

Die Champagne - der Champagner und der Klang von zwitschernden Zwillingsschwalben

Category: Reiseberichte

geschrieben von Dr. Detlef Naumann | 11. September 2026



Auf halber Strecke zwischen Bonn und Paris liegt das Traumland für Gaumenfreunde und Liebhaber eines besonderen Schaumweines: die Champagne. Wir sind unterwegs in dieses Weingebiet, aber wo sind die Rebstöcke? Kilometer lang durchfahren wir auf der Strecke Richtung Reims nur große gelbe ausgetrocknete und abgeerntete Weizenfelder. Kein Rebstock ist zu sehen. Aber Reims soll doch im Herzen der Champagne liegen. Dann liegt plötzlich vor uns ein echter Weinort und umgeben von grünen Weinhängen es ist doch das Herz der Champagne. Markant erheben sich auf den Hügeln östlich und westlich des kleinen Ortes eine rote Windmühle Mühle, Moulin de Verzenay, und der Phare, ein Leuchtturm. Die kleine Straße in dem verschlafenen 1000 Seelendorf, die zu unserem Winzer-Ferienhaus führt, ist an einer Stelle so eng, dass unser PKW fast nicht hindurch kommt. Es sind kaum 10 cm Luft auf jeder Seite.

Unser komfortables Ferienhaus ist der Teil eines Récoltant-Manipulant (RM), so werden in der Champagne die Winzer genannt, die den Wein selber anbauen, zu Champagner verarbeiten und unter eigenem Namen vertreiben. Für uns steht erst einmal ein Brut Rosé als Begrüßungs-Champagner aus dem eigenen Hause auf dem Tisch. Da wissen wir gleich: So schmeckt Urlaub in der Champagne.







Um mehr zu erfahren, führt uns die Winzerin durch ihren Keller und erläutert die speziellen gesetzlichen Auflagen und Methoden der Champagnerherstellung und wie viel Handarbeit erforderlich sogar vorgeschrieben ist, um den kostbaren, nein köstlichen Tropfen zu bereiten. Ein Champagnergut mit 8 Hektar Rebfläche beschäftigt zur Weinlese rund 50 Arbeiter, die per Hand die Trauben ernten. Da nur vollreife und makellose Trauben geerntet werden dürfen, damit keine Trauben vorzeitig gequetscht werden, müssen sie in speziell perforierten Kisten zur Presse transportiert und sofort gepresst werden. Nur so wird sichergestellt, dass kein Saft oxidiert, die reine Farbe des frisch gepressten Traubensaftes erhalten bleibt und der frische Traubensaft zu Wein vergoren wird. Auf einer Gesamtfläche von 34200 Hektar Rebfläche wird mit rund 100. 000 Erntehelfern jährlich die Traubenlese per Hand durchgeführt, wobei strenge Vorschriften die Menge der Trauben und die Menge des ausgepressten Traubensaftes regeln. Rund 8000 Flaschen in der normalen 0, 75 Liter Größe werden so je Hektar produziert. Für die Gesamtrebenfläche der Champagne bedeutet das eine Größenordnung von rund 260 Millionen Flaschen. Das große Geheimnis der Flaschengärung wurde allerdings erst im 17. Jahrhundert durch den

benediktinischen Kellermeister Dom Périon entdeckt. Die inzwischen genau reglementierte Art, die den Saft der Trauben des Pinot Noir (Spätburgunder), Pino Monier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) und der weißen Rebsorte Chardonnay den berühmten Schaumwein der Champagne zu fertigen, beeindruckt uns bei der Führung durch den Winzerkeller.





