **Kellergewölben** der **Abtei von St. Florent** gefunden haben soll. Die **Grundweine** für den **weißen Trésor** reifen nach der **Gärung im Edelstahl sechs Monate** in **Barriques**, von denen **15 % neu** und die **übrigen bis zu sechsmal vorbelegt** sind. Im Zuge der **Flaschengärung** liegt der Wein mindestens **36 Monate** auf der **Feinhefe**, der **Rosé** nur **18 Monate**, um die **Frische** zu **erhalten**. Die **Cuvée** ist aus **Chenin Blanc** und einem kleineren Anteil **Chardonnay** assembliert, wobei die **Trauben** nur aus **allerbesten Lagen** kamen. Der **Trésor** ist richtigerweise **kein Crémant**, sondern ein **Schaumwein** aus der **AOC Saumur Brut**.

Hellgelb blitzt der **Trésor blanc** im **Glas** und seine **Mousse** schäumt weiß und energisch auf. Die **Perlage** ist sehr fein, fast filigran und von stabiler Länge. Wir **schnüffeln** herum an einer beeindruckenden Vielfalt an Aromen: Zitrusnoten, Lindenblüten, grüne Äpfel, Pfirsiche, Ananas, Kräuter, Blütenhonig, etwas Brioche und ein wenig nussiges Karamell. Im **Mund** entwickeln sich florale Töne und fruchtige Aromen von Zitrus, von exotischen Früchten, reifen gelben Birnen und von grünen Äpfeln mit einem kleinen Sträußchen Gartenkräuter und interessanten, gut

integrierten Holzaromen mit einer Spur Karamell. Die **Säure** hat **Biss** und gibt den **vielfältigen Aromen**, der sanften, leicht salzigen **Mineralik**, den zurückhaltenden **Tanninen** und vor allem der **extraktreichen Frucht** ein **kraftvolles, finessenreiches Gerüst**. **Sauber** und klar wie ein Wintermorgen kommt er **kraftvoll** und **spritzig-frisch rüber**. Er führt mit einer **animierenden Restsüße** in einen **geschmacksstarken, langen Nachhall** von **zart schmelzender Cremigkeit**. Der Trésor blanc ist eine schon **gereifte Prestige-Cuvée** mit **raffinierter, körperreicher Struktur** und **charmanter Eleganz**. Er gehört nicht nur zu den **besten französischen Schaumweinen** - Champagner eingeschlossen -, sondern spielt in der **Weltklasse**. Er ist ein **sinnlich-verführerischer Aperitif**, der jedes festliche Menu mit einem eindrucksvollen Gruß von der Loire angemessen eröffnet. Er lässt aber auch einen edlen Hummer, Kaviar oder Jakobsmuscheln noch besser munden.

### Bouvet Trésor Rosé AOC Saumur

Das ist der **beste Rosé** aus dem Hause **Bouvet Ladubay** und richtig aufgehoben in der **hochwertigen Trésor-Linie**. Er ist aus der **Rebsorte Cabernet Franc** ausgebaut mit einem **kleinen Anteil Pinot Noir**. Die **Grundweine** wurden teilweise in **Eichen-Barriques** mit **18monatigem Hefelager** ausgebaut, um einerseits die **Komplexität** zu **steigern**, andererseits die **Frische** zu **erhalten**.

Der **Rosé** präsentiert sich in einem schönen **Lachston** mit silbrigem Schimmer. Er **perlt** mit seiner feinen **Mousse** noch lange vor sich hin. Im Glas entfaltet er ein breites, fruchtiges bis würziges **Duftspektrum**, in dem sich Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Iris, Veilchen, Vanille, Nougat, Safran und eine sanfte Spur von Brioche einfinden. Den

