

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

CHAMPAGNER- VORSPIEL I

VON HELMUT ARNTZ



Nr. 68
Wiesbaden 1984
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 68

CHAMPAGNER- VORSPIEL I

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

*Zum Gedenken an Dom Pierre Pérignon (1638 – 1715),
von 1668 bis 1715 Klosterschaffner von Hautvillers,
dem der hohe Ruf der Weine dieser Abtei verdankt wird*

Inhalt

Vorwort	3
Seigneur de Saint-Evremond	7
Jean Godinot	21
Bruder Peter	33
Noël-Antoine Pluche	55
Register	64

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.
Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

Vorwort

Dom Pierre Pérignon gehört zu den großen Persönlichkeiten der Weinbaugeschichte. Vertrauenswürdige Quellen geben uns die Möglichkeit, ihm zwei bedeutende Fortschritte zuzuweisen: die Herstellung wirklich „weißer“ Weine aus roten Trauben und die Cuvée aus Trauben von verschiedenen Böden, um zu harmonischen Weinen zu gelangen.

Dom Pierre Pérignon war nicht Kellermeister der Abtei Hautvillers, sondern *cellerarius* „Klosterschaffner“, französisch *procureur*. Er war zuständig für das weltliche Klostergut, *le temporel*, so wie der Abt es für das geistliche, *le spirituel*, war.

Im weltlichen Gut der Abtei mit ihrem reichen Weinbergbesitz und Pachtländereien spielte der Wein eine zentrale Rolle. Dom Pierre Pérignon hat sich um Weinbau und Kellerwirtschaft mit solchem Erfolg gekümmert, daß in seiner Amtszeit (1668–1715) die Weine von Hautvillers als die besten im Königreich galten, ja daß man bisweilen kurzerhand von Pérignon-Weinen sprach.

Während der gleichen Zeit entstanden (seit 1663 bezeugt) — ohne ein besonderes Verfahren, ohne Zusatz, ohne Erfindung oder Entdeckung — moussierende Weine. Sie entstanden lediglich dadurch, daß der Korkstopfen eingeführt wurde und in den nun fest verschlossenen Flaschen die Kohlensäure gefangen war, die sich entwickelte, wenn Weine auf Flaschen gezogen wurden, ehe sie ihre Gärung beendeten hatten.

Zunächst war es nur Nachgärung, die mit wärmerem Wetter einsetzte. Da Härte, Alkoholarmut und Hefegeschmack um der „Explosion“ willen toleriert wurden, suchte man diese möglichst stark zu machen und füllte Wein auf Flaschen, der sich noch in voller erster Gärung befand. Diese *méthode rurale* mußte zum Flaschenbruch führen, da man keine Möglichkeit zum Berechnen des entstehenden Druckes hatte. Vom Beginn dieser zweiten Phase um 1730 bis um 1850 blieb *la casse* der Alptraum der Produzenten. Der Flaschenbruch machte den *vin mousseux* und seine Nachfolger zum Luxusgetränk, das er wenigstens in den Augen des Fiskus bis heute geliebt ist.

Wollte man den gleichen Wein nicht-moussierend haben, ließ man ihn auf dem Faß liegen, bis keine Nachgärung mehr auftrat.

Rütteln und Enthefen konnte man bald nach 1800, und in diese Zeit fällt auch die Erfindung, durch die erstmals „Champagner“ entstand: die zweite Gärung. Es ist die dritte Phase, aber noch nicht die letzte; denn erst 1895 gelang in Epernay die Züchtung von Reinzuchthefen. Champagner im heutigen Sinn, aus fertigem Wein mit einer Füll dosage von Zucker und Reinzuchthefer hergestellt, ist also noch keine neunzig Jahre alt.

Dom Pierre Pérignon, dem die stillen Weine der Champagne ihren hohen Ruf verdanken, schied im Jahr 1715 von dieser Erde; am „Champagner“ könnte er also ohnehin nicht beteiligt gewesen sein. Deutlich ist er aber auch vom *vin mousseux* abgesetzt; denn keine Stelle der Überlieferung, in der er so oft erwähnt wird, bringt ihn in irgendeine Verbindung mit schäumendem Wein. Auch kein anderer hat den *vin mousseux* „erfunden“, weil es nichts zu erfinden gab. Godinot und andere bezeugen, daß die Nachgärung immer eintrat, wenn man alkoholarmen Jungwein aus unreif gelesenen Trauben im März auf Flaschen füllte.

Dom Pierre Pérignon könnte durch die Erfindung des Korkstopfens indirekt an der Entstehung des *vin mousseux* beteiligt gewesen sein. Aber der Korkverschluß war in England schon vorher in Gebrauch. Soweit unsere Kenntnis reicht, ist der früheste *vin mousseux* dort bezeugt, weil Faßwein aus der Champagne auf Flaschen gefüllt wurde, und nahm von England den Weg nach Frankreich.

Es wäre sogar für Dom Pierre Pérignon keine Ehre gewesen, mit dem *vin mousseux* verknüpft zu werden; denn alle Weinkenner, die sich zu dem moussierenden Wein äußern, gehen auf Distanz oder lehnen ihn rundheraus ab. Bertin du Rocheret (Vater und Sohn) und Jean-Paul Bignon werden gern als Außenseiter dargestellt, die nicht fähig waren, sich für das Göttergetränk zu begeistern. Ihre Feder mag besonders spitz sein; aber sonst ist da kein Unterschied; ob man nun mit Noël-Antoine Pluche sagt, nach Ansicht der Experten sei das Moussieren mit Güte des Weins nicht in Einklang zu bringen, oder mit Graf Artagnan, es sei nur eine Mode, die vor allem bei der Jugend Anklang finde.

Das kann nur den erstaunen, der das Image des Champagners in die Vergangenheit projizieren will. Es gab im 18. Jahrhundert große stille Weine der Champagne; aber der *vin mousseux* jener Zeit war aus unreif gelesenen Trauben hergestellt, arm an Alkohol und Inhaltsstoffen, hefehaltig und bitter bis bissig im Geschmack. Der Champagner hat sich also nicht trotz den Kritikern und gegen sie durchgesetzt, sondern um 1800 ist ein neues Getränk entstanden, das keine dieser Kritiken auf sich gezogen haben würde. Die Geburtsstunde des Champagners, die zweite Gärung fertigen Weins, fällt durch einzigartige politische Umstände mit seinem Weltruhm zusammen, der ihm seither treu geblieben ist.

Die hier vorgelegte Dokumentation ist notwendig geworden, weil die Dom-Pérignon-Legende den Fortschritt der Forschung hemmte. Die simple Formel „Dom Pérignon hat den Champagner erfunden“, versperrte den Blick dafür, daß es staunenswerte Entwicklungen gegeben hat und daß es von der Nachgärung über die *méthode rurale* und die zweite Gärung mit natürlichen Hefen bis zum Einsatz der Reinzuchtheefe vier Stadien sind, die den langen Zeitraum von 1660 bis 1900 füllen.

Nach den hier ausgebreiteten Zeugnissen wird niemand mehr behaupten, um das Jahr 1715 habe es Champagner gegeben, und der „Kellermeister“ von Hautvillers habe ihn erfunden . . . Gewiß wird es weiter behauptet werden; aber nun lassen sich die Ergebnisse der historischen Forschung von der industriellen Propaganda sauber scheiden.

Alle französischen Texte sind in der Orthographie der Originalveröffentlichungen wiedergegeben.

Des Verfassers herzlicher Dank gilt dem Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (C.I.V.C.) in Epernay, das ihm bei seinem Vorhaben jegliche Hilfe zuteil werden ließ. Das wiegt um so mehr, als im Anfang der Eindruck nicht auszuschließen war, Gegenstand der Forschung sei eine kritische Auseinandersetzung mit dem Champagner. Es ist rasch geklärt worden, daß der Champagner sich um so leuchtender präsentiert, wenn ihm gegenübergestellt wird, was um das Jahr 1700 *vin mousseux* genannt wurde.

Persönlichen herzlichen Dank möchte der Verfasser Herrn Alain Fion aussprechen, dem Repräsentanten des C.I.V.C. für die Bundesrepublik Deutschland, der die Arbeit sehr freundschaftlich und mit großem Interesse begleitet hat. Der Autor dankt Herrn Joseph Dargent, Leiter der Informationsabteilung, und Herrn Claude Badour, Chefingenieur der technischen Abteilung des C.I.V.C., Oberst a. D. François Bonal, Prinz Guy de Polignac (Champagnekellerei Pommery & Greno, Reims), Herrn Generaldirektor Jean Couten (Champagnekellerei Moët & Chandon, Epernay), Herrn Claude Taittinger (Champagnekellerei Taittinger, Reims) und Herrn Paul-Louis Martin in Bouzy.

Für die Unterstützung und Betreuung bei seinen Forschungen ist der Autor M^{lle} Annie de Sainte Maréville, Bibliothèque Municipale, Epernay, und Madame Cathérine Seydoux, C.I.V.C., aufrichtigst verbunden.

Dem Verband Deutscher Sektkellereien hatte der Verfasser vor langen Jahren zugesagt, die beiden Ländern gemeinsame Frühgeschichte des schäumenden Weines aufzuklären. Er löst mit dieser Schrift – und mit herzlichem Dank für alle Unterstützung – einen weiteren Teil seines Versprechens ein. Teil II wird – mit den Oden von Grenan und Coffin – wieder in der Frühzeit beginnen, als wichtigsten Autor Bidet und anhand des Dom-Grossard-Briefs von 1821 die Mißverständnisse um Dom Pierre Pérignon behandeln, Teil III die Entwicklung bis zur zweiten Gärung, die Erfindung des Rüttelns und Enthefens, die „Méthode François“ und den technischen Durchbruch im 19. Jahrhundert.

Bad Honnef, im Herbst 1983

Helmut Arntz

OEUVRES

DE MONSIEUR

DE

SAINT-EVREMOND,

Publiées sur ses Manuscrits,

AVEC

L A V I E

DE L'AUTEUR;

PAR MR. DES MAIZEAUX

Membre de la Société Royale.

Cinquième Edition, revue, corrigée & augmentée.

Enrichie de Figures gravées par B. FICART le Romain.

TOME PREMIER.



A AMSTERDAM,

Chez COVENS & MORTIER.

M. DCC. XXXIX.

Seigneur de Saint-Evremond

Die Autoren, auf die wir uns beziehen, bleiben größtenteils im Halbschatten. Wir wissen nichts vom Frère Pierre, als was seine Schrift uns über ihn verrät, und wenig von Abbé Jean Godinot, Abbé Noël-Antoine Pluche und anderen. Deshalb soll bei diesem, unserm frühesten Zeugen, auch das Umfeld sichtbar werden; jenes kultivierte Frankreich des 17. Jahrhunderts, das Maßstab der Bildung und des Lebensstils für die ganze Welt war, in einem seiner typischsten Vertreter, wenn es ihn auch (aber nicht um der Kultur willen) zur Emigration zwang. Saint-Evremond, wie wir ihn kurz nennen werden, wird auch als Meister des feinen Geschmacks und Verehrer der Weine der Champagne unserer Absicht besonders gerecht.

Charles de Saint Denis le Guast, Seigneur de Saint-Evremond, so sein voller Name; denn so beginnt er das Testament, das er am 21. August 1703, einen Monat vor seinem Tod, dem 20. September 1703, aufsetzt. Daß er, der Franzose, in der Abtei von Westminster neben Chaucer, Spencer und anderen Geistesgrößen beigesetzt wird, deutet an, daß es sich um eine Persönlichkeit von besonderem Rang handelt.

Der ursprüngliche Adelsname der normannischen Familie war Marcquetel (De Margotelle); aber nach Saint-Denis du Guast im Cotentin, zwischen Saint-Lo und Coutance, führte sie seit langem diesen Namen. Der Vater, Baron von Saint-Denis, befahl unter Henri de Bourbon, Gouverneur der Normandie, die Compagnie des Gendarmes.

Der Sohn, 1613 geboren, beging nach einer raschen Karriere am Hofe, die ihn auch nach England führte, die Torheit, Wahrheiten zu schreiben, die seinem König Ludwig XIV. mißfallen mußten; denn hart griff er den nach seiner Ansicht für Frankreich schamvollen Pyrenäenfrieden an, den Kardinal Mazarin 1659 geschlossen hatte. Er entging der Bastille durch Flucht in die Niederlande. Von dort rief ihn 1664 Karl II. nach England und setzte ihm eine jährliche Zahlung von 300 Pfund Sterling aus, die bis zu seinem Tod pünktlich beglichen wurde, obgleich der Herrscher viermal wechselte.

Saint-Evremond fand in London alte Freunde wieder, gewann viele neue und widmete sich der Lektüre und der Société des Honnêtes gens, bis die Ankunft der Herzogin Mazarin sein Leben veränderte. Hortense Mancini war die Lieblingsnichte des Kardinals. Er vermählte sie mit dem Herzog von Meilleraye, „den sie verrückt gemacht haben würde, wäre er es nicht schon gewesen“. Sie verließ ihn, ging ins Kloster, erlebte eine romantische Flucht und die zu hautnahe Zuneigung des Herzogs von Savoyen, dessen Witwe sie aus Chambéry vertrieb. Nun war sie am Hof Karls II., einem jener, an denen die Intrigen der Politik und der Liebschaf-

ten sich miteinander verknüpfen. Der Platz, den sie im Auge hatte, war von der Herzogin von Portsmouth besetzt, die aber den nationalen Briten immer mehr mißfiel, weil der König seine Pflichten über ihr so vergaß, daß „sogar seine Schwächen nichts Königliches mehr hatten“.

Die Herzogin Mazarin wird gemeinhin schlicht als die Geliebte Karls II. dargestellt. Geliebte ist sie gewiß; aber in dem Feuer ihrer italienischen Verführungskunst bleibt sie unabhängig, edel und von einer geistigen Beweglichkeit, die, verbunden mit dem Charme, der „die schönste Frau ihrer Zeit“ auszeichnet, sie zur begehrten Partnerin auch des ersten Gesprächs macht.

Es kann also nur für Saint-Evremond sprechen, daß Hortense einen zentralen Platz in seinem Leben einnimmt, so daß er ihr eifrigster und beständigster Bewunderer wird. Ihre unvergleichliche Schönheit, die Anmut ihres Geistes, der Reiz ihrer Konversation kehren an ungezählten Stellen seiner Schriften wieder, von denen viele an sie gerichtet oder ihr gewidmet sind. An den Grafen Olonne schreibt er über Hortense: „Aus dem Wunder der Liebe, das ich im Palais Bourbon sah, ist das Wunder der Schönheit geworden, das ich nun in London sehe; die wenigen Jahre seither haben ihre Geisteskraft vermehrt, ohne von ihrem Charme etwas zu nehmen.“¹

Daß nicht nur getändelt wurde, zeigt der Streit, der um das Wort *vaste* entstand. Hortense lobte eines Tages den Kardinal Richelieu als einen *esprit vaste*. Saint-Evremond hielt dagegen, daß die Bezeichnung mindestens ungenau sei, denn *vaste* könne sowohl einen umfassenden wie einen maßlosen Geist bezeichnen, der sich in haltlosen Gedanken oder schönen, aber unnützen Ideen verliere.

Nach langer Diskussion wandte man sich an die Académie Française, die Hortense Recht gab. Darauf verfaßte Saint-Evremond eine Abhandlung, in der er der Akademie das Recht bestritt, die Sprache nach Gutdünken zu regeln. Man könne nicht alte Ausdrücke abschaffen, weil man sie nicht mehr möge, und aus purer Phantasie neue an ihre Stelle setzen. Nur der Sprachgebrauch — wenn er der Erkenntnis und Vernunft nicht entgegenstehe — könne entscheiden.

„Ich erkenne den Spruch der Akademie an“, sagt er, „soweit sie feststellt, ob *vaste* in Gebrauch ist oder nicht; aber um die Kraft und Eigenschaft des Terminus zu kennen, um zu wissen, ob er einen Tadel oder ein Lob bedeutet, werde ich mich auf den Verstand verlassen.“ Der aber sagt ihm nun (im Gegensatz zu seiner ersten Auffassung), daß *vaste* niemals ein Lob ausdrücken kann, wie *grand* es tut, sondern immer etwas Negatives bedeutet: „Die richtige und geregelte Ausdehnung bedeutet das Große, während *vaste* sich auf eine aus dem Maß geratene Ausdehnung bezieht“, was er durch Zitate aus den besten lateinischen Autoren belegt. Er untersucht das *génie vaste*, das Homer und Aristoteles zugeschrieben wird, und den *esprit vaste*, den man Pyrrhus, Catilina, Karl V. oder Richelieu zuteilt, und weist exakt nach, daß die positiven Leistungen dieser Persönlichkeiten anderen geistigen Eigenschaften zugeschrieben werden müssen, während *vaste* auf ihre Irrtümer und phantastischen Projekte zutrifft.