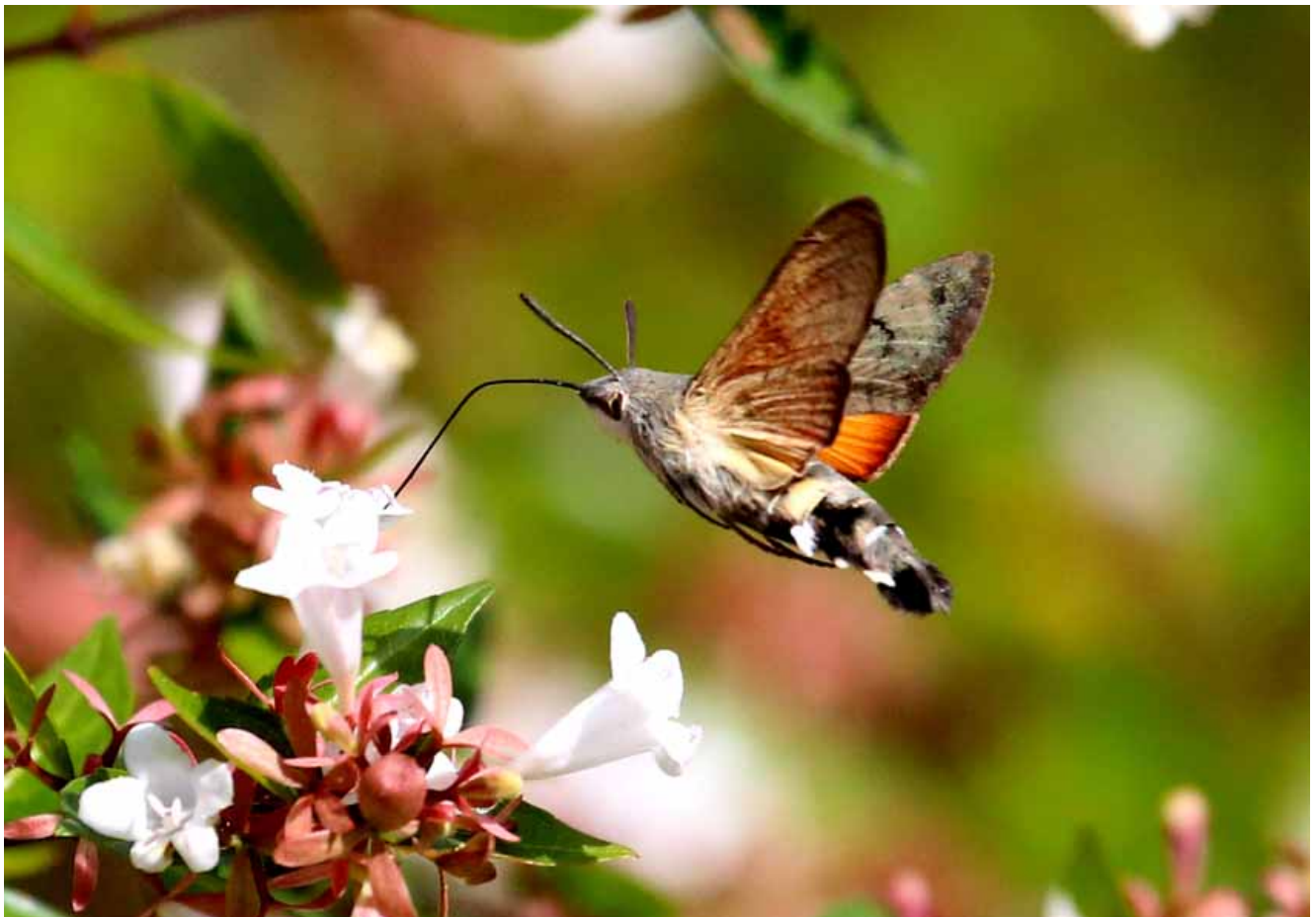






Bei so vielen Informationen und Zahlen wird es uns für uns Zeit für eine Atempause. Zwar ist es in dem Winzerkeller weit kühler als draußen in unserem kleinen Hausgarten, aber bei 35°C genießen wir die Ruhe im Dorf und den neu entdeckten Aperitif Ratafia. Der Ratafia der Champagne ist sofort unser Lieblings-

Aperitif. Klassisch aus der Champagne ist es ein Likörwein aus Traubenmost, der mit einem Tresterbrand bis auf rund 20 % versetzt und mit Eiswürfeln serviert wird. ... Ich setze das Glas abrupt ab: Vor uns an der Hausterrasse gaukeln Schmetterlinge: Ein Segelfalter bedient sich am Nektar des Sommerfieders und auch Admiral und Kaisermantel sind zu sehen. Das bei uns seltene Taubenschwänzchen steht wie ein kleiner Kolibri vor den Blüten in der Luft und rollt seinen langen Rüssel tief in die Blütenkelche hinein. Der Schwirrflug ähnelt so sehr den Kolibris, dass er auch Kolibrischwärmer genannt wird. Dabei ist der kleine Kerl ein respektabler Wander-Falter, der in weniger als 14 Tagen bis zu 3000 km weit fliegen kann. Beim Beobachten dieser zauberhaften Luftakrobaten fällt mir ein Spruch des dänischen Dichters Hans Christian Andersen ein: „Leben allein genügt nicht, sagte der Schmetterling. Sonnenschein, Freiheit und eine kleine Blume muss man auch haben.“

















Ich habe das Gefühl, dass wir hier dies alles haben, nur saugen wir unsere Nektar nicht aus Blüten, sondern aus Champagnergläsern. Immer wieder begegnen wir derartigen Versuchungen. Das kleine Dorf Verzenay hat enge Gassen und viele Champagnerwinzer, Vingneron, aber die meisten sind in der heißen trockenen Zeit des August im Urlaub. So ist es sehr ruhig, kaum Autoverkehr, die tiefen französischen Fenster sind meist zugezogen.

Außerhalb des Ortes passieren wir die markante rote Mühle auf einem sanften Berg inmitten der leicht hügeligen Landschaft, die hier voll mit Weinreben bepflanzt ist. Auffällig sind die niedrigen Rebstöcke, die meist weit unten voller grüner Trauben hängen. Es muss eine harte Bückarbeit sein, diese niedrig hängenden Trauben per Hand zu ernten. Später erfahren wir im Museum des Leuchtturms auf der anderen Dorfseite, dass die Lesearbeit auf kleinen Rollhockern verrichtet wurde.





