

Die Champagner-Schwwestern

Das kleine, aber feine Champagner-Haus Laurent-Perrier will seine Schaumweine aus der Luxus-Ecke holen

Wieso soll ein Champagner immer nur zu Weihnachten oder zu einem runden Geburtstag entkorkt werden? Genauso gut kann er zu einem feinen Essen serviert werden, finden die Besitzerinnen von Laurent-Perrier.

VON SILVIA SCHAUB

Eine Muse vom Format einer Scarlett Johansson wie Moët & Chandon hat Laurent-Perrier nicht zu bieten. Das würde auch nicht zum diskreten Champagner-Haus passen – oder es hat es vielmehr gar nicht nötig. Denn das kleine Unternehmen aus Tours-sur-Marne hat an seiner Spitze zwei ebenso charmante wie engagierte Blondinen: die Schwestern Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt. Sie haben vor rund 10 Jahren das Zepter von ihrem Vater Bernard übernommen. Er hat das Haus, das seit fast 200 Jahren in Sachen Schaumweine zu den besten der Welt zählt, zum Erblühen gebracht und den Namen zu einer wichtigen Marke gemacht.

Heute ist Laurent-Perrier mit rund 200 Mitarbeitern in 120 Ländern vertreten. Über 56 Prozent der Aktien sind noch in Familienbesitz. Geführt wird das Unternehmen zwar von einem externen CEO, für die strategische Ausrichtung aber sind die beiden Schwestern zuständig.

WIR SITZEN IM SALON des schmucken Château Louvois, dem Repräsentations-sitz von Laurent-Perrier, und tauchen ein in die Welt des «vrai champagne». «Sie müssen das Wissen und die Methodik von hier kennen», hebt Alexandra Pereyre de Nonancourt im hellen, edlen Strickkleid an. Champagner ist in ihren Worten kein Bling-Bling-Produkt, sondern vielmehr subtiler Luxus. Sie hebt das Champagner-Glas, schwenkt es leicht und fährt schwelgend fort: «Sie trinken eine ganze Geschichte.» Die Geschichte der Menschen hier in der nicht eben sonnenverwöhnten Ecke Frankreichs. «Deshalb lieben wir die Wärme im Glas», sagt sie und strahlt.

Zum Beispiel einen Grand Siècle, den der Keller nun mit weissen Handschuhen mit einem feinen Plopp in die tulpenförmigen Gläser perlen lässt. Für diese Prestige-Cuvée hat man eine Assemblage von Pinot noir und Chardonnay der besten Grand-Cru-Lagen mit beson-



Sie führen das Champagner-Haus Laurent-Perrier mit viel Charme: Stéphanie Meneux de Nonancourt (l.) und Alexandra Pereyre de Nonancourt.

ders gelungenen Weinjahren vermählt. Dieser Champagner profitiert von einer Reifezeit von ungefähr fünf Jahren, wie wir am nächsten Morgen in den unterirdischen Gängen des Laurent-Perrier-Hauptsitzes in Tours-sur-Marne erfahren werden. Dort stehen die Flaschen, mit Code-Nummern versehen, in den so genannten Rüttelständern in den feuchten Kellergewölben. Wir nehmen einen Augenschein in den dunklen Gängen im Bewusstsein, dass wir den Besuch problemlos in eine mehrstündige Wanderung ausdehnen könnten.

ES WAR FÜR DIE De-Nonancourt-Schwwestern nicht von Anfang an klar, in die Fussstapfen ihres Vaters zu treten. Stéphanie arbeitete für das Versteigerungshaus Sotheby's und Alexandra

war diplomierte Innenarchitektin. Irgendwann verschlug es sie in die Parfum-Branche. «Das hat mir die Nase geöffnet.» Doch etwas fehlte den beiden: die Natur, die Erde. «Das war der Moment, in dem uns bewusst wurde, wohin wir gehören.» 1998 stieg Alexandra in den Betrieb ein, ein paar Jahre später folgte Schwester Stéphanie.

