

Zweiter Abschnitt.

Die vorzüglichsten Lagen.

1) Die Berg-Weine.

Von Jaalons über die Marne gehend, sehen wir den mit Reben bepflanzten Hügel des kleinen Dorfes Bouzy liegen. Er ist kegelförmig gebildet, hat eine vorzügliche Erdüberlage, wird von jeder Tagessonne beschienen und liefert Weine voll Geist, der zartesten Feinheit, herrlichsten Würze und eines unvergleichlichen Bouquets, ohne eben viel Kraft zu besitzen. Früher wurde derselbe nur zu Rothwein gekeltert, und war als solcher unstreitig der beste Tafelwein des Landes, seitdem aber das Mousseux-Geschäft eine solche Ausdehnung gewonnen, wird er mit dem besten Erfolge theilweise auch hiefür verwendet. Da aber die Quantität äußerst gering ist, so ist auch der Preis verhältnißmäßig höher, als für die übrigen in der Nähe wachsenden Weine, deshalb wird er auch nur von den ersten

Häusern vor der Lese baar gekauft und versteigen sich unbemittelte Käufer nicht hierher. Der Bouzy-Wein kommt als Mousseux nie pur in den Handel, erstens weil es zu wenig davon giebt und dann weil er ungemischt nicht haltbar ist, und deshalb durchaus mit einem anderen Weine verschnitten werden muß. Dem ungeachtet dürfte er, da er die Eigenschaften des Berg-Weins mit denen der Marne-Weine zum Theil in sich vereinigt, mit Sillery die erste Stelle in der ersten Rangordnung einnehmen, denn ein Vergleich zwischen diesen beiden Wein-Gattungen ist nicht wohl möglich, indem jede ganz besondere Vorzüge hat.

Sillery, dieser in der Geschichte des Champagners renommirte Ort verdient in vielfacher Beziehung eine ausgedehnte Besprechung, um so mehr, als fast alle Champagner-Etiquetten mit dem Namen Sillery, Fleur de Sillery etc. sich brüsten, ohne daß in den meisten Flaschen ein Tropfen Sillery-Wein enthalten ist. Referent forschte an Ort und Stelle und ist im Besitze amtlicher Documente, die er hiermit dem Publikum in aller Kürze auseinandersetzt, um Verletzungen concurrirender Personen zu begegnen und zugleich dem, dem Referenten an der Marne selbst mitgetheilten Gerüchte, als sei Sillery gar kein Weinort mehr, vorzubeugen. Sillery, ein Dorf auf der Straße von Chalons nach Reims und 2 Lieues im Süden von dieser Stadt gelegen, lehnt seine Weingärten vom Norden nach Süden an

den Chemin de la montagne à Sillery. Sie sind in c. 50 größere und kleinere Parzellen getheilt. Der größte Theil des Terroir de Sillery gehörte vormals dem Marquis von Sillery, dessen Nachfolger, ein Herr de Valence, seine Tochter an den jetzigen Maréchal Gérard verheirathete, welcher das Gut Sillery im Jahre 1816, nachdem das Schloß bereits 1814 durch die Russen abgebrannt worden, verkaufte. Der jetzige Maire von Sillery, Herr Hédin kaufte den Rest des Schlosses, den Park, so wie einen großen Theil der Felder. Der übrige Theil des Gutes wurde parzellirt an verschiedene, sowohl in Sillery als in der Umgegend wohnende Privaten verkauft. Zu dem Gute gehörten ursprünglich 300 Morgen Weinberge, die aber durch ihre eigenthümliche Pflanzung, indem jeder Stock einen Raum von 4 Fuß und darüber vom anderen entfernt stand, keine bedeutende Quantität, dagegen eine ganz vorzügliche Qualität lieferten, was den Weinen von Sillery ihren hohen Ruf in Frankreich sowohl als im Auslande verschaffte. Die nachfolgenden Besitzer dieser Weinberge wurden durch den vortrefflichen Boden, der selten gedüngt zu werden braucht, nicht minder durch zahlreiche Unfälle in den Weinbergen, so wie durch die damaligen hohen Preise des Getreides veranlaßt, die Reben theilweise auszurotten, und an ihre Stelle Weizen und andere Feldfrüchte, die bei geringeren Culturkosten einen höheren und sichereren Ertrag erwarten lie-

fen, zu bauen. Inzwischen wurden die Mousseux-Weine überall beliebter, die Ausbreitung dieses bedeutenden Handelsartikels nahm mit jedem Tage zu, und von allen Seiten war Nachfrage nach Sillery-Weinen. Jetzt lenkte sich die Aufmerksamkeit wieder auf jenes berühmte Clos de Sillery; man fing an, die besten Stellen mit jungen Reben zu besetzen, namentlich die Côte, die den Zufällen der Witterung, insbesondere dem Froste weniger ausgesetzt ist, und, durch die Vorzüglichkeit ihrer Lage und ihres Bodens begünstigt, von jeher den feurigsten und kräftigsten Wein lieferte.