¹ *Le miracle d'amour que je vis à Bourbon est le Miracle de beauté que je vois à Londres: quelques années qui lui sont venues, lui ont donné plus d'esprit, & ne lui ont rien ôté de ses charmes.*

Dergleichen ließe sich viel aufzählen; fünf Bände füllen Saint-Evremonds Schriften in der Verbannung². Bisweilen klingt Heimweh durch, so in den Stanzen, die er Ninon de l'Enclos³ widmet. Aber auch England gilt seine Liebe. In dem humorvollen Gedicht *Les avantages de l'Angleterre* wird es zum Herrn über alle anderen: „Portugiesen, Spanier und Franzosen, was seid ihr anders als Angeheuerte, um für uns zu arbeiten? In jeder Nation haben wir unsere Domänen, bearbeitet von Leuten, die uns ihre Mühsal verdanken; von gekauften Sklaven, die das Wasser ihrer Rinnsale trinken, um uns die Weine ihrer berühmtesten Lagen zu liefern⁴. Diejenigen, die die *Côteaux* nur in dieser verzerrten Form besitzen (nämlich weil sie den Wein davon an die Briten liefern müssen), würden (wegen des milden Klimas ihrer Länder) zu wenig Eis haben, um ihren Wein in Verlegenheit zu bringen (= ihn richtig zu kühlen).⁵ Zum Schluß ein Vorzug, der nicht bestritten werden kann: Der Mut der Männer und die Schönheit der Frauen“⁶ – von einem Franzosen gesagt, muß das den Engländern besonders geschmeichelt haben.

Saint-Evremond ist für die Engländer ein nachahmenswertes Symbol, der Vertreter schlechthin der *délicats*, der Menschen von feinsinnigem Geist und erlesenem Geschmack, zu denen er sich bekennt: „Am Geschmack der *délicats* hat der Verstand einen größeren Anteil als an dem der anderen. Ohne die *délicats* wäre die Galanterie unbekannt, die Musik holprig, die Speisen unansehnlich und roh. Den *délicats* wird alles verdankt, was die Verfeinerung unseres Jahrhunderts in ihrem Lebensgenuß an Besonderem hervorgebracht hat.“⁷

Man braucht nur seine „Beobachtungen über den Geschmack und das Unterscheidungsvermögen der Franzosen“⁸ zu lesen, um zu wissen, daß Saint-Evremond nicht nur ein Feinschmecker, sondern auch ein Weinkenner von hohen Graden ist, dessen Urteil über Weine, und ganz besonders die der Champagne, ernst zu nehmen ist, und daß es einen triftigen Grund haben muß, wenn seine positive Bewertung in das Gegenteil umschlägt.

Dieser Studie über den Geschmack bedürfte es aber nicht einmal; denn der Terminus *côteau* „Weinlage“ im Lob auf die Engländer ist geradezu ein Kennwort für ihn. Hier die Geschichte, nach seiner Erzählung wiedergegeben:⁹

² Les véritables œuvres de Monsieur de Saint-Evremond, publiées sur ses manuscrits, avec la vie de l'auteur. Par Mr. de Maizeaux. Amsterdam 1726. 5 Bde.

³ Berühmte Frau des 17. Jahrhunderts (1616–1706), die ein galantes Leben mit hoher Bildung und einem geistigen Niveau verband, aus dem sie Molière wertvolle Ratschläge gab. Auf sie wurde der Vierzeiler gedichtet: L'indulgente et sage nature/A formé l'âme de Ninon/De la volupté la plus pure/Et de la vertu de Caton: „Die gütige und weise Natur hat Ninons Seele aus der reinsten Sinnlichkeit und der Tugend eines Cato gestaltet.“

⁴ *Buvant l'eau des ruisseaux/pour nous fournir les Vins des plus fameux Côteaux.*

⁵ *Et ceux qui des Côteaux ont la froide grimace,/pour assommer leur Vin auroient trop peu de glace.*

⁶ *Finissons par un Avantage,/Qui ne peut être contesté;/C'est dans les Hommes le Courage,/Et dans les Femmes la Beauté.*

⁷ *L'esprit a plus de part au goût des délicats qu'à celui des autres. Sans les délicats, la galanterie serait inconnue, la musique rude, les repas malpropres et grossiers. C'est à eux qu'on doit tout ce que le raffinement de notre siècle a trouvé de plus curieux dans les plaisirs.*

⁸ *Œuvres IV, S. 225–233.* ⁹ *Œuvres I, S. 39f.*

„Herr von Saint-Evremond war für Fröhlichkeit und Tafelfreuden sehr aufgeschlossen. Er machte sich einen berühmten Namen durch die Feinheit seines Geschmacks bei Speise und Trank.¹⁰ Bei den Gaumenfreuden kam es jedoch weniger auf Luxus und Pracht an als auf Wohlgeschmack und besondere Auswahl.¹¹

Das waren die Kennzeichen der Mahlzeiten des Commandeur de Souvré, des Grafen Olonne und einiger anderer, die mit Vorliebe gemeinsam speisten. Unter ihnen gab es einen regelrechten Wettstreit darüber, wer von ihnen den feinsten und erlesensten Geschmack habe.

Herr de Lavardin, Bischof von Mans und Cordonbleu (†1671), beteiligte sich auch. Als Herr von Saint-Evremond eines Tages im Jahr 1654 bei ihm speiste, machte sich der Bischof einen Spaß daraus, ihn wegen seines raffinierten Geschmacks und dem des Grafen Olonne und des Marquis de Boisdauphin aufzuziehen.

„Diese Herren“, sagte er, „treiben es auf jede Weise zu weit, um ihren Geschmack immer ausgefallener zu gestalten. Sie essen ausschließlich Kalbfleisch aus dem Marnetal.¹² Ihre Rebhühner müssen aus der Auvergne kommen, ihre Hasen aus Roche-Guyon oder Versine. Nicht minder wählerisch sind sie bei den Früchten; und was den Wein angeht, würden sie ihn ausschließlich aus den drei *côteaux*¹³ Ay, Hautvillers und Avenay¹⁴ trinken.“

Selbstverständlich teilte Herr von Saint-Evremond diese Unterhaltung seinen Freunden mit, die davon entzückt waren, einen Bischof lächerlich zu machen, von dessen Geschmack sie nicht viel hielten. Sie wiederholten so oft, was er von den *côteaux* gesagt hatte, daß man sie *les trois côteaux* nannte“ — nicht unpassend, wie Saint-Evremond selbst belegt: „Erlesenes Fleisch, köstlicher Wein: Von Euch erwarte ich die Freuden meines Lebens.“

Saint-Evremond behielt das Prädikat bei und erscheint so in Unterschriften und Gedichten, etwa in einem Brief an Hortense Mazarin, in dem er den Fischen, die ihm der Herzog von Saint-Albans geschickt hatte, kein Lob zollt: „Die Bärschlein waren gut für den Reim, das kann ich als Dichter sagen; hingegen war es für einen feinsinnigen *côteau* ein erbärmliches Gericht.“¹⁵

Einer der vom Bischof Verspotteten war Graf Olonne, sein Jugendfreund. Freisinniger Reden wegen wurde er 1674 vom Hofe verbannt; erst nach Orléans, dann auf seinen Besitz Montmirel bei Villers-Cotterets. Saint-Evremond, damals sechzigjährig, schreibt ihm einen Brief, der mit dem Rat beginnt, „zu Zeiten, in

¹⁰ *par son raffinement sur la bonne chère.*

¹¹ *délicatesse et propreté*, dies hier mit dem Sinn von *le propre*, „das Eigentümliche“.

¹² *de rivière.*

¹³ *côteau* ist eine (geneigte, zu *côte*) Weinlage; der Terminus wird auch gebraucht — wie hier — für Weinbaugemeinden.

¹⁴ *Ils ne sont pas moins difficiles sur le Fruit: & pour le Vin, ils n'en sauraient boire que des trois Côteaux d'Ay, d'Haut-Villers & d'Avenay.*

¹⁵ *Euvres, l. c. V, S. 138: . . les Perchillons./Ils étoient bon pour la Rime./Poète je les*

denen es nicht in unserer Macht steht, die Freude zu genießen, wenigstens den Kummer zu vermeiden“.¹⁶

„Passen Sie soweit möglich Ihren Geschmack Ihrer Gesundheit an. Es ist ein großes Geheimnis, das Angenehme und das Notwendige in Übereinstimmung bringen zu können; zwei Gegenstände also, die einander fast stets entgegengesetzt sind. ‚Was muß man nicht alles tun, um mit Hochgenuß zu essen‘ (und zu trinken; denn unmittelbar wendet er sich zum Wein):

Scheuen Sie keine Ausgabe, um Wein aus der Champagne zu kaufen, und wären Sie 200 Meilen weit von Paris weg. Die Burgunderweine haben bei den Leuten vom guten Geschmack ihren Kredit verloren; mit Mühe bewahren sie bei den Weinhändlern einen Rest ihres alten Renommees. Es gibt keine Provinz, die wie die Champagne ausgezeichnete Weine für alle Jahreszeiten liefert. Sie offeriert uns den Wein von Ay, Avenay, Hautvillers bis in das Frühjahr, den von Taissy, Sillery, Verzenay für das übrige Jahr.

Wenn Sie mich fragen, welchem Wein von allen ich den Vorzug gebe, ohne mich von den Geschmacksmoden verführen zu lassen, die ‚falsche Feinschmecker‘ einführen, sage ich Ihnen, daß der gute Wein von Ay der natürlichste, gesündeste, von jeglichem Bodengeschmack freieste ist, vom köstlichsten Charme durch den Pfirsichgeschmack, der ihm eignet und nach meiner Meinung unter allen Geschmacksvarianten die erste Stelle einnimmt:“

N'épargnez aucune dépense pour avoir des Vins de Champagne, fussiez-vous à deux cens lieues de Paris. Ceux de Bourgogne ont perdu leur crédit avec les gens de bon-goût, & à peine conservent-ils un reste de vieille réputation chez les marchands. Il n'y a point de Province qui fournisse d'excellens Vins pour toutes les saisons que la Champagne. Elle nous fournit le Vin d'Ay, d'Avenet, d'Auvilés, jusqu'au printems; Tessy, Sillery, Versenai, pour le reste de l'année.

Si vous me demandez lequel je préfère de tous les Vins, sans me laisser aller à des modes de goûts qu'introduisent de faux délicats, je vous dirai que le bon Vin d'Ay est le plus naturel de tous les Vins, le plus sain, le plus épuré de toute senteur de terroir, d'un agrément le plus exquis, par son goût de pêche qui lui est particulier, & le premier, à mon avis, de tous les goûts.

Eine sehr wichtige Stelle. Der Brief ist 1674 geschrieben, genau zehn Jahre nach der ersten literarischen Bezeugung eines *sparkling wine* in England. Kein Zweifel, daß die falschen *délicats* die Anhänger dieses neumodischen Getränks sind, das vor dem Zeugnis von 1663 soeben erst aufgekommen scheint, und nur in England. Die Champagne ist noch nicht davon betroffen: Die englischen Rechnungen weisen aus, daß Flaschen, Korken und Verschlusmaterial zugeliefert wurden¹⁷. Der Wein kam also in Fässern von Frankreich, und zwar jung, so daß er noch gärfähige Hefe hatte, wurde in England auf Flaschen gezogen und durch Nachgärung zum *sparkling wine*.

estime./Pour un Côteau délicat/C'étoit un fort méchant plat.

¹⁶ *Il faut éviter au moins le chagrin, dans le tems où il n'est pas en nôtre pouvoir de goûter la joye.*

¹⁷ Das hat André Simon nachgewiesen: A. Simon/H. Arntz, Champagner und Sekt, Berlin usw. 1962, S. 40f.

EXKURS: SPARKLING WINE „SCHAUMWEIN“

Schon diese Bezeichnung hätte denen zu denken geben sollen, die den „Champagner“ in das 17. Jahrhundert zurückführen möchten;¹⁸ denn zur Bezeichnung eines schäumenden Weines mit 3 oder 3,5 bar/20 °C Druck ist *sparkling wine* völlig ungeeignet. Um so mehr stützt der Terminus, was wir vom sanft perlenden Wein aus der Nachgärung wissen, dessen Druck noch weit unter dem eines *Crémant* alter Art lag; jenes *vin mousseux*, dessen *mousse* Philippe-Valentin Bertin du Rocheret der von Schlagsahne, Bier und Schokolade¹⁹ gleichstellt.

Sparkling ist nach dem NED²⁰ *that emits sparks or sparkles*, also was Funken aussendet; vor allem als *sparkling fire*; übertragen als „funkelnd“: *sparkling eyes*. Von Wasser wird z.B. 1782 gesagt, daß seine *sparkling quality* nicht aufhörte, bis das Gemüse kein Lebenszeichen mehr von sich gab²¹, oder von einer Quelle, daß sie *welled out in sparkling profusion*, „in perlendem Überschuß hervorsprudelte“.

Noch deutlicher ist das Verbum, von dem *sparkling* das Partizip ist; so im Wörterbuch von Phillips (ed. Kersey) 1706: *to sparkle* „to send forth small Bubbles, as strong Wine does in a Glass“ (kleine Blasen aufwerfen, wie starker Wein es im Glas tut). 1782 „sprudelte das Wasser, wie Selterswasser es tut, wenn das Gefäß bewegt wurde“ (*the water sparkled, as does Seltzer water*)²²; und 1826: „Im Glas schäumend (*sparkling*) wie das feinste Flaschenbier“²³, womit der Bogen zu Bertin du Rocheret geschlagen ist.

Auf der Chicagoer Weltausstellung 1893 wurde Schaumwein (Sekt) als *effervescent wine* „aufbrausender Wein“ wiedergegeben, was auch nicht viel besser ist, wenn man bedenkt, daß *effervescent powder* das Brausepulver ist. Der Terminus wäre also nur für Imprägnierschaumweine geeignet gewesen; er hat sich aber ohnehin nicht durchgesetzt. *Sparkling wine* ist ebenso geliebt wie *vin mousseux* und hat den gleichen Wandel der Bedeutung durchgemacht; denn heute wird vom *sparkling wine* ein Druck von mindestens 3 bar/20 °C verlangt. *To sparkle as does Seltzer water* würde sich damit schlecht vertragen.

— Ende des Exkurses —

Saint-Evremonds Seitenhieb auf die *faux délicats* zeigt, daß der Zeremonienmeister des feinen Geschmacks auf dem laufenden ist; aber noch 1673 fürchtet

¹⁸ Ebd. S. 39ff.

¹⁹ *mousse au chocolat*.

²⁰ James A. Murray et alii, A New English Dictionary on historical principles IX, 1, Oxford 1919, S. 521.

²¹ until the vegetable was quite deprived of its life.

²² Philosophical Transactions LXXII, 1782, S. 431.

²³ Art of Brewing, 2. Aufl., 1826.

er nichts für die Champagne. „Champagne“ und „Ay“ sind für ihn eine so klare Sache, daß er leider nicht wie beim Fleisch²⁴ in Einzelheiten geht.

Fast genau dreißig Jahre später, am 29. April 1701, schreibt Saint-Evremond noch einmal über den Wein der Champagne. Der Brief ist an Mylord Gallway gerichtet. Der König, der seit 1689 schon Wilhelm von Oranien (Wilhelm III.), aber noch nicht der letzte der vier Herrscher²⁵ war, unter denen Saint-Evremond in London sein Ehrengeloh erhielt, hatte ihm ein Garderegiment zu Pferde gegeben. Es heißt dort:

„Kommen wir zu Herrn von Puyzieulx.²⁶ Ich finde, daß er sich richtig verhält, wenn er dem schlechten Geschmack folgt, den die Weine der Champagne heute haben, damit er seine verkaufen kann. Nie hätte ich geglaubt, daß die Weine von Reims, was ihre Farbe und ihren unreifen Geschmack²⁷ angeht, Anjouweine²⁸ werden würden. Der Wein von Reims muß etwas ‚grün‘ sein; aber eine vollfarbige Unreife, die sich zu Alkohol wandelt²⁹, wenn er reif ist. Seine *sève* ist liebenswürdig.³⁰ Deshalb trinkt man diesen Wein nicht vor Ende Juli.