**Gaumen** umschmeichelt ein harmonisches Spiel von angenehmer Restsüße und frischer Säure, dazu kommen nussige, florale, erdige und würzige Eindrücke - alles mit feinen Röstaromen, etwas Süßholz und einer winzigen Prise Kardamom abgeschmeckt. Der **Mund** wird eingehüllt in immer neue **Fruchtnuancen**, darunter Himbeeren, Erdbeeren, Mandarinen, helle Süßkirschen und weiße Bergpfirsiche - alles distinguiert und nicht aggressiv aufdringlich. Eine **filigrane, gut eingebundene Säure**, eine **feine Mineralität** und ein **sanfter Gerbsäuretouch** leiten in ein **langes, cremiges Finish** über, das von einer **feinherben Restsüße**, einer leicht **vanilligen Holznote** und einer kleinen **Würze** umrahmt wird. Der **Trésor Rosé** ist ein erstaunlich **lebendiger, komplexer Rosé**, der seinen **kraftvollen, knackigen Körper** dem **Cabernet Franc** zu **verdanken** hat und sich als **elegantes, lagerfähiges Schätzchen** voller **Finesse** einschmeichelt. Reichen Sie diese sensorisch-sinnliche **Exzellenz von der Loire** zu einem Hähnchenbrust-Salat mit Früchten oder einer sommerlichen Erdbeer-Tarte.

### **Zero Extra Brut 2018 AOC Saumur**

Im Haus Bouvet Ladubay wird ein **Zero-Schaumwein** schon **seit über zwölf Jahren** gemacht, also lange **bevor** neuerdings die **Null-Schaumweine** **trendy** geworden sind. **Zero** gleich **Null** oder **non dosé** oder **brut nature** oder **brut de brut** oder, oder - alles bedeutet **Verzicht** auf die **zweite Dosage**, die **Versanddosage**, und auf die damit verbundene Zuckeranreicherung. Das ist **nichts für schwache Zungen**, aber eine **Offenbarung** für viele **Trockentrinker**. Die **limitierte Jahrgangs-Cuvée** ist assembliert aus **Chenin Blanc** und etwas **Chardonnay**.

Der **Zero Extra Brut 2018** zeigt im **Glas** eine schneeweiße **Mousse** und feine, lange anhaltende **Bläschen** in einer weißgoldenen Umgebung. Die **Nase** wird belebt von Stachelbeeren, Haselnüssen, grünen Birnen, Zitrus, weißen Akazienblüten, einigen Röstaromen vom Holz und einem Hauch Ozean. Erwartungsgemäß zeigt er sich **schonungslos trocken** und bedient gerne und hochwertig den **puristischen Geschmack**, **gradlinig** und **ohne Schnörkel**. Natürlich ist damit ein schneidig klarer **Frische-Eindruck** verbunden, der durch eine kühle, prägnant-salzige **Mineralik** und eine sehr lebendige **Säure** noch gesteigert wird. Da **Verzicht auf Versanddosage** nicht **Verzicht** auf die übliche **Sauerstoffanreicherung** bedeutet, machen sich schöne **oxidative Noten** bemerkbar, wie sie von **Zero-Liebhabern** durchaus **geschätzt** werden. Die **Cuvée** bekommt damit auch den gewünschten leicht **rauchigen Charakter**, der durch den Aufenthalt der **Grundweine** im **Holzfass** noch gefördert wurde. Der **Gaumen** wird gestreichelt von einer **vibrierenden Coolness** und einem **Aromenbündel** von **Würze**, **Hefe-** und **Holzanklängen** und einer eher verhaltenen, im **Hintergrund** agierenden **Primärfrucht** von grünen Äpfeln, Mirabellen und einer kleinen Zitrusnote. Das ist kein karger, aggressiver Sprudler, vielmehr perlt er zwar **trocken** und mit einer **aktiven Kohlensäure**, aber **cremig** und **weich** über die Zunge, einem **voluminösen, herben Abgang** entgegen. Der **Zero Extra Brut 2018** ist ein **subtiler, schlank strukturierter Loire-Schaumwein** von **vibrierender Eleganz** und von **Bouvet Ladubays berühmter Exzellenz**. Servieren Sie ihn in einem großen Weißweinglas, damit er seine Eigenarten großzügig entfalten kann. Dazu spielt er am besten eine Hauptrolle als Solist.