Erst einmal geht es durch die Weinberge zur roten Mühle, Moulin de Verzenay. Die Windmühle stammt aus dem Jahr 1818. Bis 1903 wurde hier Mehl gemahlen, in den Weltkriegen wurde sie militärisch als Aussichtsposten genutzt und schließlich für Repräsentationszwecke 1972 von der Firma G.H. Mumm erworben. Weit geht der Blick über die sanft geschwungenen grünen, großen Flächen mit den kostbaren Reben.

Bald geht es weiter durch die nächsten Dörfer. Überall gibt es Hinweisschilder zu Champagnerhöfen. Rund 16000 Champagner Winzer gibt es in der Champagne. Etwa ein Viertel davon arbeitet als RM. Die Größe ihrer Rebflächen liegt durchschnittlich bei nur 3, 5 Hektar, aber auch das bringt im Jahr ca. 30 000 Flaschen bei so viel Handarbeit sind die meisten Winzer als „Vingnerons“ tätig, das heißt, sie liefern ihren Traubensaft an die großen Champagnerhäuser für die weitere Veredelung und Vermarktung. Auf der Landstraße D26 folgen wir der „Route touristique du Champagne“, landen in Mailly-Champagne und stellen dort fest: Es ist viel zu heiß zum Weiterfahren. Aber Mailly hat wunderschöne Orte: kühl und Champagner gesättigt – so viel wie ein Autofahrer halt nur darf!











Als die kulturell bedeutendste Stadt des Departements Marne gilt die rund 180 000 Einwohner zählende Stadt Reims. Die Champagnerroute führt uns durch die Montagne de Reims, die mit ihren Hängen voller Pino Noir laut Reiseführer (Heike Bentheimer: Champagne; Treschner-Verlag, 2023) zu den schönsten

Weinbaulandschaften Frankreichs zählt. Die Route führt durch den regionalen Naturpark Montagne de Reims mit Weinbauflächen, Wald und Agrarflächen.

Am Stade Auguste Delaune, dem großen städtischen Fußballstadion, eine vom Architekten Michael Rémon entworfene Anlage für rund 20000 Zuschauer, finden wir einfache Parkmöglichkeiten. Berühmt geworden ist dieses Stadion durch die Spiele der Fußballweltmeisterschaft der Frauen in Reims 2019. Aber uns zieht es heute in die Altstadt.



Die berühmte gotische Kathedrale Notre-Dame wurde als Nachfolgebau einer durch Brand zerstörten romanischen Kirche zwischen 1211 und dem 15. Jahrhundert errichtet. Als beeindruckendes Bauwerk der französischen Hochgotik beherrscht die Kathedrale den großen Stadtplatz erbaut aus regionalem hell beigen Kalkstein. Mit einer Gesamt-Außenlänge von 149, 17 m ist sie 5 m länger, als der Kölner Dom. Sie gilt als eine der bedeutendsten gotischen Kirchengebäude Frankreichs. In ihr triumphierte Jeanne d'Arc. Über Jahrhunderte war die Kathedrale Krönungskirche von 25 französischen Königen. Wir genießen den erhabenen riesigen Kirchenraum, der eine beeindruckende

Ausstrahlung hat. Neben den besonderen blau strahlenden von Marc Chagall 1974 entworfenen Glasfenstern leuchten die bunten Glasfenster des Düsseldorfer Künstler und Atheisten Imi Knoebel (2011). Er erhielt die Aufgabe, nachdem Gerhard Richter den Auftrag abgelehnt hatte.

Zwar hat die Stadt Reims als „Stadt der Kunst und Geschichte“ viele Sehenswürdigkeiten und wurde mit der Kathedrale, dem Palais du Tau und der Basilika Saint-Rémi seit 1991 in die UNESCO Welterbeliste aufgenommen, aber bei rund 40° C und praller Mittagssonne schmilzt die Lust auf weitere Besichtigungen dahin. So schaffen wir nur den kurzen Weg zum Place Royal. Um eine große Skulptur bilden viergeschossige Gebäude einen repräsentativen Platz. Weiter geht es zurück durch die Hauptgeschäftsstraße Rue de Vesle. Sie ist eine der belebtesten Fußgängerzonen von Reims. Da sie im Ersten Weltkrieg sehr stark zerstört worden ist, wurde sie im Stil des Art déco wieder aufgebaut. Es finden sich an den Hausfassaden verschiedene architektonische Tendenzen der 1920er Jahre wieder. Einige Häuser aus den Jahren 1924 und 1927 zeigen wie der Post-Hausmannstil den Art déco-Stil aufnimmt: Pflanzenmotive werden abstrakt, die Linien werden steifer, Verzierungen werden knapp und die Dächer werden zu Terrassen. Laut bimmelnd fährt seit 2011 die Straßenbahn durch die belebte Geschäftsstraße, auf der wir – inzwischen schweißgebadet wieder dem Auto zu streben, um zurück nach Versenay zu fahren.