Sie waren früher Liebhaber (*amant*), und vielleicht glauben Sie, der Terminus *amoureux* sei entweiht. Immerhin ist das die Benennung, die die echten Kenner gebrauchen, die Olonne, die Boisdauphin und der Ihnen Ergebene; die *Côteaux* also, die einst einen großen Ruf besaßen.

Niemals wird man einen erstklassigen Wein von der Montagne de Reims haben, wenn man ihm nicht ein wenig Körper gibt, was auch immer die modernen Winzer sagen. Den ‚Heurigen‘ muß man den Weinen von Ay lassen.³¹ Die Weine von Sillery und der Roncieres brauchten zwei Jahre, und dann waren sie wunderbar; aber nach vier Monaten sind sie noch reiner Surius.³² Man hat die Weine der Bourgogne in einer Weise hochkommen lassen, trotz allem, was ich gesagt, und was ich über die Champagneweine geschrieben habe, daß ich diese nicht mehr zu nennen wage. Sie können sich die Verwirrung nicht vorstellen, in der ich mich befinde.

²⁴ *Du Mouton tendre & succulent; du Veau de bon lait, blanc & délicat; la Volaille de bon suc, moins engraisée que nourrie; la Caille grasse prise à la campagne; un Faisan, une Perdrix, un Lapin, qui sentent bien chacun dans son goût ce qu'ils doivent sentir, sont les véritables Viandes qui pourront faire en différentes saisons les délices . . .*

²⁵ Karl II. (1660–1685); sein Bruder Jakob II. (1685–1688); Wilhelm von Oranien (1689–1702) gemeinsam mit Maria (1689–1694); Anna (1702–1714).

²⁶ Marquis de Sillery und Botschafter beim König Beider Sizilien in Neapel; an anderen Stellen Marquis de Puizieux geschrieben.

²⁷ *la verdeur* „die Gräsigkeit“ (zu *vert* „grün“): *Etat d'un vin . . . provenant de vendanges insuffisamment mûres* (Grand Larousse de la langue française VII, S. 6423).

²⁸ Anjou mit der Hauptstadt Angers steht beispielhaft für minderwertige Weine.

²⁹ *qui se tourne en sève.*

³⁰ *sève amoureuse.*

³¹ *laisser la tocane aux vins d'Ay* = nur Ay bringt neben seinen Spitzenweinen auch Weine (aber aus reif gelesenen Trauben!) hervor, die man wie einen „Beaujolais nouveau“ trinken kann (*tocane* „Jungwein“, eigentlich „Vorlauf“; onomatopoetische Bildung vom *toc* – *toc* der fallenden Tropfen).

³² *verjus (jus vert)* ist der Saft von Trauben, die niemals reif werden, den man deshalb nur in der Küche verwenden kann.

Herr von Puyzieulx soll eine kleine Füllung nach der Art machen, wie sie (die Champagneweine) vor vierzig Jahren, vor der Verwilderung des Geschmacks hergestellt wurden, und sie Ihnen schicken . . .“:

Venons à Mr. de Puyzieulx. Je trouve qu'il agit fort prudemment de suivre le méchant goût des Vins de Champagne d'aujourd'hui, pour vendre les siens. Je n'aurois jamais crû que les Vins de Reims fussent devenus des Vins d'Anjou, par la couleur & par la verdeur. Il faut du vert aux vins de Reims: mais un vert avec de la couleur, qui se tourne en sève quand il est mûr. La Sève en est amoureuse, & on ne le boit qu'à la fin de Juillet. Vous avez été Amant autrefois, & peut-être croyez-vous que le terme d'amoureux est profané. Cependant c'est le terme des grands Connoisseurs, des d'Olonnes, des Boisdaufins, & de votre Serviteur; Côteaux, autrefois fort renommez. Jamais on n'aura d'excellent Vin de Montagne qu'on ne leur donne un peu de corps, quoi qu'en disent les Vignerons modernes. Il faut laisser la Tocane aux Vins d'Ay. Les Vins de Sillery & des Roncieres se gardoient deux ans, & ils étoient admirables: mais au bout de quatre mois, ce n'est encore que du verjus. On a laissé prendre un tel ascendant aux Vins de Bourgogne, malgré tout ce que j'ai dit, & ce que j'ai écrit des Vins de Champagne, que je n'ose plus les nommer. Vous ne sauriez croire la confusion où j'en suis.

Que Mr. de Puyzieulx en fasse une petite Cuve de la façon qu'on les faisoit, il y a quarante ans, sans la dépravation du goût, & qu'il vous en envoie.

*Verdeur, verjus*³² – genau das sind die Termini, die wenige Jahrzehnte später (1734) Abbé Bignon, der berühmte Gelehrte und Weinkenner, gebraucht, um seine Abneigung gegen den *vin mousseux* auszudrücken. Um ein besseres Schäumen und an Alkohol arme Weine zu erreichen, pflückte man die Trauben unreif (*au vert*); denn wenn sie vollreif waren (*ayant beaucoup de liqueur*), setzte das *mousseux* nicht ein. Außerdem mußte man sie, wieder der *mousse* wegen, auf Flaschen füllen, ehe sie auf dem Faß wenigstens so weit ausgebaut waren, wie ihre Unreife es zuließ. So hatten sie nicht einmal Farbe; denn die „Farbe“, über deren Fehlen Saint-Evremond sich hier beklagt, zielt nicht auf *gris, clair* oder *œil de perdrix*, sondern auf die Durchsichtigkeit der grünen Weine, die farblos blieben, ohne je einen Vollton zu erreichen. Den Pfirsichgeschmack, den er 1673 an den Weinen von Ay so lobt, konnten nur reif gelesene Trauben erreichen. „Nach vier Monaten sind sie noch *verjus*“; das zielt genau auf die Praxis, sie in der *lune de mars* auf Flaschen zu füllen, wo die Entwicklung abgebrochen ist.

Der Marquis von Sillery wollte verkaufen und ging deshalb mit der neuen Mode; aber für Freunde, regt Saint-Evremond an, könnte er wohl eine kleine Menge (*cuve*) nach der Art von 1660 herstellen – eindeutig der *terminus ante quem* für den *vin mousseux*, der 1673 nur von falschen *déliçats* und nur in England propagiert wurde, nun aber auch in der Champagne zur echten Mode geworden ist.

Sève ist das lateinische *sapa*, der gekochte und im Volumen reduzierte Wein (Le Robert VI, S. 239 f.); dann der Saft der Pflanzen; daher die häufige Wendung, man müsse Wein zum Moussieren abfüllen, *quand la sève monte dans la vigne*. Daraus wird die Kurzform, man solle abfüllen *dans la sève de mars (la sève d'août)*. Metaphorisch ist daraus „Saft und Kraft“ geworden: *Une sève généreuse*,

le sang des Bonaparte; so daß *sève* den Sinn von „Lebenskraft, Stärke“ annimmt. Furetière³³ drückt es so aus: „*Sève* sagt man auch von einer Eigenschaft des Weins, die ihn angenehm macht; eine kleine Unreife, die sich zur Kraft wandelt, wenn er auf der Höhe ist³⁴. Die Feinschmecker halten große Stücke auf Wein, der *sève* besitzt.“ *Sève se dit aussi d'une qualité du vin qui le rend agréable. C'est une petite verdeur qui se tourne en force, quand il est en sa boîte.*³⁵ *Les gourmets font grand état du vin qui a de la sève.*

Der ständige Umtransport der Weine in den jeweils kühleren Raum (im Frühjahr in den Keller, im Herbst wieder in den *cellier*) verhinderte ein rasches Durchgären; deshalb brauchten Weine zwei Jahre, bis die Umwandlung abgeschlossen, die *verdeur* in *sève* umgewandelt, der jeweils erreichbare Alkohol vorhanden und das nicht beliebte *trop de liqueur* (der unharmonische Restzucker) verschwunden war. Wurde der Prozeß früh abgebrochen und der erst wenige Monate alte Wein (nach Saint-Evremond mit vier Monaten noch *verjus*) auf Flaschen gefüllt, führte die Nachgärung, oder führten sogar mehrere Nachgärungen, zum *vin mousseux*.

„Seit vierzig Jahren“, schreibt Saint-Evremond im Jahr 1701, sei die Verwilderung des Geschmacks eingetreten, von der er 1673 in der Champagne noch nichts zu bemerken glaubte. Eine äußerst präzise Angabe; denn er bezieht die Jahre ein, in denen es in England, aber noch nicht in Frankreich, *vin mousseux* aus der Champagne gab. In der Champagne war die Mode später aufgekommen, und erst um 1695 setzte sie sich durch; das meint Jean Godinots (1718): „der Geschmack der Franzosen hat sich seit mehr als zwanzig Jahren für den *vin mousseux* entschieden“ (und das „bis zur Tollheit“). Erst in dieser Phase begannen auch große Weingüter, wie Sillery, *vins mousseux* zu verkaufen. Es greift also chronologisch alles vorzüglich ineinander.

Die beiden Briefe von 1673 und 1701 sind die ersten Zeugnisse über das Aufkommen moussierender Weine und für ihre Geschichte von unschätzbarem Wert. Was Saint-Evremond zum Ausdruck bringt, wird knapp fünfzig Jahre später (1748) von Abbé Pluche so ausgedrückt: Die Kenner finden, daß *mousseux* und Güte des Weines nicht miteinander in Einklang zu bringen sind. Ein später Dank an Ludwig XIV.: Ohne die Verbannung Saint-Evremonds vom Pariser Hof besäßen wir diese Zeugnisse nicht.

„Vom schäumenden Champagner wurde bis zur Restauration weder etwas gehört noch auch nur an ihn gedacht, als er bei Hof und in der höfischen Gesellschaft Londons durch einen bemerkenswerten Franzosen namens St. Evre-

³³ Antoine Furetière, Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots français tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts. Den Haag/Rotterdam 1690; keine Seitenzahlen.

³⁴ Man wird einwenden, daß Unreife sich nicht zur Kraft wandeln kann. Auch hier ist Furetière hilfreich; denn „*verdeur* bedeutet auch Mangel an Reife, Säure . . . Die *verdeur* des Weines wird sich in Kraft verwandeln“: *verdeur, signifie aussi, Défaut de maturité, acidité . . . La verdeur du vin se convertira en force.*

³⁵ *la boîte* (zu *boire*) ist die Zeit, in der Wein völlig trinkfertig ist. „Dieser Wein hat noch zuviel Unreife; er wird erst in drei Monaten seine volle Trinkfertigkeit erlangt haben“: *La boîte, La saison où le vin est bon à boire. Ce vin est trop verd, il ne sera dans sa boîte que dans trois mois* (Furetière). Ebenso Le Robert I, S. 504: *Vin en boîte; en état d'être bu.*

mond eingeführt wurde.“ Damit tut Altmeister André Simon³⁶ dem Mann, der seinem Abscheu gegen den „schäumenden Champagner“ so unmißverständlich Ausdruck verliehen hat, posthum geradezu einen Tott an.

ANHANG: L'ART DE BIEN TRAITER

Die Champagne liefert, bis aufs Jahr genau, ein verblüffendes Zeugnis dafür, wie präzise Saint-Evremont berichtet. Dort wurde ebensowenig wie in England etwas „erfunden“; aber die Einführung des Korkstopfens mußte bei den hell gekelerten roten Trauben, bei denen die Kohlensäure nicht mehr während der Maischegärung entwich, zu einem *vin mousseux* führen, wenn in der Flasche noch lebenskräftige Hefe und Restzucker vorhanden waren. *Vin tout-à-fait blanc* war keine Vorbedingung, das *mousseux* entwickelte sich genauso bei Roséwein (*vin gris*) und *vin œil de perdrix*.

In einem Buch über L'Art de bien traiter, das 1674 erschien³⁷, finden sich Ausführungen über den Champagnewein³⁸, die erkennen lassen, daß schon in diesem Jahr „einige Schlemmer“ um der *mousse* willen Unreife statt Körper (*verdeur* statt *sève*) forcierten:

„Wenn in der Champagne die Weine geraten, strömen die Feinschmecker und Leckermäuler eilfertig herbei. Auf der Welt gibt es kein edleres und köstlicheres Getränk als diesen Wein, der jetzt so sehr in Mode ist . . ., daß die anderen Weine demgegenüber als Ausschuß und Tresterwein³⁹ erscheinen.“ Vom Champagnewein, dessen Körper, Geschmack und Charme er rühmt, sagt der Autor, er sei „fähig, einen Toten ins Leben zurückzurufen“. Er schätzt ihn vor allem, „wenn er nicht diese große Unreife hat, die bei einigen auf die schiefe Bahn Geratenen⁴⁰ so hoch im Kurs steht, sondern sich rasch klärt und nur so stark arbeitet, wie die in ihm enthaltene Kraft es von Natur erlaubt; denn man sollte sich nicht auf diese Art Wein verlassen, der immer in Raserei ist und unaufhörlich in seinem Gehäuse in Gärung bleibt“: *quand il n'a point ce grand vert dont quelques débauchés font tant d'estime, quand il s'éclaircit promptement, qu'il ne travaille qu'autant que la force de son vin le permet naturellement; car il ne faut pas tant se fier à cette manière de vin qui est toujours en furie et qui bouillonne sans cesse dans son vaisseau.*

Man wird immer aufmerken müssen, wenn *vert*, *verdeur* erscheint und von einigen geschätzt, von den Kennern abgelehnt wird. Daß diejenigen, die Unreife schätzen, als *débauchés* bezeichnet werden, ist das härteste Urteil, das je über Freunde des *vin mousseux* gefällt wurde; denn *la débauche* ist das lasterhafte Übermaß im Genuß von Sinnenfreuden; *débauchés* (mit dem Sinn von *corrompu*,

³⁶ l.c. S. 39.

³⁷ L'Art de bien traiter, divisé en trois parties; ouvrage nouveau, curieux et fort galant utile à toutes personnes et conditions exactement recherché et mis en lumière par L.S.R. (= Le Sieur Robert). Paris 1674.

³⁸ S. 29–33.

³⁹ *vinasses* „Destillationsrückstände“.

⁴⁰ *débauchés*. „Snohs“ wäre ein falscher, weil viel zu positiver Terminus.

dépravé, bambocheur) sind liederliche und verdorbene Menschen⁴¹; Gandilhon nennt sie *des gens sans aveu*, „dunkle Gestalten“.

Die *verdeur* ist in schlechten Jahren eine unabwendbare Mitgift der Champagneweine, weil die Trauben nicht ausreifen. Hier handelt es sich um eine absichtlich (durch zu frühes Lesen) herbeigeführte, um zu *mousse* zu gelangen, deren Verbindung mit der *verdeur* Abbé Bignon am treffendsten gezeichnet hat. Es ist daher Gandilhon⁴² zuzustimmen, wenn er in diesem Zeugnis von 1674 den ersten Beleg für das Auftauchen von *vin mousseux* in der Champagne sieht. Zufällig ist es das gleiche Jahr, in dem Saint-Evremond in seinem Brief an den Grafen Olonne das hohe Lied der Champagneweine anstimmt: Die *verdeur* ist dort noch eine Ausnahme. Der Wein, sagt der Autor, soll nur so stark gären, wie es ihm von Natur vorgezeichnet ist; im Klartext: Die Trauben sollen am Stock ausreifen; denn nach allen Zeugnissen beenden die zuckerreichen Weine (*vins liquoreux*) ihre Gärung nach kürzester Zeit und neigen nicht zur Nachgärung.

EXKURS: MOUSSE, MOUSSU, MOUSSEUX, MOUSSUEUX

Als Johann Gottfried Herder (1744–1804) 1779 das Wort *vin mousseux* als „Schaumwein“ in das Deutsche übersetzte, befand er sich in Übereinstimmung mit Johann Christoph Adelung, der im Dritten Theil seines Grammatisch-kritischen Wörterbuchs der Hochdeutschen Mundart⁴³ unter den Bedeutungen von „Schaum“ aufführt: „Besonders auf der Oberfläche flüssiger oder flüssig gemachter Körper, wenn sich die in denselben befindliche Luft entwickelt, und die leichtern, oft unreinern Theile in Gestalt vieler zusammenhängender Blasen mit in die Luft nimmt“ – eine exakte Beschreibung des Aufsteigens der Kohlensäure. „Schaumwein“ freilich hat Adelung nicht aufgenommen, sondern er kennt nur die Schaumwürmer, „welche sich auf den Zweigen der Bäume unter einer Menge von Schaum aufhalten, welchen sie blasenweise aus dem Hintern lassen“.