«Die Marke hat noch viel Potenzial», betont Alexandra mit ihrer charmanten Eleganz und beginnt von ihren Visionen und Strategien zu sprechen. Eine ist es, den Champagner aus der Luxus-Ecke des edlen Apéro-Getränks zu holen und ins Zentrum eines lukullischen Essens zu rücken. Wie etwa den «Ultra-Brut» zu Fisch oder Fleisch oder den rosafarbenen «Alexandra Rosé» mit seinem betörenden Beerenduft zu einem Dessert. In Frankreich ist man schon einen Schritt weiter als in der Schweiz, wie Guillaume Deglise, Chef von Laurent-Perrier Schweiz, bestätigt. Zwar ist die Schweiz

bereits der siebentwichtigste Markt für Laurent-Perrier, aber noch ist man vor allem in Hotels und Restaurants stark vertreten. «Champagner muss man in Gesellschaft trinken», findet Deglise.

AUF FRAUENPOWER wird bei Laurent-Perrier übrigens auch im Weinberg gesetzt. Christelle Rinville ist die Weinbau-Direktorin, eine der wenigen Frauen in dieser Funktion. Rinville hat für frischen Wind gesorgt und das Unternehmen in Sachen Umweltschutz zu einem Vorzeigebetrieb umgekrempelt. «Die grössten Änderungen haben wir bei der Pflege der Böden vorgenommen», erklärt sie. Diese Sorgfalt wirkt sich auf die Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit der Rebstöcke aus.

Die Ernte dieser Arbeit wird in diesen Tagen eingefahren. Es herrscht emsige Betriebsamkeit in den Rebbergen rund um Tours-sur-Marne. Auch ohne einen Hollywood-Star als Mediennagel.



AUFGETISCHT

Mitteuropäische Charme-Allianz

Restaurant Bären, Hundwil AR

ES WAR DAS BAUCHGEFÜHL, das uns leitete. Weder wussten wir, dass Küchenchef Eric Dufeu einst im hoch dotierten Jägerhof in St. Gallen am Herd stand, noch, dass im «Bären» Hundwil überwiegend Bioprodukte vom eigenen Hof auf den Tisch kommen. Kaum eingetreten und von Geschäftsführerin Andrea Böhler mit ihrem charmanten Voralberger-Dialekt begrüsst, wissen wir: Das Bauchgefühl hat uns richtig geleitet. Zur Wahl stehen je ein Fleisch-, Fisch-, Vegi- und ein Überraschungsmenü, 3- oder 4-gängig, beliebig kombinierbar und zu Preisen, für die es in Zürich einen Hauptgang gibt. Die Vorspeisen (Gurkencarpaccio mit Rohschinken und Tomaten-Concassée im Mozzarella-Ring) munden, sind aber nicht überaus kreativ. Überraschend und frisch schmeckt das Randen-Ragoût mit Minz-Pinienkernrisotto. Die Hauptgänge – Zanderfilet an Pernod-Safranschaum mit Sepianudeln und Gemüse sowie Lammrücken an Rosmarinjus mit Kartoffeln und Bohnen – erfreuen Gaumen und Auge gleichermaßen. Der ausgesuchte Zweigelt Dornenvogel (Fr. 58.-) entpuppt sich als süffiger, nicht zu schwerer Begleiter.

TERTIA HAGER



Wirtepaar Eric Dufeu und Andrea Böhler vom Restaurant Bären, Dorf 34, Hundwil. Tel. 071 393 70 15, www.restaurantbaeren.ch. Geöffnet: Do und Fr, 17–24 Uhr, Sa, 11–24 Uhr, So, 10–22 Uhr. Mo–Mi geschlossen.

KÜCHE Französisch-appenzelisch-österreichische Bio-Fusionküche
SERVICE Mit Charme und Kompetenz
AMBIENTE Heimelig dank Holz, festlich dank Bildern und Blumen
PREISE 3-Gänger um Fr. 46.– bis Fr. 56.–, 4-Gänger um Fr. 53.– bis 62.–



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Ist es angebracht, dass man zum braunen Business-Anzug rote Socken trägt? Das habe ich so gesehen und möchte dem Mann, den ich kenne, ein Feedback geben.

