

Durch die Champagne nach Paris

Juli / Freestyle / Grand Est – Hauts-de-France – Île-de-France –

- *UNESCO-Weltkulturerbe*
 - *Champagne: Weinberge, Weinkeller, Champagner-Häuser*
 - *Reims: Basilique Saint-Remi, Palais du Tau, Kathedrale Notre Dame de Reims*
 - *Epernay: Avenue de Champagne*

Champagner in der Champagne

Nachdem Paris als neues Ziel feststand, führte mich mein Weg durch den großen Osten Frankreichs und hinein in die Champagne. Von hier stammt der Champagner, der Stoff, aus dem Legenden gemacht werden. Nur Schaumweine, die aus dieser geschützten Region stammen, dürfen die Bezeichnung »Champagner« tragen. Er verkörpert für mich Leichtigkeit, Genuss und einen Hauch *Savoir-vivre* – Ausdruck kultivierter Lebensfreude und des besonderen Gefühls, den Moment zu feiern.

So folgte ich der Einladung von Falk und Jade, ein gemeinsames Wochenende dort zu verbringen. Wie hätte ich dieser Verlockung widerstehen können? Natürlich sagte ich zu. Da ich ungebunden und ohne zeitliche oder örtliche Begrenzung unterwegs war, begegnete ich den Menschen, den Orten und auch dieser wunderbaren Region mit völliger Offenheit. Es hätte doch sein können, dass mich ein Ort gar nicht mehr loslässt, es mir irgendwo so gut gefällt, dass ich einfach bleibe. So wie die Frau in Gröditz ihr Schloss fand. Reims oder Epernay hätten beide das Zeug dazu gehabt. Dieses Gefühl und diese leise Möglichkeit, irgendwo neu zu beginnen, zog sich durch die gesamte Reise. Nicht aus Flucht, sondern aus Freiheit.

Unsere Unterkunft war eine Villa und Art-Nouveau-Schönheit voller Seele, in dem kleinen Örtchen Aÿ, an der Marne gelegen. Dreißig Kilometer südlich von Reims, nur einen Steinwurf entfernt von Epernay. Eben noch große Hitze, Staub und schlichte Herbergen, nun Laisser-faire und *Savoir-vivre* genussvoll vereint. Madame Vollereaux, die Hausherrin, wirkte wie eine Dame aus einer anderen Epoche. Dabei bewegte sie sich voller Grandesse, anmutig

und elegant durch das Haus, als hätte sich die Zeit entschieden, für sie etwas langsamer zu vergehen. Am Morgen, der Tag war noch leise, saß ich im lichtdurchfluteten Wintergarten. Vor mir Bücher voller Geschichten über Schaumweine aus der Champagne, Glaskunst und französische Lebensart. Elegante Kronleuchter an der Decke, weiche Teppiche auf dem Boden, edles Silberbesteck auf fein bestickten Tischdecken und Servietten aus dickem Jacquard-Stoff auf dem Tisch. In jedem Detail spürte man die Liebe zum Schönen und ein sicheres Gespür für Stil. Ein Lebenstraum, den sich hier jemand erfüllt hatte. Und ich war mittendrin, für einen Moment Teil dieser Welt.

Draußen befanden sich die weiten Weinberge der Montagne de Reims. Sanfte Hügel, kleine gewundene Straßen, schöne Dörfer – die Champagne war eine gesegnete Region. Die Weinkeller, die sanften Hänge des Höhenzugs und die großen Champagner-Häuser, deren Namen mit goldenen Lettern stolz über den Eingängen prangten, gehören heute zum UNESCO-Welterbe. Ebenso die Städte Reims und Epernay. In Reims, der inoffiziellen Hauptstadt der Champagne, sind über sieben Jahrhunderte hinweg fast alle französischen Könige gekrönt worden. Seit dem Mittelalter kreuzen sich hier die Pilgerwege nach Santiago de Compostela, Rom und Jerusalem. Unter der Avenue de Champagne in Epernay, auch die teuerste Straße der Welt genannt, ziehen sich mehr als hundert Kilometer Wein- und Champagnerkeller.

In der Stadt Reims traf ich den ersten Pilger auf französischem Boden: einen Briten mittleren Alters, geschmückt mit vielen Ketten um den Hals und einer kleinen Gitarre am Rucksack. Einige Wochen zuvor war er in Canterbury gestartet, mit Rom als Ziel. Für einen Moment hatte ich das Gefühl, nun wirklich auf einem europäischen Pilgerweg angekommen zu sein. Nach einem herzlichen und gestenreichen Gespräch ging jeder seiner Wege. Hier hoffte ich noch, dass es viele solcher Begegnungen geben sollte.

Flasche. Säbel. Spektakel

Auf Empfehlung unserer Gastgeberin fuhren wir nach Hautvillers. Ein kleiner Ort, der als Geburtsort des Champagners gilt. In der Abteikirche liegt Dom Pierre Pérignon begraben, ehemaliger Mönch des Benediktiner-Ordens, Kellermeister der Abtei und Entdecker dieses Getränkes.

»Kommt schnell, Brüder, ich trinke Sterne«, soll er der Legende nach ausgerufen haben, als er seine zufällige Kreation mit den aufsteigenden Perlen im Glas probierte. Ein vermeintlicher

Fehler, eine unerwartete zweite Gärung – und ausgerechnet daraus entstand etwas Einzigartiges. Irgendwie mochte ich diese Geschichte. Manchmal liegt das Besondere genau in der Unvollkommenheit. Eine schöne Wendung.

Mehrere knarrende Holzstufen führten hinab in ein Kellergewölbe, das mit Champagnerflaschen gefüllt war, die halb geneigt in den Regalen lagerten, als warteten sie darauf, gerüttelt, getrunken oder sabriert zu werden. Die Inhaberin nahm einen kurzen Säbel mit einer Kordel am Griff zur Hand. Der Stahl glitt am Flaschenhals entlang, ein trockener Schlag, ein helles »Plopp«. Der Korken flog einige Meter durch die Luft, bevor er von einer Wand gestoppt wurde. Erst ein Raunen, dann ein Lachen.

»Wer möchte auch?«

Plötzlich stand ich da, maskiert wie ein Straßenräuber im Mittelalter – es herrschte ja Maskenpflicht in diesem Kellergewölbe – und erlernte die Kunst des stilvollen Entkorkens einer Flasche Schaumwein mit einem Säbel. Die Sabrage – so der Name dieser Methode – wird der Kavallerie unter Kaiser Napoleon zugeschrieben, die damit nach einer erfolgreichen Schlacht den Sieg feierte. Zudem erfuhr ich, dass Napoleon mit Jean-Rémy Moët, dem Enkel des Gründers von Moët & Chandon, befreundet war. Auf seinen Feldzügen soll dessen Champagner stets mitgereist sein – quer durch Europa. Champagner. Napoleon. Pandemie. Pilgerreise. Manchmal fragte ich mich selbst, in welcher Geschichte ich eigentlich gerade gelandet war.