Während „Schaumwein“ nach Adelungs Definition nicht zu beanstanden ist, verleitet es irrigerweise zu der Vorstellung, der Schaum sei das Wesentliche, wogegen schon kurz nach 1700 Bertin du Rocheret bemerkt, diese Eigenschaft solle man dem Bier, der Schokolade und der Schlagsahne lassen. Zu dieser Zeit hatte aber das französische *mousse* bereits einen erheblichen Wandlungsprozeß durchgemacht. Wer die Encyclopédie von Diderot und d’Alembert⁴⁴ nachschlägt, wird noch Jahrzehnte später (sie erschien von

⁴¹ Le Robert II, S. 18.

⁴² René Gandilhon, *Naissance du Champagne* – Dom Pierre Pérignon. Paris 1968, S. 174.

⁴³ Leipzig 1798, Spalte 1387f.

⁴⁴ Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Par une Société de Gens de Lettres. Mis en ordre & publié par M. Diderot, & quant à la partie Mathématique, par M. d’Alembert, Oktavausgabe (Bern und Lausanne), Bd. 22, 1780, S. 432–436.

1751 bis 1778) nur die Bedeutung „Moos“ finden; ebenso bei Oudin⁴⁵ 1674 *mousse* „Moß“, *mousseux* und *moussu* „mossig“. „Schaum“ hingegen ist nur *écume*, „schaumig“ *écumeux* (bei Oudin noch *escume*, *escumeux*).

La mousse ist also ursprünglich die einem feinen Moosüberzug vergleichbare Schicht, die sich auf der Oberfläche bildet, nachdem das aus seinem Gefängnis befreite Kohlendioxid seine Freiheit gewonnen hat.

Kohlensäure wurde immer gebildet und komprimiert, wo es Gärung oder Nachgärung in geschlossenem Behältnis gab, und so hat es nichts Überraschendes, wenn „Schaumwein“ schon in der Bibel erwähnt wird. Im 9. Kapitel des Matthäusevangeliums heißt es: „Man fasset auch nicht Most in alte Schläuche, sonst zerreißen die Schläuche, und der Most wird verschüttet, und die Schläuche kommen um. Vielmehr faßt man Most in neue Schläuche, so werden sie beide miteinander behalten.“ „Most“ meint hier, wie auch sonst, den Jungwein, der seine erste Gärung (die sich auch in biblischer Zeit nie in Schläuchen vollzog) hinter sich hatte, aber noch hefehaltig war. Einen Schlauch kann man wie eine verkorkte Flasche verpichen, und den Druck der bei der Nachgärung entstehenden Kohlensäure kann man daran messen, daß neue Schläuche ihm widerstanden, alte nicht.

Damit ist zugleich ein Parallelvorgang zum späteren Flaschenbruch (*la casse*) beschrieben, der seit der Einführung der *vin-mousseux*-Erzeugung aus erster Gärung (*la méthode rurale*) um 1730 – gekennzeichnet durch den Terminus *saute-bouchon* „Korkentreiber“ – mehr als ein Jahrhundert lang die Hauptsorge der Produzenten blieb. Das hätte nicht so sein müssen, wäre man beim sanft schäumenden Getränk geblieben, das seine Kohlensäure nur aus einer erst auf der Flasche einsetzenden Nachgärung bezog. Erst die heute schwer verständliche Auffassung, die „Explosion“ als das Wichtigste anzunehmen, hat dazu geführt, daß aus der *mousse* wirklich „Schaum“ wurde, so daß Herders Übersetzung einen zu seiner Zeit gültigen Zustand trifft.

Um diesen seltsamen Vorgang deutlich zu machen, sei nach Jaunay und Maumené (1859)⁴⁶ zitiert: „Man kann behaupten, daß die Händler alles anwenden, um die Explosion so stark wie möglich zu machen. Sie ist eine wohlbekannte Erscheinung: Das in dem Flaschenhals komprimierte Gas treibt mächtig den Korkstöpsel vorwärts, sobald die Bindfäden und der Eisendraht ihn nicht mehr halten. Das Gas kann alsdann mit der Atmosphäre kommunizieren: Es dehnt sich gewaltsam aus und erzeugt Schwingungen, aus denen der Knall entsteht. Diese Explosion belustigt die Gäste, sie erregt bei den Frauen und Kindern eine ängstliche Furcht, und ihr baldiger Vorübergang bringt alle Welt zum Lachen. Der fortgeschleuderte Stöpsel trifft häufig die Nase einer ersten Person und nötigt sie wider Willen, an der allgemeinen Heiterkeit teilzunehmen. Es ist ein Kinderspiel;

⁴⁵ Anthoine Oudin, *Nouveau et ample Dictionnaire de trois langues*, Francfort 1674, Teil I, S. 436; Teil II, S. 370.

⁴⁶ Die Bereitung der künstlichen Weine, und die Champagner-Fabrikation, nach den . . . der Herren L. Jaunay und E. Maumené. Quedlinburg 1859.

aber die größten Kinder lassen sich von demselben fesseln, und die Heiterkeit versagt nie ihren Eintritt, wenn sie mit dem Champagner eingeführt wird. Alle Welt weiß dies; das Schäumen ist der große Zauber dieses Weins, und die Explosion ist das Ergreifendste, was das Schäumen darbietet.“

Der Bedeutungsübergang von *mousse* „Moos“ auf *mousse* „moosiger Schaum“ bedurfte nicht des *vin mousseux*, und es ist bezeichnend, daß im Dictionnaire de l'Académie Française von 1696, das ihn vermerkt, Wein nicht erwähnt wird:⁴⁷ *mousse* „bedeutet auch eine Art von Schaum, die sich auf Wasser und auf einigen (anderen) Flüssigkeiten wie Bier, Sirup, Schokolade, Seifenwasser usw. bildet. ‚Gießen Sie herab, das wird *mousse* machen‘; auf dem Glas war zwei Finger hohe *mousse*“: *mousse signifie aussi, Certaine escume qui vient sur l'eau, & sur quelques liqueurs comme la bière, les syrops, le chocolat, l'eau de savon, etc. Versez de haut cela fera de la mousse, il y avoit deux doigts de mousse sur le verre.*

Auch das Verbum *mousser* hat schon diesen Sinn angenommen: „*mousser* sagt man von Flüssigkeiten, auf denen sich *mousse* bildet. Wenn man Bier mit Gefälle einschenkt, moussiert es“ (*elle mousser*). Das Adjektiv dazu ist *moussu*; *mousseux* findet sich nicht; ebensowenig bei Furetière 1690⁴⁸, der aber den Wein erstmals mit *mousse* in Verbindung bringt: „Die Gasthauskellner sind geschickt darin, den Wein im Glas moussieren zu lassen“⁴⁹, zu *mousser* „*mousse* hervorbringen“⁵⁰. Dies ist die einzige auf Wein bezogene Stelle; beim Hauptwort *mousse* geht es wieder nur um Bier und Seifenwasser: „*mousse* meint auch die kleinen Blasen, die sich bei der Bewegung von Flüssigkeiten bilden und darin obenauf schwimmen: Das beste Bier ist das mit viel *mousse*. Das Seifenwasser entwickelt viel *mousse*.“⁵¹ Auch er kennt als Adjektiv nur *moussu* „moosig“; *mousseux* kommt nicht vor. Daß es (trotz der Bezeugung bei Oudin) eine junge Bildung ist, darf man auch daraus schließen, daß Godinot weder *moussu* noch *mousseux*, sondern die Mischform *moussueux* (1718 und 1722) benutzt.

Im Gegensatz zu *vin mousseux* ist „Schaumwein“ nie volkstümlich geworden. Wilhelm Hauff verwendet die Herdersche Prägung in seinem Märchen vom Mann im Mond (1827). In einem Wörterbuch taucht „Schaumwein“ erst 1876 auf. Es gibt aber ein nur einmal belegtes Synonym, den „Schaumsaft“, der 1840 bei Heinsius⁵² erscheint.

— Ende des Exkurses —

⁴⁷ Dictionnaire de l'Académie Française, dédié au Roy, 1696, Bd. II, S. 97.

⁴⁸ Antoine Furetière, l.c., Den Haag/Rotterdam 1690.

⁴⁹ *Les garçons de cabaret sont adroits à faire mousser le vin dans le verre.*

⁵⁰ *faire venir de la mousse.*

⁵¹ *Mousse, signifie aussi les petits bouillons qui se font par l'agitation des liqueurs, & qui y surnagent: La meilleure bière est celle qui a beaucoup de mousse. L'eau de Savon fait beaucoup de mousse.*

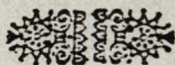
⁵² Theodor Heinsius, Vollständiges Wörterbuch der Deutschen Sprache . . . für die Geschäfts- und Lesewelt, Bd. III, Wien 1840, S. 751: „Der Schaumsaft, ein schäumender Saft, besonders Wein“.

MANIERE
DE CULTIVER LA VIGNE
E T
D E F A I R E L E V I N
E N C H A M P A G N E ,

Et ce qu'on peut imiter dans les autres Pro-
vinces, pour perfectionner les Vins.

SECONDE EDITION,

*Augmentée de quelques Secrets, pour rectifier les Vins,
& des Planches des divers Pressoirs gravées.*



A R E I M S ,

Chez BARTHELEMY MULTEAU, Imprimeur
de Son Altesse Monseigneur l'Archevêque
Duc de Reims, ruë des Elûs.

M D C C X X I I .

AVEC PERMISSION.

* Jean Godinot

Der Stern zeigt an, daß der Verfasser nicht genannt ist. Es dürften aber keine Zweifel daran bestehen, daß es der Reimser Kanonikus Jean Godinot (1661–1749) war, zur Zeit der Erstauflage also 57 Jahre alt. Den Verfassernachweis hat schon der ungenannte Vortragende auf dem Archäologenkongreß 1861¹ in Reims geführt².

Auf Godinot kommt man, weil er in den Bibliographien als Autor einer Schrift über *les procédés de la culture de la vigne et de la manière de faire le vin de Champagne* genannt wird. Abbé Pluche nennt ihn sogar ausdrücklich, und zwei der Abbildungen im „Spectacle“³ stimmen (seitenverkehrt) mit denen bei Godinot überein.

Das Dictionnaire von Barbier erwähnt die Schrift in seiner Ausgabe von 1822 nicht. In der 1736er Ausgabe des *Nouvelle Maison Rustique* sind die einschlägigen Teile wörtlich aus Godinots Schrift übernommen worden.

Die erste Auflage (1718) ist der zweiten (1722) bis auf zwei Stellen gleich. Zum einen ist aus den „drei bis vier Jahren“, seit denen die Freude am *vin mousseux* nachgelassen hat, „sieben bis acht Jahre“ geworden (also nur Angleichung an das Erscheinungsdatum). Zum andern sind am Schluß einige „Geheimnisse“, Rezepte zur Weinverbesserung, angeführt, und darin wird der in der ersten Auflage noch nicht erwähnte Dom Pérignon genannt.

Die Schlußbemerkung (vor einem zweiten Teil, der von S. 41 bis 52, dazu einige Seiten Abbildungen, verschiedene Traubenpressen beschreibt) hat mit dem Text der „Geheimnisse“, der ihr vorausgeht, nichts zu tun. Sie steht genauso schon am Ende der 1. Ausgabe (Reims 1718):

„Als ich diese kleine Sammlung meiner Bemerkungen veröffentlichte, war meine Absicht nur, den Gebildeten (*aux Honnêtes-Gens*) zu Gefallen zu sein, damit sie den Weinen, die sie sich zum Getränk wählen, einen angenehmeren Geschmack geben können; und diejenigen, die niemals daran gedacht haben, daß man in ihren Landstrichen mehr für ihre Weine tun könnte, anzuregen, sich etwas Mühe zu geben, um sie besser zu machen. Ich wollte einige Hilfsmittel liefern, um dem Weinhandel in die entfernteren Provinzen mehr Wert zu geben, meinen Freunden zu Dienst sein, die gewünscht haben, daß diese Beobachtungen veröffentlicht werden, und denen Freude bereiten, die Geschmack und feinen Sinn (*délicatesse*) besitzen.“

¹ Congrès archéologique de France, 1861. XXVIII^e Session, à Reims, S. 233–240.

² S. 239f.

³ Abbé Pluche, *Le spectacle de la nature*, Ausgabe von 1763, Bd. II, S. 345.

Die Schrift hat belehrenden Charakter. Sie schildert — begeistert — Rebkultur und Weinbehandlung in der Champagne, damit andere Provinzen sie nachahmen können. Diesen wird kein gutes Zeugnis ausgestellt; denn „dort hat man sich niemals um die Herstellung feiner Weine bemüht“.⁴

In der Champagne „sind kaum fünfzig Jahre vergangen, seit man gelernt hat, *Vin gris*, und sogar fast weißen, zu erzeugen. Schon vorher war der Wein hier, obgleich rot, sorgfältiger und sauberer hergestellt als alle anderen Weine in Frankreich.“

Das steht ganz am Anfang; es ist eine für Godinot wesentliche Aussage. *Vin gris* ist der Rosé; denn die Rebsorte hieß (*Pinot noir*⁵. Es wird (wie *œil de perdrix* „Rebhuhnauge“) viele Zwischenstufen bis zum farblosen Wein gegeben haben; ihre Farbtöne sind zum Congrès d'archéologie 1861 (Anm. 1) genannt. Von 1718 fünfzig Jahre zurück führt zufällig auf den Beginn der Schaffnerzeit Dom Pérignons in Hautvillers (1668), dem andere Autoren die Erzeugung des ersten farblosen *vin gris* zuschreiben (nicht *vin blanc*; denn das ist — bei gleichem Aussehen — Wein aus weißen Rebsorten).

Nur der aus roten kleinen Trauben zählt. „Damit der Wein ganz fein wird, muß man alle Stöcke ausreißen, die weiße Trauben oder dicke rote tragen“, sofern man sie nicht umpfropfen kann. Es ist einer der Vorwürfe gegen Provence und Languedoc, daß es zu viele weiße Trauben gibt und man sie zu reif werden läßt, „was ihnen zuviel *liqueur* verleiht“; also zuviel unharmonische Süße.⁶

Trauben soll man lesen, wenn es getaut hat; denn der Tau gibt ihnen Frische, so daß sie sich nicht leicht erhitzen und der Most sich nicht färbt. Wenn die Sonne hingegen die Traubensubstanz (= das Innere der Beeren) erhitzt hat, färbt er sich durch die Bewegung der Teilchen röter⁷; so schwierig war es, das Beobachtete zu erklären:

„Man ist sich in der Champagne darüber einig, daß der Wein vom Marnetal (*le Vin, qu'on appelle de Rivière*), im allgemeinen weißer ist als die Montagne-weine, ohne den Grund zu kennen. Ich glaube, daß die Weinberge nahe dem Fluß vor allem nachts von kühler Luft profitieren, die der Fluß ausatmet, während die Weinberge der Montagne auch nachts nur die große Hitze einatmen können, die die Erde von sich gibt. Darauf beruht das Mehr oder Weniger an Farbe. Wenn die Jahre heiß sind, kann man weder im Tal noch auf dem Berg garantieren, daß der Wein sich nicht färbt, und wenn das Jahr kalt ist, färben die Weine beider sich nicht. Der gleiche Grund bewirkt, daß die Weine vom Fluß anmutiger, eingängiger und früher trinkfertig sind als die anderen, die härter, hitziger⁸ und

⁴ *Ils ne sont que très communs, parce-qu'on ne s'est jamais étudié à leur donner de la finesse.*

⁵ *noir* in jedem Fall, auch wenn es noch nicht *Pinot* war: *que les seps . . . ne fassent que de petits raisins noirs* (S. 4).

⁶ Ebenso S. 21: *trop de liqueur dans les années chaudes et seiches.*

⁷ *elle devient plus rouge par le mouvement des parties.*

⁸ *plus fumeux*, eigentlich rauchiger. *Fumeux* ist aber ein alter Weinterminus: *vin fumeux* „der in den Kopf steigt, der erhitzt“ (Le Robert III, S. 179). Vgl. auch S. 11: „Wenn man von der Sonne erhitzte Trauben liest, würde sich der Wein färben und zu hitzig bleiben“ (*& demeureroit trop fumeux*).

erst später ausgebaut sind; aber diese halten sich auch länger; in guten Jahren sogar auf der Flasche fünf bis sechs Jahre . . .

Es ist sichere Erfahrung, daß der Wein um so weißer und feiner ist, je früher die Trauben gepreßt werden, wenn sie gepflückt sind; denn je länger die Flüssigkeit⁹ mit den festen Stoffen zusammen bleibt, um so mehr rötet sie sich . . .