### Saphir Saumur Brut Vintage 2020 AOC Saumur

Diese limitierte Jahrgangs-Cuvée stammt hauptsächlich aus **Chenin Blanc**- und etwas **Chardonnay**-Trauben, die überwiegend von **Winzern** in der 2.800 Hektar großen **Appellation Saumur** und zu einem kleineren Teil in der 12.000 Hektar großen **Appellation Anjou** rund um die Stadt Anger angebaut worden sind. Diese Cuvée war eines der **ersten Erzeugnisse** von **Bouvet Ladubay** mit dem **Zertifikat** der "**Appellation d'Origine Contrôlée**". Der **Saphir** liefert eine feine, weiße **Mousse** mit einer persistierenden, kristallklaren **Perlage**, der man auch gerne zuhört. Im **Glas** funkelt er weißgold mit mal bernsteinfarbenen, mal grünlichen Reflexen. In der **Nase** zeigen sich grüne Birnen und grüne Äpfel, weiße Pfirsiche, Aprikosen, Jasminblüten und Anklänge von Honig, Vanille und etwas Brioche. Im **Mund** baut sich ein voller Körper auf, in dem gelbe Äpfel, Zitrusnoten, Quitten, aber auch Nüsse, Mandeln und Bratapfel auftauchen. Er schmiegt sich regelrecht an im Mund mit seiner cremigen, prickelnden, **sanft süßen Fruchtfülle**. Die **rassige Säure** vermittelt **herbe**, aber **saftige Frische** und stützt einen lange anhalten, trockenen **Abgang**. Der Auftritt dieses **eleganten Schaumweins** mit seiner erstaunlich **seidigen Zartheit** ist eine echte **Herausforderung** für jeden **Champagner**. Der **Saphir** schmückt hervorragend einen Gang mit Arcachon-Austern, wird aber auch Freunden eines herb-frischen Aperitifs gefallen - gerne auch aus der Magnum-Flasche.

### Instinct Brut Millisimé 2018 AOC Saumur Cuvée de Millinaire

Die limitierte Spitzencuvée **Instinct** wurde von **Patrice Monmousseau** zur **Jahrtausendwende** kreiert, das **Etikett** trägt daher noch immer den **Zusatz Cuvée de Millinaire**. Die Trauben des **Chenin Blanc** und des

kleinen Anteils **Chardonnay** kommen aus **hochwertigem Anbau** und sind zumeist **handselektiert**. Alle **Grundweine** wurden im **Eichenholz** **ausgebaut**.

Im **Glas** fällt der **Instinct** mit einer grüngelben **Farbe** und einer kräftigen **Mousse** auf. Er zeigt eine **dynamische**, fast aufmüpfige **Perlage** aus **sehr, sehr feinen Bläschen**, die den **Gaumen aufmuntern**, ohne ihn zu provozieren. Im **reichhaltigen Bukett** entfaltet ein warmer Brioche Teig einen fülligen Duft, der durch Töne von Zitrus, gelber Melone, Birne, feiner Würze und einem Hauch von Kandis ergänzt wird. Gestützt von der **Mousse** ist das **Bukett** mit zunehmender Belüftung weiter unterlegt von reifen exotischen Früchten, Mandeln und floralen Noten. Die **Zunge** wird von einer **seidigen Textur** wohlig umhüllt, eine **enorm cremige Fülle** kleidet den Gaumen aus. Dank seiner **reifen, rassigen Säure** und seiner **kristallinen Mineralität** tritt er im **Finish** **samtig, weich** und **intensiv körperreich** auf, **ohne** auch nur im Ansatz **schwer** zu wirken. Das ist der **Grand Cru** aus dem Haus **Bouvet Ladubay**, der mit seiner enormen Aromatiefe und seiner hochkomplexen Struktur locker in der **Über-Champagner Klasse** spielt und sich als Jahrtausendschaumwein **in aller Welt sehen lassen** kann. Eröffnen Sie mit dem Genuss des **Instinct Brut Millisimé 2018** ein **festliches Menü** oder schöne Stunden am Kamin oder einen dieser romantischen Sommerabende auf der Terrasse, an die man sich immer erinnern wird.