Schon von weitem zeigt der markante Leuchtturm, der Phare de Verzenay, unser

Ziel an. Der 1909 als Werbemaßnahme eines örtlichen Weinhändlers errichtete Turm ist seit 1999 als Weinmuseum der Gemeinde eingerichtet. In drei Stockwerken wird die Champagne und der Champagner erklärt, von dem es auch viele regionale Sorten zu moderaten Preisen zu kaufen gibt. Der Garten und der Blick auf die großen umgebenden Rebflächen laden zu einer Champagnerprobe ein, die wir ausführlich genießen.

Nicht nur wegen seiner Farbe fallen uns immer wieder die Rosé-Champagner ins Auge. Dabei ist seine Herstellung für einen deutschen Winzer sicher etwas merkwürdig: Die Champagne ist die einzige Region, in der das Mischen von weißem und roten Most zur Erzeugung von Rosé Champagner erlaubt ist. Aber auch er ist köstlich und hat so eine tolle Farbe!



Zum Glück ist es vom Leuchtturm bis zu unserem Ferienhaus nur noch ein Katzensprung.

Am nächsten Tag geht es weiter auf der Champagner-Route durch die hügelig, wellige Landschaft vorbei an großen Weinbauflächen nach Südwesten in Richtung Epernay. Die kleinen Dörfer sind gepflegt und strahlen den besonderen

französischen Charme aus: eine faszinierende Mischung aus Ästhetik und Eleganz und der Lebenskunst, das nicht Perfekte zu akzeptieren. Es überwiegen die kleinen gelben und weißen Häuser aus dem regionalen Kalkstein mit flach geneigten Dächern, aber immer wieder entdecken wir dazwischen auch prunkvolle Gebäude und Anwesen mit Schildern der Champagner-Winzereien. Aber heute wollen wir es bis Eperneay schaffen. Die Stadt Epernay gilt als eine der Hauptorte im Herzen der Champagne. Sie hat nur 23 000 Einwohner, aber bereits Viktor Hugo meinte 1842: „Epernay, das ist die Stadt des Champagners. Nicht mehr, nicht weniger.“ (siehe Heike Bentheimer: Champagne; Treschner-Verlag 2023) Epernay liegt inmitten der Champagne und rund 60% der Bewohner haben mit dem Champagner zu tun. Die großen Champagner-Häuser sind im Zentrum der Stadt vertreten und die meisten der rund 500 000 Besucher kommen vor allem deshalb hierher. Wir landen erst einmal an dem Fluss Marne und genießen den Blick auf idyllische Uferbereiche. Einige Sportler paddeln auf dem hier offenbar aufgestauten Fluss. Im seitlichen Nebenarm schwimmt eine Höckerschwan-Familie zwischen den rosa und weißen Seerosenblüten herum. Wir haben uns in eine kleine Champagner Bar am Ufer der Marne im Schatten verzogen. Markant erhebt sich gegenüber der 60 m hohe Turm von Champagne de Castellane. Im maurischen Stil errichtet ist er zu einem Wahrzeichen der Stadt geworden.







Etwa 30 km südöstlich von Epernay liegt die Stadt Châlons-en-Champagne. So recht können wir uns mit der 43 000 Einwohner zählenden Stadt nicht anfreunden. Sie ist die Hauptstadt des Departements Marne und wird mit der berühmten „Schlacht auf den katalaunischen Feldern“ von 451 in Verbindung

gebracht, in der die Römer mit Hilfe der Westgoten unter Theoderich Atila und seine Hunnenschar besiegten. Immer wieder wurde die Stadt in die fürchterlichen Kriege bis in die Neuzeit hineingezogen. Es sind eher Neubauten, die das Stadtbild prägen. Aber wir haben ein besonderes Ziel: das Champagnergut Joseph Perrier. Der Wein stammt aus Anbauflächen um Epernay und Verzenay, da es um Châlons keine Rebstöcke mehr gibt. Aber das Champagnerhaus existiert seit 1825. Staunend betreten wir den Winzerhof. Wieder tauchen wir in eine andere Welt ein: zweigeschossige weiße Gebäude umrahmen eine große vornehme Hofanlage, blühende Pflanzen und Bäume, dazwischen schöne Sitzmöglichkeiten und Aufenthaltszonen. Die Wohlfühl-Atmosphäre steigert sich bei jedem Probeschluck, den wir am schattigen Ausschankbuffet genießen. Hätten wir doch nur unsere Gelddruckmaschine nicht zu Hause vergessen! So bleibt es bei einem eher übersichtlichen Einkauf. Trotzdem muss die nette Juliette mir helfen und ihr charmantes Lächeln erleichtert mir das Bezahlen und das Einladen der schweren Champagnerflaschen.