Obgleich die Weine, die man mit dem Tau oder bei bedecktem Himmel gelesen hat, weiß sind, nennt man sie *Vins gris*, weil sie nur aus schwarzen Trauben bereitet sind . . . Seit wenigen Jahren haben einige große Weinbauern damit begonnen, in der Champagne Weine herzustellen, die so rot wie die Burgunder sind¹⁰; aber sie kommen jenen nicht gleich. „Weil die *Vins gris* in den letzten Jahren ein wenig im Kurs gefallen sind, sind viele rote in der Champagne hergestellt worden; diese Weine sind gut für Flandern, wo man sie mühelos als Burgunder trinkt“ — worauf wieder ein Loblied auf den *Vin gris* de Champagne folgt, „der alles auslöscht, was die Bourgogne an Köstlichem zu bieten hat“.

„Die Weine müssen im *cellier* bis ungefähr den 10. April bleiben; dann werden sie hinunter in den Keller gebracht und, wenn es kalt zu werden beginnt, wieder hinauf in den *cellier*“; einerlei ob in Fässern oder in Flaschen.¹⁰

Das erste Mal müssen die Weine um die Dezembermitte abgezogen werden (in ein gut gewaschenes, aber nicht geschwefeltes Faß), zum zweiten Mitte Februar. Im März oder April, etwa acht Tage, bevor sie auf Flaschen gefüllt werden, soll man sie schönen.

Die erfahrensten Leute füllen ihre Weine jedesmal um, wenn sie den Platz wechseln (z. B. von *cellier* zu *cave* und umgekehrt); in vier Jahren bis zu zwölfmal. „Ihr Grundsatz ist, daß der Wein immer eine feine Hefe¹¹ bildet, die ihn färbt. Um ihn gut weiß zu erhalten, muß man ihn oft umfüllen.“

Die „feine Hefe“ konnte er aber nur durch Nachgärung bilden, und die Angabe über das immer wiederholte Umfüllen macht deutlich, wie permanent die Champagneweine davon verfolgt waren.

Selbst von den besten Weinen anderer Provinzen, wenn sie sich um Nachahmung des Champagne-Beispiels bemühen, sagt Godinot wiederholt, *qu'ils n'auront pas la sève de Champagne*.¹²

Ganz am Schluß bemerkt er, daß der *vin tout-à-fait blanc* nicht unbedingt die Krone ist: „In der Champagne, wo die Trauben nur schwer reif werden, weil das Land kalt ist, werden *Vins gris* hergestellt, die weiß, und wirkliche *Vins gris*, die

⁹ Hier ist *liqueur* einfach „Flüssigkeit“: *plus la liqueur demeure dans le marc, plus elle rougit*.

¹⁰ Die *celliers* sind zu ebener Erde; der Wein muß also immer dort sein, wo es je nach Jahreszeit am kühnsten ist.

¹¹ *une lie fine*.

¹² *sève* ist, wie zu Saint-Evremond ausgeführt, „Lebenskraft, Kraft, Stärke“. Auf Wein bezogen: *Un vin qui a de la sève* „ein kräftiger Wein“; Le Robert VI, S. 239f.: „*Qualité d'un vin qui a de l'arôme et du bouquet*.“ Für Godinots Charakterisierung des Champagneweins ist diese letzte Bedeutung wahrscheinlicher; denn an „Stärke“ wurde er von den Weinen anderer Provinzen übertroffen.

nur wenig gefärbt sind; endlich rote Weine.“¹³ Warum sollte man in andern Provinzen das nicht auch können? „Vielleicht wird das Klima es nicht gestatten, aus roten Trauben ganz weiße Weine herzustellen. Sie werden ein wenig Farbe haben und darum um so köstlicher sein, so wie jene, die man vor fünfzig Jahren in der Champagne ausbaute, und die grundsätzlich besser im Geschmack und der Gesundheit zuträglicher sind als die völlig weißen Weine, die man nur am Ende einer Mahlzeit reichen kann.“

Das ist ein erstaunlicher Abschluß. Er zeigt, daß der Fortschritt, den Dom Pérignons Wirken bedeutete, nicht nur Beifall fand, und daß — wie Saint-Evremond — manche Kenner sich nach dem Wein zurücksehnten, wie er um 1670 (*avant la dépravation du goût*, Saint-Evremond) war. Es mag sogar erklären, warum der Erfinder der weißen Weine, Dom Pérignon, in der ersten Ausgabe nicht genannt ist.

Auf Seite 30 geht Godinot — noch nicht in Zusammenhang mit dem *vin mousseux* — auf das Arbeiten des Weins in den Flaschen ein:¹⁴

„Man darf die Flasche niemals ganz füllen, sondern es muß immer eine halbe Daumenlänge zwischen dem Wein und dem unteren Ende des Korkens leer bleiben. Andernfalls würde der Wein, wenn er in den verschiedenen Jahreszeiten zu arbeiten beginnt, eine große Zahl von Flaschen zersprengen. Ohnehin platzen ihrer genug trotz allen Vorsichtsmaßnahmen; besonders wenn der Wein viel Hitze besitzt, oder wenn er etwas unreif (grün) ist.“

Das kann man auf stille oder auf moussierende Weine beziehen; denn die *mousse* war lediglich eine Folge des Abfüllens jungen Weines in einer der von Godinot angesprochenen Jahreszeiten. Die Aussage ist sehr wichtig, denn sie erklärt, warum man die Trauben unreif (*au vert*) las. Schon von Saint-Evremond wurde die dem Wein der Champagne neuerdings eigene *verdeur*, die „Grasigkeit“, beklagt, die mit dem Aufkommen des *vin mousseux* einherging. Godinot bestätigt hier, daß „grüne“ Weine aus unreif gelesenen Trauben besonders heftig arbeiteten, also bei der Nachgärung genug Druck erzeugten, um *vins mousseux* genannt zu werden.

Nach einer kurzen Aussage, wie man die *graisse des vins*¹⁵ heilen kann, folgt die Betrachtung des *vin mousseux*. Sie beginnt in beiden Ausgaben auf Seite 31, also nahe dem Schluß, und auf S. 33, vielleicht schon 32, ist es damit bereits

¹³ *vins veloutez* „samtige Weine“ (S. 37). Samt war so typisch rot, daß *velouté* hier ein Synonym von *rouge* ist. Nach dem „Lexique de la vigne et du vin“ des O.I.V. (S. 460) *velouté se dit d'un vin souple et onctueux à la fois en laissant facilement apprécier ces qualités par le palais*; es deckt also sowohl deutsch samtig (Rotweine) wie geschmeidig (Weißweine) ab.

¹⁴ Godinot kennt nur *mousseux* statt *mousseux*; eine sonst nicht belegte Mischbildung von *moussu* „von Moos bedeckt“ und *mousseux* „was Moos erzeugt, was einen feinen Schaum wie Moos hat, was schaumig ist“, so daß *mousseux* zum Synonym von *écumeux* „schaumig“ wird; schließlich auf die Ursache der Schaumbildung, das Perlen, bezogen. Siehe Le Robert IV, S. 524f. Für die Moussebildung hat das Französische den Neologismus *le moussage* gebildet (ebda., Supplément S. 333). Im einzelnen siehe den Exkurs über *mousse* usw.

¹⁵ *maladie de la graisse*, das Lind-, Zäh-, Öligwerden des Weines.

wieder zu Ende. Godinots Wortwahl zeigt überdeutlich, daß er genau wie Abbé Pluche von dem *vin moussueux* nichts hält:

„Seit mehr als zwanzig Jahren hat sich der Geschmack der Franzosen für den *vin moussueux* entschieden, und man hat ihn sozusagen bis zur Tollheit (*jusqu'à la fureur*) geliebt. Erst seit sieben oder acht Jahren ist man davon wieder ein wenig abgekommen.

Über die Prinzipien (die grundsätzlichen Gegebenheiten) dieser Art von Wein sind die Meinungen sehr geteilt gewesen. Die einen haben geglaubt, die Kraft von ‚Drogen‘, die man ihm zusetzt, ließe ihn so stark moussieren. Andere haben die *mousse* der Unreife des Weins zugeschrieben; denn die Mehrzahl von denen, die schäumen, ist äußerst grasig (*verds*); noch andere schließlich haben darin die Wirkung des Mondes gesehen, je nach der Periode, in der der Wein auf Flaschen gezogen wird.

Es stimmt, daß es Weinändler gegeben hat, die, als sie sahen, wie wild man nach diesen *vins moussueux* war, häufig Alaun, Weindestillat, Taubenkot und noch viele andere ‚Drogen‘ hinzugefügt haben, um ihn außergewöhnlich schäumend zu machen; aber es ist sichere Erfahrung, daß der Wein moussiert, wenn er nach der Ernte bis zum Mai auf Flaschen gefüllt wird. Manche behaupten, er werde um so mehr moussieren, je früher man ihn nach der Ernte, aus der der Most stammt, auf Flaschen füllt. Viele stimmen dem nicht zu. Nichts ist sicherer, als daß der Wein zu keiner Zeit des Jahres stärker moussiert als (bei Flaschenfüllung) am Ende des zweiten Viertels des Märzmonds, also immer nahe der Karwoche.

Man braucht keinen Kunstgriff (*artifice*), sondern man kann immer sicher sein, einen vollkommen moussierenden Wein zu erhalten, wenn man ihn zwischen dem 10. und 14. Tag des Märzmonds [also kurz vor Halbmond] auf Flaschen füllt. Darüber gibt es so vielfach wiederholte Erfahrung, daß man daran nicht zweifeln kann.“

Die Unterstreichung der Tatsache, daß der Wein von selbst moussiert, in so starker Form muß ihren Grund haben. Die „Explosion“ genügte schon damals denen nicht, für die sie das Wesentliche am *vin moussueux* war. Sie setzten darum Drogen zu, bis einer (in Avize?) auf die Idee kam, noch in erster Gärung befindlichen Wein auf Flaschen zu ziehen; diese *méthode rurale* liegt aber jenseits der Zeit, in der Godinots zweite Auflage erschien.

„Man muß wissen, daß der Wein nicht moussiert, sobald er auf der Flasche ist. Man muß ihm mindestens eine Zeit von sechs Wochen, oft sogar zwei Monaten, geben, damit er gut moussiert. Wenn er transportiert wurde, muß man ihm etwa einen Monat im Keller gönnen (vor allem im Sommer), bis seine Bewegung wieder beginnt.

Aber weil die Weine, besonders die vom Reimser Berg (*de la Montagne*) in der Karwoche im allgemeinen noch nicht genug ausgebaut sind, und weil sie noch zuviel „Grün“, oder zuviel Härte besitzen, wenn das Jahr kalt und feucht war; oder zuviel *liqueur*¹⁶, wenn das Jahr heiß war, ist es am sichersten und am

¹⁶ Zu *liqueur* in dieser Bedeutung siehe zu Bruder Peter und Saint-Evremond.

vorteilhaftesten, um hervorragenden Wein zu haben, der vollkommen moussiert, wenn man ihn erst während der *sève d'Août* auf Flaschen füllt. Es ist wiederum gesicherte Erfahrung, daß er stürmisch (*excessivement*) moussieren wird, wenn er zwischen dem 10. und 14. Tag des Augustmonds auf Flaschen gefüllt wird. Weil er dann — je nachdem — seine Unreife oder seinen *liqueur* verloren haben wird, ist man sicher, in seinen Flaschen sowohl den ausgereiftesten wie den am meisten moussierenden Wein zu haben.

Man hat eine andere Erfahrung gemacht, nämlich den Montagnewein erst in der Karwoche des zweiten Jahres auf Flaschen zu füllen, das heißt achtzehn Monate nach der Ernte, mit dem Ergebnis, daß er noch genügend moussierte, aber um die Hälfte weniger als der, der in der *sève* des März ein Jahr zuvor auf Flaschen gefüllt worden war. Man nimmt nicht an, daß der Wein aus dem Marnetal (*Vin de Rivière*), der weniger Körper als der Montagnewein hat, im zweiten Jahr noch so moussieren könnte.

Will man Wein haben, der nicht moussiert, muß man ihn im Oktober oder November des Jahres nach der Ernte auf Flaschen ziehen. Füllt man ihn im Juni oder Juli, wird er noch leicht, aber so gut wie gar nicht moussieren“:

Depuis plus de vingt ans le goût des François s'est déterminé au Vin moussueux, & on l'a aimé pour-ainsi-dire jusqu'à la fureur; On a commencé seulement d'en revenir un peu depuis sept ou huit ans. Les sentimens ont été fort partagez sur les principes de cette espèce de Vin; Les uns ont crû, que c'étoit la force des drogues, qu'on y mettoit, qui le faisoit mousser si fortement, d'autres ont attribué la mousse à la verdeur des Vins, parce-que la plûpart de ceux qui moussent sont extrêmement verds; d'autres enfin ont attribué cet effet à la Lune, suivant les tems que l'on met les Vins en flacons.

Il est vrai, qu'il y a eu des Marchands de Vin, qui voiant la fureur qu'on avoit pour ces Vins moussueux, y ont mis souvent de l'alum, de l'esprit de Vin, de la fiente de Pigeons, & bien d'autres drogues, pour le faire mousser extraordinairement; mais on a une expérience certaine, que le Vin mousse, lors-qu'il est mis en flacons depuis la récolte jusqu'au mois de May; Il y en a qui prétendent, que plus on est près de la récolte, qui a produit le Vin, quand on le met en flacons, plus il mousse, plusieurs ne conviennent pas de ce principe; & il n'y en a pas de plus certain, qu'il n'est aucun tems de l'année, où le Vin mousse plus qu'à la fin du second quartier de la Lune de Mars, ce qui se trouve toujours vers la semaine sainte. Il ne faut point d'artifice; on sera toujours sûr d'avoir un Vin parfaitement moussueux, lorsqu'on le mettra en flacons, depuis le dix jusqu'au quatorze de la Lune de Mars; on en a une expérience si réitérée, qu'on ne sçauroit en douter: Il est bon de sçavoir, que le Vin ne mousse pas dès qu'il est dans les flacons; il lui faut au moins un séjour de six semaines, & même souvent de deux mois, pour bien mousser: S'il est transporté, il luy faut donner près d'un mois de Cave; surtout dans l'Été, pour reprendre son mouvement.

Mais comme les Vins, sur-tout ceux de Montagne, ne sont pas ordinairement assés faits dans la semaine sainte; & qu'ils ont encore trop de verd, ou trop de dureté, si l'année a été froide & humide; ou trop de liqueur, si l'année a été chaude; le parti le plus sûr, & le plus avantageux, pour avoir du Vin exquis, &

qui mousse parfaitement, est de ne le mettre en flacons qu'à la sève d'Août: C'est encore une expérience assurée, qu'il mousse excessivement, lors-qu'il est mis en flacons, depuis le dix jusqu'au quatorze de la Lune d'Août: Et comme il a perdu alors, ou son verd ou sa liqueur, on est assuré d'avoir dans ses flacons le Vin le plus mûr, & le plus moussueux.

On a fait une autre expérience, qui est de ne mettre le Vin de Montagne en flacons que dans la semaine sainte de la seconde année, c'est-à-dire, dix & huit mois après la récolte; & on a trouvé, qu'il moussoit encore assés, mais moitié moins que celui, qui avoit été mis en flacons dans la sève de Mars de l'année d'auaravant. On ne croit pas, que le Vin de Rivière, qui a moins de corps que celui de Montagne, pût autant mousser dans la seconde année.

Quand on veut du Vin qui ne mousse pas, il faut le mettre en flacons, en Octobre, ou Novembre, l'an d'après la récolte; Si on l'y met en Juin, ou Juillet, il moussera encore légèrement, mais si peu que rien.

Diese Ausführungen bedürfen keines weiteren Kommentars. Klarer hätte der Charakter des *vin mousseux* als Produkt einer mit der Zeit verebbenden Nachgärung nicht herausgearbeitet werden können.

(Die folgenden Texte scheinen auf den ersten Blick für Champagnewein schlechthin zu gelten; es geht aber, sogar mit scharfsinnigen Beobachtungen, weiter um *vin mousseux*.)