HANDELT ES SICH HIER um einen Engländer oder Italiener, dann ist es wohl die modische Note. Falls es ein Landsmann ist, will er vielleicht auffallen und um jeden Preis anders sein. Oder vielleicht ist der Herr einfach auch farbfelhsichtig und war der Meinung, dass er braune Socken erwischt hat. Viele Männer können nämlich diese beiden Farben nicht unterscheiden. Was natürlich nicht heisst, dass es Ihnen auch gefallen muss. Modische Exkurse sind immer etwas gefährlich, da sie eine subjektive Wahrnehmung widerspiegeln. Engländer tragen gerne bunte Socken in der Farbe der Krawatte oder des Innenfutters des Anzugs. Italiener sind grundsätzlich ebenfalls farbenfroher und setzen mal gewagte Akzente. Klassisch gesehen wären dunkelbraune oder schwarze Socken passender zum dunkelbraunen Anzug. Vorsicht auch vor zu viel Farbe. Nie mehr als drei Unifarben gleichzeitig tragen, heisst hier die goldene Regel. Einfach, weil unser menschliches Auge nicht fähig ist, mehr als drei Farben auf einmal wahrzunehmen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch

ENTKORKT



Herzhafter Chianti

Der Name «Triacca» wird normalerweise mit Veltliner Wein in Verbindung gebracht. Dabei besitzt die Weinbaufamilie aus dem Puschlav seit über vierzig Jahren auch Reben in der Toskana. 1969 kauften die Fratelli Triacca in Strada bei Greve in Chianti das heruntergekommene Weingut La Madonnina. Aber es sollten noch fast zehn Jahre verstreichen, bis die ersten Weine erzeugt wurden. Denn vorerst galt es, die verga-

deten Hügel des Gutes, das nur noch als Jagdrevier genutzt worden war, zu roden und neu mit Reben zu bepflanzen. Auch musste die baufällige Villa Franchi mit samt Nebengebäuden renoviert und eine moderne Kellerei eingerichtet werden. Nach dem Zukauf von weiterem Rebland in der Umgebung ist La Madonnina heute das grösste Weingut der Gemeinde Greve. Von den 345 Hektaren des Anwesens sind 100 mit Reben bestockt, in erster Linie mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Rest verteilt sich auf ebenfalls neu angelegte Olivenhaine, Agrarland und Wald. Unter der Leitung von Luca Triacca werden jährlich 600 000 Flaschen von sechs verschiedenen Rotweinen abgefüllt, deren Qualitätskurve, wie Italiens Weinbibel Gambero Rosso meint, «eindeutig nach oben weist». Ein gutes Beispiel dafür ist der in früheren Jahrgängen auch schon mit zwei oder gar drei Gläsern ausgezeichnete **Chianti Classico Riserva La Madonnina 2007**, der in dunklem, jugendlichem Rot strahlt, nach roten und schwarzen Waldbeeren, Kirschen mit dezenten Noten von schwarzer Schokolade duftet und einen vollen Körper mit saftiger Säure und kräftigem Tannin besitzt. Er ist ein herzhafter Chianti, der aber doch die typische Eleganz der Toskana aufweist. Sein schnörkelloses Wesen und sein attraktiver Preis machen ihn zum idealen Wein für alle Tage, auch die Sonntage. Denn ein Alltagswein ist dieses Schnäppchen nicht. ANDREAS KELLER

Chianti Classico Riserva La Madonnina 2007

Produzent Casa Vinicola Triacca, Tenuta La Madonnina, Greve in Chianti (I)
Herkunft Toskana
Appellation Chianti Classico DOCG
Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte Salami, Pasta, Braten, Käse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Fratelli Triacca, Zalende, 7748 Campascio, Tel. 081 846 51 06, www.triaccia.com, Fr. 14.90 (auch bei Coop erhältlich)