Kurzfristig beschließen wir, der Champagne noch weiter treu zu bleiben und beziehen ein neues Ferienhaus weiter südlich in der Nähe des „Großen Champagne-Meeres“, des Lac du Der-Chantecoq. Erstaunlich ist es für uns, wie sich inzwischen die Landschaft verändert hat. Bereits bei Epernay sind aus den Weinbauflächen andere Agrarflächen geworden. Meist sehen wir fast endlos große abgeerntete braune Getreidefelder oder große Mais- und Sonnenblumenanbauflächen, aber keinen Rebstock. Mir kommen die Eingangsworte des Reiseführers in den Sinn:

„Jeder, der schon einmal von Süddeutschland aus mit dem Auto nach Paris fuhr, kennt sie, die flache Landschaft der Champagne, wo sich Äcker mit Getreide Mais und Zuckerrüben endlos bis zum Horizont erstrecken.“ Mir kommen die endlosen Weiten des mittleren Westens von Amerika in den Sinn. Aber ist es nur diese Weite und Eintönigkeit, die mich an Amerika denken lässt? Die besondere Geschichte liefert in der Champagne eine außergewöhnliche Amerika Beziehung: Noch im 19. Jahrhundert umfasste der Weinanbau in der Champagne rund 60 000 Hektar Rebstockflächen. Dann kam die Weinpest. 1863 von Nordamerika nach Südfrankreich eingeschleppt und erreichte 1894 in der Nähe von Ay die

Champagne: die Reblaus Phylloxera. Sie vernichtete schlagartig bis Ende des 19. Jahrhunderts nahezu den gesamten Weinbau. Da die Reblaus die Wurzelstöcke befällt und aussaugt, musste das Gebiet der Champagne fast vollständig gerodet werden, weil die europäischen Reben keine Abwehrkräfte gegen den amerikanischen Schädling hatten. Erst als man darauf kam, europäische Edelreiser auf resistente amerikanische Wurzelstöcke aufzupfropfen konnten die Weinbauflächen wieder angepflanzt werden. Heute sind es mit insgesamt 27.500 Hektar Rebflächen etwa die Hälfte der ehemaligen Flächen. Also waren es die Amerikaner, die die Champagne gerettet haben!?

















Ein Sandsteinbruch am Straßenrand lässt einen noch tieferen Blick in die Geschichte der Champagne zu. Vor rund 100 Millionen Jahren bedeckte ein großes Meeresbecken die Region und lagerte Sedimente und Fossilien in einer bis zu 3000 m dicken Sedimentschicht ab. Vor rund 65 Millionen Jahren kam es zu tektonischen Bewegungen. Die Eurasische Platte schob sich auf die Afrikanische, Gebirge türmten sich auf und die Sedimentschichten hoben sich und wurden schräg gelagert. Durch die folgenden Erosionen entstand eine hügelige Landschaft, wie wir sie heute vorfinden. Der Steinbruch lässt einen Blick in diese Jahrtausende alte Entwicklung zu. Versteinerungen, die immer wieder von den Einheimischen gefunden werden, lassen die Zeit des Erdmittelalters fast lebendig werden. Später zeigen uns die Einheimischen Versteinerungen von Brachiopoden, Ammoniten in beeindruckenden Größen und Formen. Da Kreide und Kalkboden eine gute Fruchtbarkeit für viele Feldfrüchte und auch für die Weinreben aufweist, ist es hier ein fruchtbares Land. Der Weizen ist schon abgeerntet. Mais steht noch auf vielen Feldern und die großen Sonnenblumen strahlen uns entgegen. Da jeder Blütenkorb der Sonnenblume aus hunderten von Einzelblüten besteht, sind es unzählige Sonnenblüten, die uns entgegen strahlen. Nur das Wasser fehlt in diesem Sommer 2026 besonders in der Landwirtschaft. Der Wein

leidet darunter offenbar weniger. Es heißt, dass ein alter Weinstock seine Wurzeln bis zu 30 m tief in das spaltenreiche Kalk- und Kreide-Gestein hineintreibt, um genügend Wasser aufzunehmen.





Auf der Fahrt weiter in den Südosten der Champagne erreichten wir die Stadt Vitry-le-Francoise. Wir sind in der historischen Landschaft des Perthois, einer großen fruchtbaren Ebene mit Getreideanbau. Vitry-le-Francoise ist mit 12 800 Einwohnern die zweitgrößte Stadt des Perthois. Wir erreichen den eindrucksvollen Nordeingang der Stadt am Porte du Pont, ein 1748 als Stadttor im Stil eines Triumphbogens errichtetes Bauwerk. Dahinter führt die lange schnurgerade Einkaufsstraße auf den großen rechteckigen Marktplatz. Die große Kathedrale Notre-Dame beherrscht diesen Platz. Im Stil des französischen Barocks wurde die Kollegiatskirche ab 1629 errichtet. Die Orgel mit 39 Registern aus dem 18. Jahrhundert ertönt in vollem Klang, als wir die Kirche betreten. Wir genießen die Würde, die Orgelklänge und die kühle Temperatur der großen Halle. Auf dem Platz vor der Kirche, der Place d'Armes, thront auf dem Brunnen die 1840 geschaffene Statue, welche die Marne symbolisiert.