„Will man im Champagnewein alle Vorzüge finden, die er haben kann, muß man ihn erst etwa zehn Minuten (*un demi quart d'heure*), ehe er getrunken werden soll, aus dem Keller holen, ihn in einen Eimer mit zwei oder drei Pfund Eis stellen, die Flasche öffnen und den Korken leicht wieder aufsetzen. Sonst würde der Wein die Flasche sprengen. Er würde nicht erfrischen, wenn er nicht entkorkt würde, und verdunsten“ (seine Kohlensäure nämlich), „wenn er ganz offen stünde. Wenn die Flasche gut fünf Minuten (*un petit demi quart d'heure*) in diesem Eis gestanden hat, muß man sie herausnehmen, weil zuviel Kühlung ihn hart schmecken lassen (*parce que le trop de glace luy donneroit trop de roide*) und bewirken würde, daß er seine *mousse* verliert.“

(Das Eis bewirkt in Wirklichkeit das Gegenteil, weil es die Kohlensäure einschläfert und dadurch in der Flasche hält; aber das Ergebnis ist, daß zu stark gekühlter Schaumwein nicht moussiert — wenn auch nicht bereits nach den fünf oder zehn Minuten, die man nach Godinot die Flasche im Eis lassen soll.)

„Man findet in dem (schäumenden) Wein alles, was an ihm gut ist, und sogar einen lieblichen Geschmack (*délicieux*), wenn er ein wenig eisgekühlt ist; das darf aber weder zuviel noch zu wenig sein:“

Pour trouver dans le Vin de Champagne tout le mérite qu'il peut avoir, il faut le sortir de la Cave un demi quart d'heure seulement avant de le boire, le mettre dans un sceau avec deux ou trois livres de glace, déboucher le flacon, & remettre légèrement le bouchon dessus; sans quoi le Vin feroit casser le flacon, ou ne rafraichiroit pas, s'il n'étoit pas débouché, & s'évaporerait, s'il restoit entierement ouvert: Lors-que le flacon a été un petit demi quart d'heure dans cette glace, il faut l'en tirer; parce-que le trop de glace luy donneroit trop de roide, & luy feroit perdre sa mousse. On trouve dans le Vin tout ce qu'il a de bon, & un goût même

délicieux, quand il est un peu frappé de glace, mais il ne faut pas, qu'il le soit trop, ni trop peu.

Der folgende Absatz hat noch indirekt mit dem schäumenden Wein zu tun, weil er genau angibt, wie die Nachgärung sich auf den Geschmack auswirkt (ohne daß dem Verfasser der Grund bekannt wäre):

„Da die Weine, vor allem die Heurigen, in den Kellern und den (oberirdischen) *celliers* ständig arbeiten, und mehr noch in den Flaschen als in den Fässern, je nach Jahreszeit und dem verschiedenen Druck der Luft, sollte man nicht erstaunt sein, wenn derselbe Wein, vor allem der Jungwein, zu verschiedenen Zeiten im Geschmack wechselt: Ein Wein, der im Januar/Februar trinkbar ist, wird im März und April wegen der *sève*, die ihn in Bewegung setzt, hart erscheinen.“ (Dann ist die Nachgärung im Gang, die Zucker aufzehrt und dem Wein nicht nur einen harten, sondern auch einen Hefegeschmack gibt.) „Dieser selbe Wein wird im Juni/Juli vollkommen ausgebaut erscheinen, während man im August/September noch etwas Hartes finden wird, das man in den vorhergehenden Monaten nicht feststellen konnte, weil die *sève*¹⁷ des August die Teile in größere Bewegung versetzt hat“ (also die zweite Nachgärung).

„So erscheint der gleiche Wein dieses ersten Jahres, soweit es Rivière-Weine sind, und bei Montagne-Weinen oft sogar während zwei Jahren, mehr oder weniger reif, mehr oder weniger köstlich, mehr oder weniger einschmeichelnd, je nach dem verschiedenen Druck der Luft¹⁸, der sehr fühlbar mit den wechselnden Jahreszeiten variiert.“

Comme les Vins, principalement les Vins de l'année, travaillent continuellement dans les Caves & dans les Celliers, plus encore dans les flacons, que dans les pièces, suivant les différentes saisons, & les diverses impressions de l'air; il ne faut pas être surpris, si le même Vin, sur tout le Vin nouveau, paroît quelque-fois différent au goût: On trouvera potable en Janvier & Fevrier, un Vin, qui paroitra dur en Mars, & Avril, à cause de la séve, qui l'agite davantage; ce même Vin en Juin & Juillet paroitra entierement fait; & en Août & Septembre, on y trouvera encore quelque chose de dur, qu'on n'avoit pû y apercevoir dans les mois précédens, à cause que la séve d'Août aura mis les parties dans un plus grand mouvement; Ainsi le même Vin de l'année, pour ceux de Rivière, souvent de deux ans pour ceux de Montagne, paroît plus ou moins mûr, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, suivant les divers mouvements qu'il reçoit par les différentes impressions de l'air, qui varient plus sensiblement dans les changements de saisons.

Wie eingangs gesagt, ist die 2. Auflage (Reims 1722) vermehrt um „einige neue Beobachtungen und einige sehr nützliche ‚Geheimnisse‘, um fehlerhafte Weine zu restaurieren.“

¹⁷ Bis ins 19. Jahrhundert wird immer *sève* geschrieben. Es ist der Saft, der in den Pflanzen steigt, hier für die Zeit des Saftsteigens gebraucht, also richtig nur für *la montée de la séve du printemps*; dann weiter übertragen, weil im August noch einmal eine – schwächere – Nachgärung einsetzt.

¹⁸ *impressions de l'air* ist der Druck, den die Luft auf den Wein ausübt; s. Le Robert III S. 640 (*impression = action d'un corps sur un autre*), während „Luftdruck“ *pression atmosphérique* ist.

Das erste Rezept ist purer Aberglaube: daß es sehr wichtig sei, weder an den sechs letzten Tagen vor oder an den drei oder vier ersten nach dem Neumond zu lesen, sondern am 5. bis 20. Tag der Mondzunahme, und ganz besonders vor dem Vollmond. „Der Wein aus bei abnehmendem Mond gelesenen Trauben wird rasch kraftlos (*mol*) und ändert leicht die Farbe; wenn hingegen gegen den Vollmond gelesen wird, hat er mehr Kraft, eine lebhaftere Farbe und hält sich länger.“

Das zweite Rezept ist einleuchtend: Will man gut roten Wein haben, soll man lesen, wenn die Trauben von der Sonne erwärmt sind.

Zum dritten: „Wenn der Wein *liqueur* hat, wird er nicht geschätzt, wie gut er sonst auch sei. Man muß ihm diese schlechte Eigenschaft nehmen, die er von selbst nicht verlieren würde. Deshalb muß man in jede *pièce*¹⁹ eine Pinte (knapp 1 Liter) heiße Kuhmilch gießen, sie während 7–8 Minuten gut umrühren, drei Tage stehen lassen und dann abziehen.“

EXKURS: LA LIQUEUR

Lateinisch *liquor* hat seinen Sinn „Flüssigkeit“ bewahrt. Noch Huguét in seinem Dictionnaire der französischen Sprache des 16. Jahrhunderts²⁰ gibt zwar viele Beispiele, in denen ein Wein als *liqueur* bezeichnet wird, aber immer im Sinn von „Flüssigkeit“; auch das Adjektiv *liquoreux* ist nur *plein d'un liquide*. Das schließt metaphorischen Gebrauch in der Weinfachsprache nicht aus; denn Furetière²¹ kennt nicht nur die Dessertweine (*vins de liqueur*), sondern *liqueur* als eine Eigenschaft von Flüssigkeiten, besonders von Wein, bei dem es „besonders von denen gesagt werde, die die süßesten und angenehmsten sind“: *Liqueur se dit par excellence, du vin, et particulièrement de ceux qui sont les plus doux et agréables*.

Damit kommt man jedoch zum mindesten für die Weinsprache der Champagne nicht aus, wie gerade die hier angeführte Rezeptur zeigt: „Wenn ein Wein *liqueur* hat, wird er nicht geschätzt.“ In anderen Beispielen (zum Beispiel im Briefwechsel zwischen Bertin und Graf Artagnan) wird die Hoffnung ausgesprochen, „daß der Wein seine *liqueur* verliert“. Typisch ist die Wendung *la liqueur (se) tournera en sève*, was nach der für *sève* festgestellten Bedeutung nur meinen kann, daß aus einer (unharmonischen, aufdringlichen, aus unvollendeter Gärung stammenden) Süße „Kraft“ wird, daß also durch den Abschluß der Gärung der den Geschmack unangenehm beeinflussende Restzucker zu Alkohol wird.

Die beiden Extreme der Champagne sind bei der Traubenreife *trop de liqueur* und *verdeur*. Von den Weinen mit viel *liqueur* wird gesagt, daß sie ungeeignet zur Herstellung von *vin mousseux* seien, zumal sie viel Alkohol entwickeln; daher für die *mousse* das schon behandelte unreife Lesen.

¹⁹ Das „Stück“ (*pièce*) hält rund 220 Liter; es ist praktisch gleich dem *poinçon* (der halben *queue*).

²⁰ Edmond Huguét, Dictionnaire de la langue française du seizième siècle, Paris, Band V, 1961, S. 26f.

²¹ Antoine Furetière, Dictionnaire universel, l.c.

Es kann jeweils nur aus dem Kontext ermittelt werden, ob *la liqueur* „Flüssigkeit“, „angenehme Süße“ oder „unharmonische Süße“ meint; denn in den Texten kommen die drei Bedeutungen unterschiedlos vor.

Der Terminus *liqueur* ist in die Herstellung des *vin mousseux* mit den beiden „Dosagen“ eingegangen: *liqueur de dosage* „Fülldosage“ und *liqueur d'expédition* „Versanddosage“. Obgleich in beiden Fällen Zucker zugesetzt wird, hat *liqueur* hier nur den alten Sinn „Flüssigkeit“. Das Dosieren ist von der Medizin übertragen; Furetière nennt *doser* einen *terme de médecine* „eine bestimmte angemessene Menge (Dosis) von verschiedenen Bestandteilen in einem Medikament zusammenführen“: *mettre une certaine dose ou quantité convenable de divers ingrédients dans un médicament*.

— Ende des Exkurses —

4. „Um den Wein zu ‚entfetten‘, wenn er wie Öl Fäden zieht, muß man gut zwei oder drei Handvoll Blätter vom wilden Johannisbeerstrauch in jedes Stück tun, wiederholt umrühren, drei Tage stehen lassen und darauf abziehen.

Andere nehmen zu demselben Zweck das Eiweiß von sechs Eiern ohne irgendeine Lebensentwicklung (*germe*), ein Pfund schneeweißen Zucker von den Kanarischen Inseln (*Canarie*, nicht *de canne!*), ganz fein gemahlen, und ein halbes Pfund weißes gebranntes Alaun, zu Pulver gestoßen. Das nimmt ihm seine schlechte Eigenschaft. Das Ganze schlägt man und vermischt es mit einem Stück Wein; für jede *pièce* braucht man diese Menge.“

5. „Wenn der Wein ‚gelb wird‘ (*jaunit*) oder (Druckfehler *on*) sonstwie seine Farbe verschlechtert, muß man in jede *pièce* einen Schoppen (*chopine*, 0,465 l) heiße Kuhmilch tun und den Wein so rühren, wie man die Milch hineingibt, ohne das Faß zu rühren. Die normale Weinfarbe stellt sich wieder ein, rot oder rosé (*gris*), wie sie vorher war, und zwar in weniger als drei Tagen. Um die Milch wirklich ganz heiß in das Faß gießen zu können, muß man den Topf oder das Keramikgefäß erhitzen, in dem man die Milch hat; dann bleibt die Wärme erhalten.“

6. „Um die Bitterkeit des Weines, der stichig wird (*aigrit*), aber noch nicht ganz essigstichig ist, zu beseitigen oder wenigstens stark zu vermindern, muß man zwei gute Handvoll weißer Kreide auf dem Feuer rösten, sie zu Pulver zerstoßen, auf dem Feuer rotglühend machen, sie so heiß in das Faß werfen und dieses augenblicklich verspunden. Es ist auch gut, wenn man Austernschalen hat, diese auszuglühen, zu Pulver zu stoßen und eine halbe Handvoll mit der Kreide in das Faß zu werfen. Das erzeugt eine Erschütterung (*frémissement*) im Wein, die ihm in zwei oder höchstens drei Tagen seine Bitterkeit nimmt. Nach dem dritten Tag muß man den Wein in ein anderes Gefäß abziehen.“

7. „Man hat die sichere Erfahrung gemacht, daß die Flaschen um so leichter zu Bruch gehen, je dicker sie sind, besonders wenn sie mit moussierendem Wein (*vin moussueux*) gefüllt sind. Die Flasche für die normale *pinte* darf nicht mehr

als 8 bis 11 Unzen²² wiegen. Wiegt sie mehr, ist sie zu dick, und man muß sie zurückweisen.“

Diese Rezepte machen deutlich, in welchem Zusammenhang Godinot auf Dom Pérignon zu sprechen kommt: auch ein „Geheimnis“:

8. „Es bleibt nur noch vom Geheimnis des berühmten P. Pérignon zu sprechen, dem Benediktinermönch von S. Maur, Abtei Autvillers (sic): Niemals war ein Mensch geschickter in der Herstellung von Wein. Er war es, dem der Wein jener Abtei solch großen Ruf verdankt.

Er starb hochbetagt 1716²³. Eine einigermaßen vertrauenswürdige Person hat behauptet, dieser Pater habe ihr sein Geheimnis wenige Tage vor seinem Tod anvertraut. Obgleich es einem schwerfällt, es zu glauben, geben wir hier dieses Geheimnis so wieder, wie diese Person es von diesem Geistlichen, als sein Ende nahe war, aufgeschrieben haben will.

In etwa einem Schoppen (*chopine*, 0,465 l) Wein löse man ein Pfund Kandiszucker auf und werfe fünf oder sechs Pfirsiche hinein, die von ihren Kernen befreit sind, gemahlene Zimt für ungefähr vier Sols, eine Muskatnuß, auch gemahlen. Nachdem das Ganze gut vermischt und aufgelöst ist, tut man einen halben *sétier*²⁴ guten Weinbrand *brûlée*²⁵ hinzu. Die *colature*²⁶ sieht man durch ein feines, sauberes Leinen. Die Flüssigkeit, nicht die Rückstände (*le marc*) gibt man in den Wein; das macht ihn delikater und schmackhafter.

Soviel wie aufgezählt braucht man für jede *pièce*, und man muß es so heiß wie möglich einfüllen²⁷, sobald der Wein im Faß zu gären aufgehört hat (*a cessé de bouillir*):“

Il ne reste plus qu'à parler du secret du fameux P. Pérignon, Religieux Bénédictin de S. Maur, de l'Abbaïe d'Autvillers: Jamais homme n'a été plus habile à faire le Vin; c'est lui, qui a mis en si grande réputation le Vin de cette Abbaïe; Il mourut très âgé en 1716. Une Personne assés digne de foi a prétendu, que ce Pere lui avoit confié son secret peu de jours avant sa mort; quelque peine qu'on ait à le croire, on donnera ici ce secret tel, que cette Personne dit l'avoir écrit sous ce Religieux, comme il étoit sur sa fin.

Dans environ une chopine de Vin, il faut faire dissoudre une livre de Sucre candi, y jeter cinq ou six Pêches séparées de leurs Noïaux, pour environ quatre

²² Die *once* zu 30,59 g.

²³ Godinot irrt; Dom Pérignon starb 1715.

²⁴ Der *sétier* hat 7,44 l (= acht *printes de Paris*). Es geht aber bei Godinot um einen *demisetier*, und dieser hat merkwürdigerweise mit dem *sétier* (aus lat. *sextarius*, sechster Teil eines *conge*) nichts zu tun, sondern hält nur 0,26 Liter: *ce qu'on appelait demisetier n'avait du reste aucun rapport avec le setier; c'était la moitié d'une chopine ou le quart de la pinte* (M.-N. Bouillet, Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts, Paris 1855, S. 1522). Dieser *demi-setier* hat seinen Ursprung vielleicht nicht in lat. *sex* (*sextarius*), sondern *septem*, was (0,52 × 7) auf 3,64 l führt, was erstaunlicherweise wieder ein *demi-setier* ist, nämlich ziemlich genau die Hälfte von 7,44 l.

²⁵ *eau de vie brûlée* (statt *destillée*) „gebrannter Weinbrand“ ist eine Tautologie.

²⁶ Ebenso; denn *colature* ist bereits das Durchgeseigte.

²⁷ Wobei der Weinbrand mutmaßlich seinen Alkohol bereits eingebüßt haben würde.

sols de Canele pulvérisée, une Noix Muscade aussi en poudre: après que le tout est bien mêlé & dissous, on ajoute un demi sétier de bonne eau de vie brûlée; on passe la colature au travers un linge fin & bien net, on jette la liqueur, non le Marc, dans la pièce de Vin, ce qui le rend délicat & friant: Il faut autant de tout ce qui vient d'être dit pour chaque pièce, & l'entonner le plus chaudement qu'il est possible, dabort que le Vin du Tonneau a cessé de boüillir.