Im **Hörerlebnis** stellt **Benoit Defranoux** das Haus **Bouvet Ladubay** vor, spricht über die **abenteuerliche Geschichte** der **Familie** und gibt

**Hintergrundinformationen zu den Erzeugnissen und den kulturellen Seiten des Hauses.**

### **Info-Box: Die bewegte Geschichte von Bouvet Ladubay**

Die Region an der Loire kann auf **etliche Jahrhunderte Weinbaugeschichte** zurückblicken: Schon der **römische Kaiser Probus** ließ hier im **3. Jahrhundert Weinreben pflanzen**. Seit **Beginn des 5. Jahrhunderts** entwickelte sich der **Weinbau** vor allem durch die **Augustiner- und Benediktinermönche**. Im **18. Jahrhundert** wurden die **Weine aus Saumur** auch **über die Grenzen Frankreichs** hinaus **bekannt und berühmt**. Zum Weltruhm verhalf ihr dann **Etienne Bouvet**.

Er **gründete 1851** als **23jähriger** das **Maison Bouvet Ladubay** im **Saumurer Ortsteil Saint-Hilaire-Saint-Florent**. **Etienne Bouvet** war der **Sohn** einer **armen Bauernfamilie** und **gelernter Küfer**. Zunächst fand er **Anstellung** bei den „Guten Schwestern der **Abtei von Saint-Florent**“, zu der ein **Weingut** gehörte. Ein **Haus weiter** befand sich die **Dorfbäckerei** und so **verliebte** er sich in die **Bäckerstochter Célestine Ladubay**, die er dann **heiratete**.

Das Ehepaar erwarb in dem riesigen **Tuffsteingebiet** um **Saumur** einen **8 km langen** und bis zu **12 Meter unter der Erde** liegenden **Keller**, den im **11. Jahrhundert Mönche** für die **Abtei „La Belle d'Anjou“** gegraben hatten, um **weiße Tuffsteine** als **Baumaterial** für die **sagenhaften und weltbekannten Schlösser und Paläste** der Epoche zu liefern, unter anderem für die **Westminster Abbey**. Mit diesem Kauf begann **Etienne Bouvets** Leben als **talentierter Jungunternehmer**. Dass er **taub** war und

weder lesen noch rechnen konnte, überbrückte seine Frau, wenn es nötig war.

Neben Produktionsgebäuden ließ Etienne Bouvet ein Schloss als Wohnhaus, ein eigenes Kraftwerk, einen Flusshafen, eine Schule, eine Krankenstation und Wohnungen für die rund 90 Angestellten bauen, schenkte 1894 Saumur seine erste Radrennbahn und ließ 1890 ein eigenes Theater zur kulturellen Fortbildung der Angestellten errichten, das noch heute mit einem großen Programm genutzt wird.

Schon um die Jahrhundertwende wurden rund 7 Millionen Flaschen abgesetzt - Bouvet Ladubay war einer der größten Produzenten von Schaumwein in der Welt. Wie das keineswegs vermögende Ehepaar Bouvet Ladubay diesen Erfolg schaffte, gab von Anfang an Anlass zu Spekulationen und Gerüchten. Viele glaubten, sie hätten in den Gewölben den Schatz der 800 Mönche gefunden, die während der Revolution hierher geflüchtet waren. Jedenfalls erinnert die Spitzencuvée *Trésor Saumur brut* an diese Version der Gründungszeit.