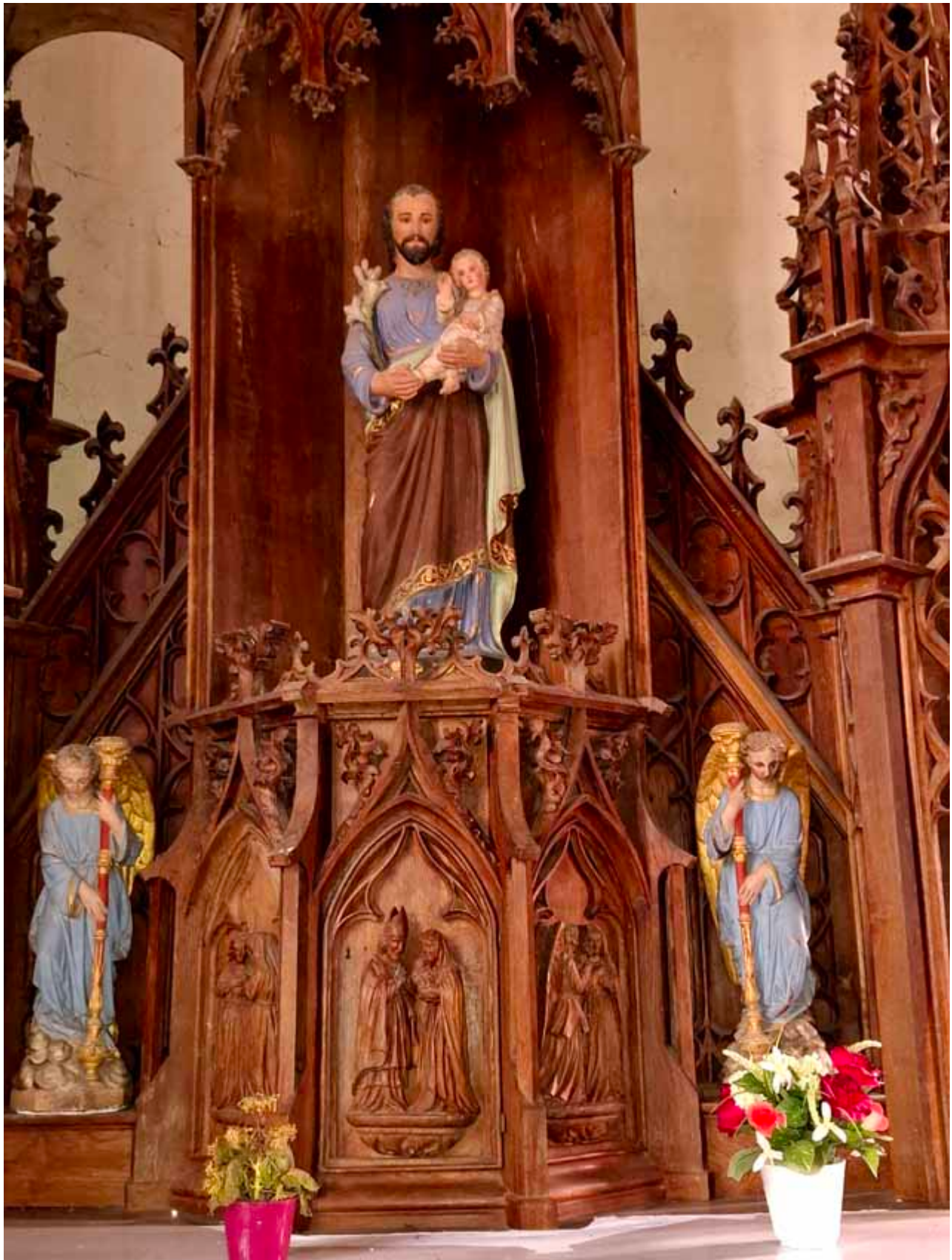
Weiter fahren wir durch eine hügelige Agrarlandschaft mit riesigen abgeernteten, braunen trockenen Stoppelfeldern sowie großen Sonnenblumen- und Maisfeldern. Sie schaffen ein eintöniges Landschaftsbild, aber unser neues Ferienhaus in Brandonvillers ist ein Teil einer harmonischen Hofanlage, in dem knapp 200 Einwohner zählenden kleinen Dorf, das mich sofort in seinen Bann zieht. Um uns herum tschilpen die Spatzen, auf in den Freileitungen sitzen die Rauchschnalben. Ich kann lange im Hausgarten sitzen, kalte Getränke genießen und den zwitschernden Schnalben lauschen - Erholung in der Champagne oder mit Champagner ...