Derselbe ist ambra-farbig mit feinen Perlen, zeichnet sich außerdem durch einen in Deutschland und England beliebten trockenen Geschmack, durch Körper, Geist und eine vortreffliche Blume aus, hält den Mund stets frisch und fällt selbst im Alter, wenn er die Mousse verloren, noch angenehm auf die Zunge. Als ganz vorzüglich ist der Sillery Crémant bekannt. „Le corps“ sagt Herr Jullien in seiner Topographie de tous les vignobles, Page 30, „le spiritueux, le charmant bouquet et les vertus toniques dont il est pourvu, lui assurent la priorité sur tous les autres,“ und Dr. Henderson behauptet mit Herrn Jullien, daß unter allen Champagner-Weinen der Sillery einer der gesundensten sei.

Dieses sind die Eigenthümlichkeiten des berühmten, leider aber nur in kleiner Quantität vorhan-

denen Gewächses und mögen solche wohl Veranlassung zu der Benennung „Fleur de Sillery“ gegeben haben. Referent befand sich kurz vor der Weinlese in der Champagne und hatte Gelegenheit Traubenverkäufe abschließen zu sehen. Bis dahin waren in Verzenay als höchster Preis 80 Fr. — für die Caque, deren c. 6 zu einer Pièce erforderlich sind — auf Zeit bezahlt, in Ay und Bouzy 60 und 70 Fr., dagegen empfing ein Weinbergbesitzer in Sillery 90 Fr. baar.

Das Haus Van der Veken père fils in Reims ist Eigenthümer der meisten Weinberge des Grundgebietes von Sillery und hat daselbst eine Besitzung mit Celliers und Kelterhaus, auch die Herren Ruinart père & fils in Reims haben Weinberge und ein Etablissement daselbst.

Verzenay, ein Dorf nördlich von Bouzy, so wie einige Gärten vom Nachbardorfe Verzy liefern Weine No. 2 zum ersten Range, die meisten des letzten Ortes sind geringer. Die Weinberge liegen an einer nordöstlichen Holzhecke des Gebirges mit mittlerer Abdachung, vorzüglicher südlicher Exposition und mit Morgen- und Abend-Sonne. Die Morgen- und Abend-Sonne, die im Lande sogenannte Soleil de dix heure wirkt hier äußerst vortheilhaft. Verzenay gehörte vor Zeiten zu den Revenuen des Schlosses Sillery und mag dazu beigetragen haben, den Ruf dieses Weines zu erhöhen. Jetzt steht es für sich vornehm da, die Gewächse von Saint Basle, Ludes und Mailly theilweise mit sich vereinigend.

Bei Verzenay zeichnen sich als beste Gärten aus: Pisse Renard, Bas Pertuis, Carreaux, Blancs Fossés, Demi-Demies, Basses Coutures, Basses bruyères, Champ Saint Martin; bei Verzy: Vignes - Gosses, Terres Saint Basle, Baillons, Houtes, Charronnées, Noyers d'or, Basses Vincelles, Foucelles.

Der Wein selbst hat bei etwas schillernder Farbe viel Feuer und ein aromatisches Bouquet. Er ist mit dem Sillery der feurigste, schwerste Wein der Champagne, geht sehr in's Blut und wird wegen seiner Kraft selten rein gefüllt. Die lebhaften Avize- und Pierry-Weine geben ihm die, den besten Mousseux eigenthümliche Feinheit im Geschmack, indem sie zugleich die übermäßige Kraft mildern. Wer starke Weine liebt, wird sich lieber an den Sillery und Verzenay, als an den zarten Bouzy und Ay halten. Referent hat einen guten Verzenay von 1825, welcher seine Mousse verloren hatte, im Keller des Herrn Goerg zu Châlons getrunken, der viel Characteristisches und fast die Kraft des guten alten Rheinweins angenommen hatte. Die Crémants und non mousseux von Verzenay sind vortrefflich.

Von den Bergweinen verdienen noch Rilly und Chigny aufgeführt zu werden, die etwa dieselben Eigenschaften wie Verzenay nur im verringerten Grade besitzen. Verzy, Mailly und Ludes stehen bereits unter der Rubrik Verzenay, die übrigen Weinorte der Montagne sind weniger renommirt. —