Am 26. April 1908 starb Etienne Bouvet im Alter von 80 Jahren in seinem Schloss zu Saint-Hilaire. Nachdem die beiden Schwiegersöhne Opfer des Ersten Weltkriegs geworden waren, übernahmen ihre Witwen die Geschäftsführung. Als nach dem Krieg die Auslandsmärkte einbrachen und sich im Zuge der Weltwirtschaftskrise die wirtschaftliche Lage zuspitzte, wurde das Unternehmen 1932 auf einer Auktion zerstückelt. Der Produktionskomplex ging an Justin-



**Marcel Monmousseau**, einem Winzer aus der Tourrraine. 1946 folgte sein Sohn **Jean** als Inhaber von **Bouvet Ladubay** nach.

Seit den **1950er Jahren**, die der **Hundertjahrfeier** des Hauses folgten, wurden wieder **besondere Cuvées** produziert, die bis heute den **legendären Ruf** von **Bouvet Ladubay** ausmachen. 1972 übergab **Jean** das Unternehmen seinem **1947 geborenen Sohn Patrice** als **Geschäftsführer**. **Patrice** hatte im **Betrieb** zunächst eine **reguläre Lehre** machen müssen, ehe er **verkaufen** und die **Assemblage** der **Weine** übernehmen durfte.

Der **nächste Inhaberwechsel** fand **1974** statt, als **Bouvet Ladubay** nach internen Auseinandersetzungen an das **Champagnerhaus Taittinger** verkauft wurde. **Claude Taittinger** wusste wohl, welches **Juwel** er sich in sein **Unternehmensportfolio** holte. Er **beließ Bouvet Ladubay** sowohl seine **Eigenständigkeit** als auch die **familiäre Ausrichtung** durch den damals **31jährigen Patrice**. Als man sich auch bei **Taittinger** zertritt und das **Champagner-Haus** samt **Hotelgruppe** und **Crémant-Hersteller** verkauft wurden, konnte man eine **Übernahme** durch die **Hotelkette Starwood** gerade noch **abwehren**. Doch **2006** erwarb dann die **indische United Breweries Group**, der weltweit drittgrößte der **Bier- und Spirituosen-Branche**, das **Schaumweinhaus**. Der **neue indische Chef, Dr. Vijay Mallya**, bewahrte die **autonome Produktion** und den **individuellen Unternehmensgeist** von **Bouvet Ladubay**. Es wurden eine **neue Produktionsanlage** mit **Spitzentechnologie** in **Distré**, einige Kilometer von den historischen Kellern entfernt erbaut und die **Crémant-Produktion** mit **Qualitätsprodukten** forciert. Daran änderte sich auch nichts, als **United Breweries** von **Diageo**, dem **größten**

**Getränkekonzerne der Welt, übernommen wurde: Patrice Monmousseau führte das Traditionsunternehmen inzwischen gemeinsam mit seiner Tochter Juliette Monmousseau als Generaldirektorin.**

**2015 gelang es Familie Monmousseau, über die Gründung von Kapitalgesellschaften und die Übernahme aller Unternehmensaktien den Betrieb gleichsam zurückzukaufen, so dass Bouvet Ladubay nun wieder in den Familienbesitz zurückgekehrt ist. Die acht Kilometer langen Tunnel mit den unterirdischen Kellern auf rund 2,6 Hektar Fläche werden weiter benutzt - mit einer Speicherkapazität für etwa 7.000.000 Flaschen!**

#### **Info-Box: Die Schaumweinherstellung bei Bouvet Ladubay**

**Alljährlich schwärmen die Verkoster und Einkäufer des Hauses aus, um die Trauben bei achtzig bis einhundert Winzerfamilien weit um Saumur herum auszuwählen, die dem Betrieb durch jahrelange Partnerschaften verbunden sind und damit beste und kontrollierte Qualität liefern. Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober eingeliefert, von den Önologen einer strengen Qualitätsprüfung unterzogen und dann nach engen Verarbeitungsrichtlinien abgepresst.**