Das Dorf liegt in einer besonderen Region in der östlichen Champagne rund 15 km südöstlich von Vitri-le-Francois. Die Region ist auch bekannt für ihre typischen Fachwerkbauten. Da Naturstein in diesem Bereich eher rar und teuer war, errichtete man die meisten Gebäude als Fachwerkkonstruktion. Typisch sind die sehr schmalen hohen Holzstrukturen mit meist hellen verputzten Gefachen. Als besonderes historisches Erbe gelten die kleinen Holzfachwerkkirchen aus dem 15. bis 18. Jahrhundert. Sie regen uns an, entlang der „Route des Eglises à Pons de Bois de Champagne“ durch die Dörfer zu fahren und die kleinen

hölzernen Kunstwerke zu besichtigen. In Outines halten wir an der Kirche Saint Nicolas an. Das 1512 erbaute Fachwerkgebäude ist nicht nur ein faszinierendes Bauwerk mit vielen Schnitzereien im Inneren, sondern auch ein erhabener kühler Rückzugsort vor der brütenden Hitze draußen.









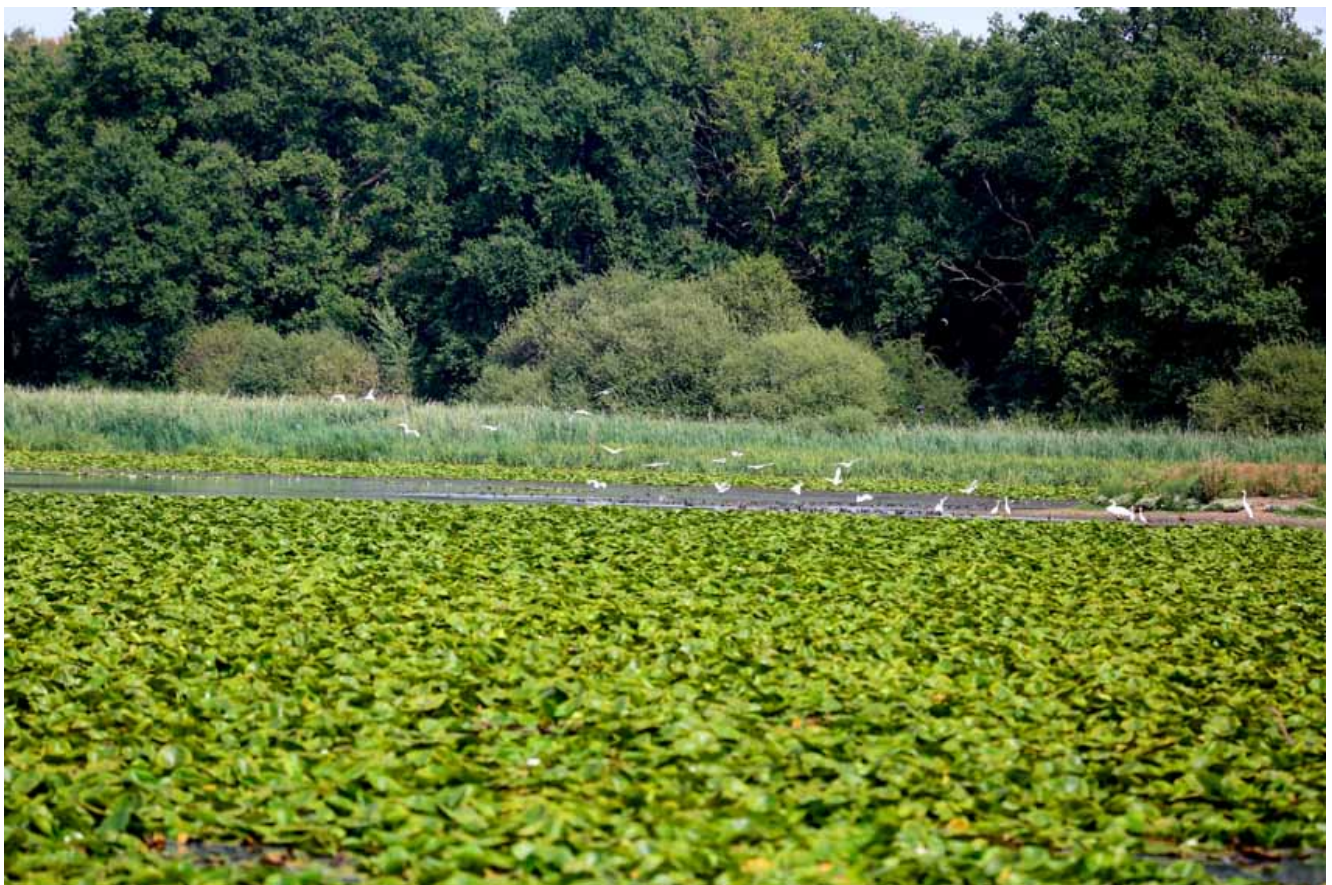
Schotterfeldwege führen uns weiter durch die Felderlandschaft mit Mais, Sonnenblumen und Getreidestoppeln. Ganz in der Nähe liegt der Lac du Der-Chantecoq, einer der größten künstlichen Seen in Frankreich. Bekannt als Wassersport- und Ferienparadies in den heißen Sommermonaten und Naturparadies im Herbst und Winter. Die kleine Gemeinde Châtillon-sur-Broué hat eine schöne Fachwerkkirche Notre-Dame aus dem 16. Jahrhundert. Wir finden aber keine gute Stelle, den Lac du Der zu erreichen. Also fahren wir weiter nur wenige Kilometer durch die Felderlandschaft bis Giffaumont-Champaubert. Der Ort ist eine Touristenstation. Das vor wenigen Jahren errichtete Casino Joa Du Lac Du Der wird zwar sehr gelobt für ausgezeichnetes Essen und erstklassigen Service, aber bei knapp 40° C sind unsere Geschmacksknospen noch nicht bereit für lukullische Spezialitäten wie zartes Kalbsbruststück und für das Spielen mit Geld im Casino reicht meine Fantasie nicht. Also landen wir auf den großen Parkplätzen und wundern uns über die vielen Autos. Aber das stark zerklüftete Seeufer ist voller Segel- und Motorboote, Wassersportzentren und Bademöglichkeiten.