Damit endet das „Geheimnis“ des Dom Pierre Pérignon. Am Beginn könnte man denken, es solle mit dem *sucre candi*, der im 19. Jahrhundert eine so große Rolle spielt, eine zweite Gärung eingeleitet werden. Es geht aber ganz offenbar nur um Hausmittelchen zur Geschmacksverbesserung. *Une livre de sucre candi par pièce* sind zwei Gramm je Liter; das würde allenfalls für eine brut-de-brut-Versanddosage ausreichen. Das Branntweinrezept bildet den Gegenstand von vielen mittelalterlichen Ratsbeschlüssen in deutschen Städten, zum Beispiel sind aus Frankfurt, Nürnberg oder Würzburg die ältesten Belege für gebrannten Wein die Verbote, damit kranken Wein gesund zu machen. Ebenso heißt es in Colmar 1370, oder in Schlettstatt 1374 und 1401, wie der (Wirt) zu bestrafen sei, der gebrannten Wein unter andern Wein täte. Ein *demi-setier* ist allerdings nur ein achtel Liter; daß ein solches Schoppenglas eine Wirkung auf 220 Liter Wein (die *pièce*) ausüben könnte, wird man nicht annehmen.

Es besteht auch ganz klar kein Zusammenhang mit *vin mousseux*, sondern die Zugabe soll nur Wein *délicat & friant* machen, und es besteht nicht der geringste Zusammenhang mit dem „Geheimnis des Dom Pérignon“ bei Grossard. Was Godinot davon hält, hat er mit *quelque peine qu'on ait à le croire* deutlich gesagt. Mehr als das. Mit der rühmenden Charakteristik, die ganz aus dem Rahmen der Schrift fällt, in der keine Persönlichkeit (nicht einmal der Autor!) mit Namen genannt wird, distanziert Jean Godinot sich von dem kuriosen Rezept. Es soll auch nicht die geringste Vermutung genährt werden, er habe ein solches „Geheimnis“ dem Mann zugetraut, der wie kein anderer Wein zu bereiten verstand. Wein, nicht *vin moussueux* — ein abermaliges Zeugnis dafür, daß Dom Pérignon nicht mit der *mousse* verbunden ist.

Bruder Peter

Die interessanteste und eine der am wenigsten interessanten Gestalten, dieser Frère Pierre, dessen Broschüre lange verschollen war.¹ Es ist weit mehr als die Rebkultur, die der Titel nennt; es sind Weinbau und Weinbehandlung der weißen wie der roten Weine. Alles ist, wie der Untertitel sagt, „in Prinzipien redigiert von Frère Pierre, Schüler und Nachfolger des Hochw. Vaters Pérignon, Mönch der Abtei Hautvillers, dem der Ruf der Weine dieser Abtei verdankt wird“.² Statt der Prinzipien sind es Kapitel.

Schüler und Nachfolger? Das erste ist sicher; das zweite wäre, auf das Amt des Prokurators bezogen, eine Anmaßung. Bruder Peter ist wirklich Kellermeister, der mit penibler Genauigkeit und innerer Anteilnahme jedes minutiöse Detail beschreibt. Ein Mann der großen Ideen und der Organisationsgabe seines Meisters ist er nicht; darauf bezieht sich die Aussage, daß er als Person wenig interessant sei. Er ist aber eine liebenswerte Persönlichkeit, die uns nicht nur ihre Gedanken, sondern auch Gefühle und ihre Ausbrüche so lebendig miterleben läßt, als sei er einer der unsrigen. Außerdem ist er der einzige, von dem wir wissen, daß er mit Dom Pérignon zusammengearbeitet hat. Er hat es wohl an die fünfzehn Jahre lang von der Pike auf getan, und der Meister lebt in ihm so fort, daß wir alles, was in Stil und Wortwahl nicht zum Frère Pierre paßt, dem Révérend Père zuweisen dürfen.

Diesen Mann, der für Weinbau und Weinbehandlung verantwortlich war, gibt es bei Dom Grossard nicht, obgleich er doch von einem „Geheimnis“ berichtet, das sich auf Wein — einerlei ob *mousseux* oder nicht — bezog. Dom Pérignon hätte sein Geheimnis an Bruder Philippe weitergegeben, der nicht mit dem Wein befaßt war, während Bruder Peter als der Zuständige nichts davon erfuhr; denn Bruder Philippe wußte es ganz allein. Das ist ebenso merkwürdig wie unglaublich, und dieses Urteil wird sich im Zusammenhang mit dem „berühmten“ Dom-Grossard-Brief einige Male wiederholen.

Bei der engen Verbindung des Autors zum Meister hätte es zu denken geben müssen, daß der eingangs und dann im Text so häufig erwähnte Dom Pérignon an keiner Stelle mit dem *vin mousseux* verknüpft wird, während alle anderen Verdienste des Révérend Père gebührend gewürdigt sind. Den Erfinder des *vin mousseux* zu rühmen, hätte Bruder Peter sich zur Ehre angerechnet.

Des *vin mousseux* wird häufig gedacht. Er erscheint als ein Produkt der Gärung weiß aus roten Trauben gekelterter ebenso wie ursprünglich weißer Moste und,

¹ *Traité . . .*; siehe die Abbildung auf S. 34.

² *à qui est dûe la réputation des vins de cette abbaye.*

TRAITÉ
de la CULTURE des VIGNES
DE CHAMPAGNE

Situées à Hautvillers. Cumières. Ay. Epernay. Pierry et Vinay

D'après un manuscrit rédigé par le Frère PIERRE

Elève et Successeur de DOM PERIGNON

appartenant à M^{me} la Comtesse Gaston Chandon de Briailles
et déchiffré par M. le Comte Paul Chandon-Moët

MAISON MOËT ET CHANDON

FONDÉE EN 1745

Société Anonyme au Capital de 36 millions de francs

EPERNAY

MCMXXXI

wie bei Bidet³ und anderen, ohne Zusatz und natürlich ohne zweite Gärung. Bei der Bereitung von Rotwein wird er hingegen nicht erwähnt, obgleich die — einige Zeit vernachlässigte — Herstellung roter Weine bei Bruder Peter einen ehrenvollen Platz hat⁴. Offenbar trat nach der Maischevergärung keine Nachgärung auf.

Wie sehr der Autor mit seinen Reben verwachsen ist, zeigt sich darin, daß er sie wie lebende Wesen behandelt: „Die junge Rebe bei der Arbeit nicht berühren, weil es sie erschrecken (eig. erstauen) und ihr ein Unrecht zufügen würde“⁵; oder „deshalb muß man warten, bis die junge Knospe sich verteidigen kann.“⁶

Die Broschüre hat fünfunddreißig Kapitel und ist offenbar vollständig; denn den Schluß bildet immer, wie hier, die Behandlung von Weinkrankheiten. Das Erscheinungsjahr wird von manchen Bibliographien dicht an Dom Pérignons Tod (1715) gerückt. Sie übersehen, daß der Autor im Kapitel 23 sich auf das Jahr 1724 bezieht (in warmen Jahren, wie 1724)⁷ und das offenbar schon einige Zeit zurückliegt; denn damals konnte man bei einem Preis von 50 *sols* nicht einmal die bedienen, die gern drei *livres* dafür gegeben hätten, „wovon ich Zeuge war“⁸. Das sagt man nicht von der jüngsten Vergangenheit. Eine Abfassung um 1730 ist wahrscheinlich.

Damals war Dom Pérignon schon fünfzehn Jahre tot. Trotzdem hat man an vielen Stellen, vor allem, wo die *longue expérience* berufen wird, den Eindruck, daß nicht der Schüler, sondern der Lehfherr spricht; man mag sich an Goethes Gespräche mit Eckermann erinnern. Ganz typisch ist das im Kap. 2 (*De la Taille*). Offenbar ist es auch Dom Pérignon in Kap. 16 (*De la Façon de Vendanger*): „Auch habe ich es seit mehr als 30 Jahren auf mich genommen, diese Tätigkeit zu leiten, ich lasse mich unterstützen . . .“⁹ Ob es auch auf den Meister zurückgeht, daß der Text gar nichts von Weinbergarbeitern hält (z. B. Kap. *De la Bêcherie* und *De la Provignerie*) und schon gar nichts von Frauen im Weinberg (Kap. *De la Manière de Lier les Vignes*), ist nicht auszumachen.

Hingegen ist es sicher Bruder Peter, der bei der Beschreibung der dritten Cuvée auf den Meister ein Loblied anstimmt, „der den Ruhm erworben hat, den Weinen von Hautvillers die große Reputation zu verleihen, derer sie sich von Pol zu Pol erfreuen“¹⁰.

³ Nicolas Bidet, *Traité ... de la vigne*. 2. Aufl. Paris 1759.

⁴ Kapitel 28 — 30.

⁵ *ne le point toucher en travaillant ce qui étonneroit la jeune racine et lui ferait du tort.*

⁶ *et pour cela il faut attendre que le petit bourgeon puisse se déffendre.* — Dazu mag man auch rechnen, daß „die Trauben immer in ihrem Most baden“ (*il faut faire en sorte que les raisins baignent toujours dans leur vin*); oder daß „die Hefe den Wein ernährt“ (*la lie nourrit le vin*). An anderer Stelle: „Man muß der *sève* etwas zu tun geben“ (*il faut occuper la sève*).

⁷ *dans les années chaudes comme en mil sept cent vingt-quatre.*

⁸ *ce dont j'ai été témoin.*

⁹ *aussy depuis plus de trente ans je me suis chargé de présider à cette opération; je me fais aider . . .*

¹⁰ *qui a acquis la gloire d'avoir donné aux vins d'Hautvillers la haute réputation dont ils jouissent d'un Pôle à l'autre.*

Es gibt nichts unmittelbar für den *vin mousseux* her; aber die bei Bidet und anderen wiederkehrenden Aussagen über die Beschäftigten erhellen den Zustand der Weinwirtschaft des 18. Jahrhunderts. Außerdem lassen sie Rückschlüsse darauf zu, wodurch die Weine von Hautvillers besser als die anderen waren.

Was Frère Pierre von den Winzern hält, wird schon beim zweiten Kapitel (*De la Taille*) ganz deutlich, dessen erster Teil deshalb im Wortlaut wiedergegeben wird:

„Der Rebschnitt ist das Wichtigste von allem, was der Weinstock braucht. Ich kann gar nicht genug davon sagen, weil ich aus langer Erfahrung weiß, daß der Schnitt die wesentliche Grundlage für guten Wein ist. Er hat viel gemein mit dem Schnitt der Obstbäume, um ein Gleichgewicht zwischen Menge und Güte zu halten.

Da kann ich es mir nicht versagen, den Winzern ihre unersättliche Gier¹¹ vorzuwerfen. Sie bemühen sich, ihre Rebstöcke auf das Unmäßige¹² produzieren zu lassen und ziehen — was zwei unvereinbare Dinge sind — die große Quantität der guten Qualität vor. Nicht nur schneiden sie zu stark zurück¹³, sondern sie füllen sogar ihre Weinberge mit Mist und nicht dahin gehörender Erde wie Moorboden, schwarzer Sand, Tonerde und dergleichen auf. Das müssen sie tun; denn andernfalls wäre es ausgeschlossen, daß ihre Weinstöcke, die unter dem Schnitt so gelitten haben, eine solche Masse Rebholz und Reben hervorbringen, die niemals voll ausreifen können.

Bei der Ernte schneiden sie alles ohne auszulesen¹⁴ ab; malen Sie sich selbst aus, ob das guten Wein geben kann. Ich habe ihnen aber niemals beibringen können, daß sie mehr Gewinn haben würden, wenn sie ihre Weinberge nicht so schröpfen würden, daß ihr Wein eine viel höhere Qualität haben würde und sie ihn viel leichter absetzen könnten; daß man mit viel weniger Kosten viel mehr Erlösen würde und die alte Reputation des Weins der Champagne erhalten bliebe. Niemand will davon etwas hören, und das ist der Grund, warum die Weine dieser Provinz nicht mehr jenes Bukett, jene Lieblichkeit haben und nicht mehr eine Götterspeise sind, wie es früher ihre wesentlichen Vorzüge waren . . .“¹⁵

Parfum, suavité, ambrosie — das stammt nicht aus des Bruders Sprachschatz. Es könnte Dom Pérignon selbst gewesen sein, der das gleiche zum Ausdruck bringt, was Saint-Evremond *la dépravation du goût* nennt. Für Frère Pierre genügt als Erklärung die *avidité insatiable* der Winzer. Wahrscheinlicher ist, daß die Ursache tiefer liegt und wir hier über Bruder Peter,

¹¹ *leur insatiable avidité.*

¹² *à toute outrance.*

¹³ *ils chargent à la taille.*

¹⁴ *on coupe tout sans triage.*

¹⁵ *n'ont plus ce parfum, cette suavité, cet ambrosie qui en faisait l'essence autrefois.*

dem der Zusammenhang nicht einging, ein Urteil des Meisters finden, das auf die *verdeur* und den *vin mousseux* zielte.

Des Bruders eigene Weinbergarbeiter stehen den Winzern in nichts nach. Das wird im 3. Kapitel (*De la Bêcherie*)¹⁶ klar; denn bei schlechtem Wetter sei es besser, die Arbeiter dafür zu bezahlen, daß sie nichts tun, als sie zum Schaden der Rebstöcke arbeiten zu lassen.

„Ich bin ein paarmal hereingefallen, wenn ich den Arbeitern gefolgt bin, die mich überzeugt hatten, es sei gute Zeit zur Arbeit, und war nicht ihrer Gerissenheit gewärtig. Sie behaupten nämlich immer, wenn sie kein Geld und kein Brot haben, es sei rechte Zeit zum Arbeiten, und es kümmert sie gar nicht, ob ihr Arbeitgeber schlecht bedient oder getäuscht wird. Diejenigen, die gezwungen sind, ihre Rebstöcke im Akkord¹⁷ bearbeiten zu lassen (das heißt für soviel je Morgen und Jahr), sind meist schlimm bedient; denn die schlecht zurechtgemachten Weinberge stürzen ihren Besitzer ins Unglück. Jeden Tag sehe ich mit eigenen Augen traurige Beispiele, obgleich es doch nur ein Drittel mehr kostet, die Weinberge im Tagwerk¹⁸ statt im Akkord bearbeiten zu lassen, wobei der Gewinn sich verdoppelt. Es grenzt beinahe an ein Wunder, so selten ist es, zuverlässige Akkordarbeiter zu finden.“

Schon im nächsten Kapitel (*De la Provignerie*)¹⁹ kommt er auf das Thema zurück: „Es genügt nicht, die Arbeiter anzuleiten; man muß sich schon die Mühe geben, sie gut zu führen. Dazu darf man sich nie auf ihre Argumentation berufen; denn wenn sie das erreichen können, ist der Herr nur noch der Knecht. Vielmehr soll man erfahrene Personen befragen und, wenn die Erfahrung ihre Prinzipien bestätigt hat, sich von ihnen leiten lassen.“

Wieder packt ihn der Grimm, wenn es im 25. Kapitel um die Vorbereitung des Kelterns geht: „Man muß sich gute Arbeiter beschaffen, die in der Lage sind, Tag und Nacht nach dem Befehl eines Kellermeisters zu arbeiten, der fähig ist, gute Anweisungen zu geben und sich Gehorsam zu verschaffen. Er muß besonders, indem er sie ausreichend verköstigt, verhindern, daß sie sich betrinken. Es genügt, daß ein einziger sich in diesem Zustand befindet, um alle anderen durcheinander zu bringen, so daß ein Vorgang (das Keltern) nicht gelingen kann, dessen voller Erfolg von dem Grad der Schnelligkeit abhängt, mit der er durchgeführt wird.

Andernfalls würde die *cuvée* sich färben.²⁰ Das kann ich aus Erfahrung sagen; denn alle Welt kann ebenso wie ich beobachten, daß fast alle Weinbergsleute bei solchen Gelegenheiten von unersättlicher Gier nach Wein sind, von dem sie angeblich nie genug haben. Es kümmert sie nicht, ob die Tätigkeit, die sie zu verrichten haben, gut oder schlecht vonstatten

¹⁶ Vom Umgraben (heute *bêchement*).

¹⁷ *en tâche*.

¹⁸ *à la journée*.

¹⁹ Von der Vermehrung durch Absenker (Vergruben); heute *provi(g)nage*.