**Die erste Gärung des Traubenmostes in Edelstahltanks dauert 8 bis 10 Tage bei einer relativ niedrigen Temperatur von 18 bis 20 °C, die eine sanfte Gärung und eine intensive Entfaltung der Aromen ermöglicht. Der Wein ruht anschließend etwa 4 Monate lang während des Winters. Dann wird er gefiltert und mit Sauerstoff anreichert, bis**

er hell und kristallklar ist. Unter der **Leitung** des "**Weinparfümeurs**", **Patrice Monmousseau**, erfolgt die **Assemblage** der **Cuvées**, die **Grundweine** verschiedener **Rebsorten**, **Weinberge** und **Jahrgänge** zusammenbringt, um für jeden **Schaumwein** die **besondere Stilistik** zu komponieren. Nach dem **Ausbau** in **Edelstahltanks** und für die **besonderen Cuvées** in **großen** und **kleinen Eichenholzfässern** wird der **Wein** in **Flaschen** abgefüllt. Um die **zweite Gärung** in der **Flasche** und das **Entstehen** der **Mousse** in **Gang** zu setzen, **fügt** man dem **Wein** die "**Liqueur de tirage**" oder **Fülldosage**, bestehend aus **Zucker** und **Hefe** hinzu und **verschließt** die **Flaschen** mit einem **massiven Metallkorken**.

**Früher** wurden nun - wie heute noch in **kleineren Weingütern** - die **Flaschen** auf **hölzernen Rüttelpulten** **drei Wochen** lang **täglich per Hand** leicht **gerüttelt** (**Remuage**) und um **eine viertel Drehung** nach **rechts** **gedreht**. Gleichzeitig wurde die **Neigung** der **Flaschen** langsam **verändert**, bis sie **nahezu senkrecht** auf dem **Flaschenkopf** **standen**. Das dient als **mechanischer Klärvorgang**, mit dem das **Hefedepot** nach und nach in den **Flaschenhals** **geleitet** wird. Bei **Bouvet Ladubay** hatte **Patrice Monmousseau** schon **vor 30 Jahren** für das **maschinelle Rütteln** den **turnoveur**, die "**Turnover**"-**Maschine** **erfunden**, der **2 x 504 Flaschen** in **kleinen Umdrehungen** nach einem **festen Zeittakt** **wendet**. Heute läuft alles **computergesteuert** ab. Wie auch immer die **Flaschen** in den **senkrechten Stand** **gelangt** sind, jedenfalls wird jetzt im **Vorgang** des **Degorgierens** der **Flaschenhals** kurz **eingefroren**, der **Metallkorken** **entfernt** und der **eingefrorene Heferückstand**, das **Depot**, durch **Druck** aus dem **Flaschenhals** **geschleudert**. Nun bekommen die **Flaschen** mit **Ausnahme** der **Zero-brut-Produkte** eine **zweite Dosage**, die "**liqueur de dosage**" oder **Versanddosage**. Es handelt sich

um eine **Mixtur** aus **Zucker** und ausgesuchten **Weinen**, mit denen der **Restzuckergehalt** und damit die **Richtung extra brut, brut oder demi-sec** bestimmt wird. Endlich **bekommen** die **Flaschen** auch ihren **Naturkorkverschluss** mit den berühmten, kleinen **Metaldeckelchen**, den **plaque de muselet**. Sie halten einerseits den **Drahtkorb**, die **Agraffe**, zwischen **Flasche** und **Korken** in Form, **verhindern** andererseits das **Einreißen** der **Korkenoberseite** durch den **Druck** der **Agraffen-Drähte**. Manche **Cuvées** von **Bouvet Ladubay** werden mit von **Künstlern** kreierten **plaque de muselet** ausgestattet, die **begehrte Sammlerobjekte** sind. In einem **letzten Rotationsprozess**, der **Agitation**, wird in der **Flasche** die **Dosage** mit dem **Schaumwein** **vermischt**. Zum **Schluss** gibt es noch die **Kappe**, die **Halsschleife** und das **Vorder- und Rücketikett**.

□ **mehr Infos**

über das Haus Bouvet Ladubay

<http://www.bouvetladubay.com/de/homepage/>

□ **mehr Infos**

über Weine von der Loire (franz./engl.)

<https://www.vinsvaldeloire.fr/en/node/3>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)