Im Herbst und Winter wird der See zum Zufluchtsort für Tausende von

Zugvögeln, darunter 300 Vogelarten. Bis zu 250 000 Kraniche ernähren sich tagsüber in der umliegenden Landschaft, abends kehren sie in die Sicherheit der teils Wasser entleerten Mulden zurück. Wir denken dabei an die im Westen angrenzenden Seen Etang des Landres, Etang de Grand Coulon und Etang de la Foret. Ein Schotterfeldweg führt bis direkt an das Seengebiet und mit kurzem Weg haben wir einen Ausblick auf eine romantisch anmutende weite Seenlandschaft mit Seerosenflächen und naturnahen Ufern. Ein Nachen liegt am Ufer im flachen Wasser. Weiter entfernt hockt ein Silberreiher auf einem kahlen Ast. Ein Trupp weißer Vögel, Silber- und Seidenreiher, sowie ein paar Höckerschwäne sind in der Ferne zu sehen. Wir genießen das wunderschöne Bild der Naturlandschaft, in der im Herbst mit Sicherheit tausende von Vögeln einen Zufluchtsort finden werden. Auch wir werden wiederkommen!









Auf der Karte hat uns unsere nette Vermieterin Natalie die Gemeinde Saint-Remy en Bouzemont gekennzeichnet und auf einen kleinen PROXY-Laden hingewiesen. Es ist ein kleiner Tante Emma-Laden, aber statt Tante Emma begrüßt und sein stattlicher junger Franzose, der sogar drei Flaschen Champagner im Regal hat – hatte als wir den Laden nach einiger Zeit wieder verlassen.

Bald genießen wir wieder unsere Dorfidylle. Was gibt es schöneres, als beim tchilpen der Spatzen und dem Zwitschern der Rauchschwalben über uns Melone mit Schinken und weiteren Köstlichkeiten zum Champagner zu genießen.















Für uns wird es Zeit, die Champagne noch einmal so zu genießen, wie wir sie uns vorgestellt haben. Wieder berät uns die freundliche Natalie und berichtet von einem Champagnerdorf umgeben von großen Rebenflächen während Sie uns wieder einen Teller voller zarter Crepes und Quetsch du jardin, Pflaumenmarmelade aus dem Garten, vorbeibringt.





Das ist unser nächstes Ziel: Bassuet. Schon von weitem ist erkennbar: Das Dorf wird von großen Rebflächen umsäumt. Es stellt sich wieder das Gefühl ein, in dem Weinparadies Champagne zu sein. Niedrige Häuser säumen die Straße, an ein paar Vignerons fahren wir vorbei, bis die Hinweisschilder uns zu Bernhard

Longlas führen. Auf der großen Hofanlage wird zwar gebaut, aber in der einladenden Probier- und Kaufstube werden wir von einer sehr freundlichen jungen Winzerin empfangen. Mit charmantem Lächeln bietet uns die nette Winzerin, die sich als Aurelie vorstellt, aus schönen Gläsern Brut, Blanc de Blanc, Rosé ... herrlich prickelnde Tropfen aus der Coteaux Vitryats. Diese Gegend mit ihren offenen Landschaften und weiten Ausblicken ist überwiegend mit Chardonnay bepflanzt, der auf dem Kreidekalkboden dem Champagner eine besondere Note verleiht. Fast wären wir dem besonderen Charme dieses Ortes erlegen, dem Champagner und den außerordentlichen netten Bewohnern, aber auch diese Tour ging zu Ende und ein paar Erinnerungstropfen haben wir im Kofferraum.