²⁰ *serait tachée*.

geht. Deshalb kann ich nicht genug anraten, ihnen Wein nur in größeren Zwischenräumen zu geben; denn je mehr sie trinken, um so weniger werden sie tun.²¹

In dieser Hinsicht sind sie mit mir nicht einer Meinung; aber ich kenne diese Herren seit langem durch und durch und weiß, wozu sie in jeder Hinsicht fähig sind. Um es rundheraus zu sagen: Man braucht nicht verwundert zu sein, wenn man heute so viele feine *cuvées* sieht, die rötlich sind. Dieser Fehler kommt fast immer nur von den Pressern, die der Meinung sind, die Lese werde nur eingebracht, damit sie sich auf Kosten ihres Meisters betrinken²² können, über den sie sich noch lustig machen, wenn sie ihn täuschen.²³

Da Frère Pierre von den Männern so wenig hält, möchte man meinen, Frauen hielte er für bessere Arbeiter. Weit gefehlt; dafür stehe Kapitel 8 „Vom Binden“²⁴: „Vier Tage, nachdem die Reben beschnitten sind, muß man sie binden. Diese Arbeit wird gewöhnlich von Frauen ausgeführt, als ob es wenig darauf ankomme, daß sie gut gemacht wird. Ich aber kenne die Folgen davon und deshalb beschäftige ich mit Vorliebe Männer. Sie haben viel mehr Urteilsvermögen und wissen weit besser richtig zu binden und die Triebe um den Rebpfahl anzuordnen. Auch wickeln sie nicht die (zukünftigen) Trauben in das Band ein und bündeln nicht wie die Frauen (besonders die, die keine Winzerinnen sind), die die Triebe als Paket zusammenbinden und nicht um den Rebpfahl . . . Es stimmt schon, daß wir die Männer teurer bezahlen, obgleich sie nicht soviel wie die Frauen leisten²⁵; aber die gut ausgeführte Arbeit verdient den Vorzug; daher: so wenige Frauen im Weinberg wie nur irgend möglich.“²⁶

Immerhin erstaunlich, wie tüchtig hier die Männer sind, über die er sich sonst so hart beklagt. Bruder Peter wiederholt das Lob bei der Vorbereitung der Lese (Kap. 13); denn dafür „muß man sich gute, mäßige, intelligente, starke und zupackende Arbeiter beschaffen“ (die gibt es also auch), „die den Weisungen des Kelterleiters²⁷ gehorchen.“

Wenn es zur Lese kommt (Kap. 16: „Wie man lesen soll“)²⁸, ist aber von den intelligenten Männern nicht mehr die Rede, sondern nur von

²¹ *moins ils en feront*; das *en* steht wohl versehentlich (sonst hieße es „desto weniger werden sie daraus machen“).

²² *empiffrer* ist volkstümlicher Ausdruck, „sich den Bauch vollschlagen“; heute meist vom übermäßigen Genuß von Speisen gebraucht. Furetière hat aber *empiffrer, s'engraisser démesurément à force de boire et de manger. Cette femme a gasté sa taille, & s'est empiffrée par la bonne chère.*

²³ Der Sinn ist immer klar; aber der Text strotzt von Fehlern; Bruder Peter war kein Gelehrter: *ils semblent st. il semble; l'un moitié* usw.; auch schreibt er meist ganze Kapitel ohne Punkt und Komma.

²⁴ *De la Manière de Lier les Vignes.*

²⁵ *quoiqu'ils ne font pas autant d'ouvrage que les femmes.*

²⁶ *point de femmes que le moins qui se pourra.*

²⁷ *du conducteur du pressoir.*

²⁸ *De la Façon de Vendanger.*

Leserinnen. Dabei ereifert sich Frère Pierre so sehr, daß von den 39 Zeilen des Kapitels knapp 13 vom Thema handeln; alles übrige ist ausgegossener Unmut. Zwar soll man sich vernünftige Leserinnen beschaffen, die mit Intelligenz lesen können; aber wenige Zeilen weiter bricht es los:

„Man muß die Leserinnen daran hindern, ihr Brot über den Pflückkörben zu essen, damit keine Krumen hineinfallen; denn das wäre für den Wein sehr gefährlich. Ebenso wichtig ist es, sie daran zu hindern, Trauben zu essen, besonders welche von den besten *cuvées*. Man kann ihnen zur Mahlzeit welche von geringerer Qualität geben, darf ihnen aber niemals erlauben, sich in dem Weinberg, in dem sie lesen, selbst zu bedienen²⁹; auch nicht in der Nähe ihrer Körbe; denn sie würden mit Sicherheit das Beste daraus wählen. Ganz abgesehen von der Menge Brotkrumen, die hineinfallen würden, hat mir lange Erfahrung die Notwendigkeit bewiesen, genau auf diese Dinge zu achten, die höchst wichtig sind, mögen sie auch vielen winzig erscheinen. Ich bin überzeugt, daß sechzig Leserinnen, wenn man ihnen diese Freiheit geben würde, an einem einzigen Tag mindestens den Wert einer halben *pièce* Wein³⁰, und das vom Herzstück der *cuvée*³¹ (denn es wären alles besonders ausgesuchte Trauben) vertilgen würden. Das auf jeden Lesetag gerechnet, führt zu einem nicht wiedergutzumachenden Schaden. Deshalb mache ich mir seit über dreißig Jahren die Mühe, diese Verrichtung (die Lese) zu überwachen, und ich lasse mich dabei unterstützen, um den Traubenraub³² zu verhindern. Ich komme ihm zuvor durch ein generelles Verbot an alle Lesergruppen, die ich beschäftige, Trauben zu essen; mit der Androhung, daß sie andernfalls heimgeschickt und ohne Bezahlung aus den Lesern entfernt werden. Manchmal bitten sie darum, die schlaffen Beeren essen zu dürfen, die weggeworfen werden³³. Man muß ihnen auch das verweigern; denn unter diesem Vorwand würden sie die besten essen; das sind die kleinsten, die man für die Spitzencuvées ausliest, die für die Tafel der größten Fürsten Europas bestimmt sind.“

Nach so vielen Klagen mutet es merkwürdig an, wenn der Autor in Kap. 5 rät, für das Pfählen der Weinstöcke starke Frauen auszuwählen, die gute Winzerinnen sind und genau wissen, wie man den Pfahl vor den Rebstock setzt, ihn gut in den Boden einrammt, ihn gerade richtet . . .

Natürlich waren die früheren Generationen besser (Kap. 26): „Ich habe wiederholt gesehen, wie die *retrouse* und die erste *taille* beherzt zur *Cuvée* gegeben wurden, ohne daß irgendeine Färbung auftrat, obgleich die Reben

²⁹ *de faire ce raps* (franz. nur *rapt*, lat. *raptus* „Raub“).

³⁰ Also je nach *pièce* rund 100 Liter.

³¹ *qui feroit la quint-essence de la cuvée*.

³² *grapillage* = franz. *grappillage* aus *grappes* und *pillage*, „die Traubenplünderung“. – Dem gleichen Gegenstand widmet das Dictionnaire universel de l'agriculture (Paris 1800) eine ganze Spalte, worin wiederkehrt, daß die Arbeiten von einem strengen und intelligenten Mann geleitet und beaufsichtigt werden müssen und das Essen im Weinberg zu verbieten ist.

³³ *les grains mols que l'on jette au rebut*.

zur Zeit der Lese noch ihre sämtlichen Blätter hatten. Heute kann man kaum noch die *retrousse*³⁴ ganz hineintun, was zum Teil die Schuld der Presser ist, die nicht mehr darangehen wie die von einst, als sie drei Kelterungen in weniger als einer Stunde bewerkstelligten. Heute würden sie in einer Stunde nicht einmal eine einzige vollbringen (wenigstens, wenn nicht der Chef ihnen im Nacken sitzt)³⁵. Ich bin empört über eine so jämmerliche Erschlaffung der heutigen Männer. Sie finden Dinge schwierig und mühsam, die für unsere Vorfahren angenehmste Zerstreuung waren.“

— Ende des Exkurses —

Bruder Peter hält im Kloster auf Hierarchie: „Die Trauben, die den Boden berühren, können zu nichts anderem als zum Haustrunk dienen“³⁶; ähnlich in Kap. 12: „Man muß trachten, die Reben vernünftig und nicht übermäßig tragen zu lassen; es sei denn, es handle sich um Unland“³⁷, das nur für das Getränk der Arbeiter bestimmt ist, die es in beträchtlichen Mengen vertilgen“³⁸.

Wir versuchen in diesen Schilderungen den Menschen sichtbar werden zu lassen, der sich *élève* und *successeur* von Dom Pérignon nennt. *Successeur* als Prokurator von Hautvillers war er keinesfalls. Das zeigt sich schon darin, daß er ganz offensichtlich die Schrift von Godinot nicht kennt, die 1718 und 1722 in

³⁴ Bei der *retrousse* hilft auch das Wörterbuch von Furetière nicht weiter. *Retrousser* ist „wieder heben“, auch „umschlagen“, so Furetière: *retrousser, signifie aussi replier, relever. On porte des manches et des bas retroussés, c'est-à-dire, repliez, redoublez* (also gefaltete und dadurch doppelte Ärmel oder Strümpfe). Als Substantiv kennt er nur *retoussément* „action de retrousser“. Möglicherweise gibt *trousse* einen Hinweis; denn „es bedeutet auch ein Paket, das aus etwas gemacht wird, das man zusammenfaltet. Ein ‚Futterpaket‘ ist das, was ein Reiter auf der Kruppe seines Pferdes mitführen kann“: *trousse, signifie aussi un paquet qu'on fait de quelque chose qu'on replie, qu'on retousse. Une trousse de fourrage, est ce qu'en peut apporter un cavalier sur la croupe de son cheval*. Der Zusammenhang ist aber nicht sicher, weil das deutsche Wort „Troß“ hineinspielt (so wie auch *croupe* aus fränkisch *kruppa* entlehnt ist).

Das Wort wird in Kapitel 26 in der Bedeutung erklärt, die es bei Frère Pierre hat: Es ist der zweite Mostablauf von der Kelter. Damit wird seine Bedeutung klar; denn im älteren Französischen hat *retrousser* die Bedeutung *empaqueter, charger de nouveau* „einpacken, wieder beladen“ (Frédéric Godefroy, Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle). Nach dem ersten Mostablauf wurde der Tresterkuchen nur wieder aufgeschichtet (*retroussé*). Der Terminus steht also in genauer Aktionsfolge zum nachfolgend behandelten *taille*: Nach weiteren Pressungen mußten die herausgedrückten Kuchenteile mit dem Spaten abgestochen (*taillé*) werden.

Die erste *taille*, die im gleichen Satz erscheint, ist dasselbe Wort wie im Kapitel vom Rebschnitt (*De la taille*). Im einen Fall ist es das Schneiden des Rebholzes (Furetière: *La taille de la vigne se fait au printemps pour les descharger de leur bois superflu*); im anderen das Abschneiden der beim Pressen herausgedrückten Teile des Tresterkuchens und von da aus metaphorisch auf das Ausgepreßte (die erste, zweite usw. *taille*) übertragen.

³⁵ *à moins qu'ils n'ayent le maître à leurs trouses.*

³⁶ *faire du vin de domestique.*

³⁷ *terres grossières.*

³⁸ *la boisson des ouvriers qui en consomment considérablement.*

Reims erschienen und in der Klosterbibliothek zweifellos vorhanden war. Frère Pierre schreibt nicht nur einen barbarischen Stil (wobei er ohne Punkt und Komma die Gedanken aufeinanderfolgen läßt, wie sie ihm gerade kommen), sondern er ist auch ungeschickt in der Ausdrucksweise; z.B. wenn er schildert, daß spätes Lesen nach kalten Nächten riskant ist (Kap. 20): *ce qui feroit de la pauvre marchandise aussy ceux qui pour mieux faire veulent vendanger tard en sont souvent les dupes en perdant à la fois la quantité et la qualité*; oder wenn er in Kap. 26 von Boden- oder Faßgeschmack spricht, der sich nicht beseitigen läßt:

J'en ai trop fait l'expérience pour en douter ainsy tenéz vous le pour dit, si vous ne vouléz pas en faire l'épreuve qui a couté cher à plusieurs soit par ignorance ou entêtement méprisant cette précaution comme la croyant inutile „ich habe die Erfahrung zu oft gemacht, um daran zu zweifeln; also lassen Sie es sich gesagt sein, wenn Sie es nicht selbst erproben wollen, was schon viele teuer zu stehen gekommen ist, die — sei es aus Unwissenheit oder Starrsinn — diese Vorsicht mißachtet haben, weil sie sie für unnützlich hielten“; oder wenn er in Kap. 12 die Düngung (*De l'Amendement*)³⁹ vorstellt:

On nomme amendement l'engrais dont on bonifie les vignes; mais il ne faut pas imiter les vigneron qui emploient tout ce qu'ils peuvent trouver pour les faire porter, beaucoup se persuadant pouvoir réunir la quantité à la qualité, ce qui est de toute impossibilité „Bodenverbesserung nennt man den Dung, mit dem man die Weinberge anreichert; aber man darf die Winzer nicht nachahmen, die alles verwenden, was sie finden können, damit sie viel tragen, und sich einbilden, sie könnten Menge und Güte zugleich haben, was völlig unmöglich ist.“

Wo Bruder Peter von der Schönung spricht (*De la colle des vins*, Kap. 33), wird es geradezu ein Klagelied: *Trois semaines après avoir collé le vin, il faut le soutirer pour éviter l'inconvénient dont je viens de parler, mais toutes les fois que je parle de cette opération je tremble en la voyant faire à la mode de ce pays cy, qui fait perdre tout ce qu'il y a de plus fin dans les vins de Champagne déjà si délicats par eux-mêmes, j'ai beau préconiser la manière de soutirer au soufflet personne ne veut y entendre, et je n'en connois encore que trois ou quatre qui, ayant fait abjuration, tant l'homme est attaché à son ancienne routine* „drei Wochen, nachdem der Wein geschönt wurde, muß man ihn abziehen, um das Ungemach zu vermeiden, von dem ich eben gesprochen habe (nl. daß der Wein in der Flasche ein Schönungsdepot bildet oder Fäden zieht). Jedesmal aber, wenn ich von diesem Arbeitsgang (dem Abziehen) spreche, zittere ich, wenn ich sehe, wie er nach der Art dieser Region ausgeführt wird, wobei alles verlorenggeht, was es an Finesse in den Weinen der Champagne gibt, die von Hause aus schon so empfindlich sind. Da kann ich, soviel ich will, das Abziehen mit Blasebalg anpreisen, keiner will darauf hören. Ich kenne nur noch drei oder vier Leute, die⁴⁰ Abbitte getan haben; so sehr ist der Mensch seiner alten Gewohnheit verhaftet.“

So spricht, bestimmt aber schreibt so nicht ein Prokurator. Welcher Unterschied zum Stil und Ausdruck von Jean Godinot, ganz zu schweigen vom Sieur de Saint-

³⁹ *amendement* ist sowohl „Bodenverbesserung“ wie „Dünger“.

⁴⁰ Hier hat der Frère das Verbum zu *qui* ausgelassen.

Evremond, dessen Text Seite für Seite ein literarischer Genuß ist. Inhaltlich bringt aber Frère Pierre am meisten; denn er beschreibt nur, was er selbst kennt und erprobt hat:

„Man hat mir versichert, daß in jedes Faß ein Pfund feines Weizenmehl geschüttet werden muß, um die Weine von dem (schwimmenden) Niederschlag zu trennen; dann muß das Faß gut ‚gerollt‘ werden. Ich halte das Mittel für gut; aber da ich es nicht ausprobiert habe, halte ich mich an das zuvor beschriebene, das (mir) bekannt und seit langem erprobt ist (Kap. 34)“.⁴¹

„Es wäre eine Nachlässigkeit, die schreckliche Folgen haben könnte, wollte man bis zum Vorabend der Lese warten, um alles vorzubereiten, was für diese interessante Verrichtung nötig ist“, beginnt Kap. 13, dem in 14 („Von der Besichtigung der Weinberge“)⁴² eines der wichtigsten folgt: die Historie von Dom Pérignons feinem Geschmack, der zu superben *cuvées* führte:

„Acht bis zehn Tage, ehe die Erlaubnis zur Lese gegeben wird, muß man einen um den andern Tag die Rebstöcke⁴³ besichtigen, um die Menge der Trauben feststellen und ihre Güte beurteilen zu können und alles auf den rechten Augenblick einzurichten. Vater Pérignon verkostete keine Trauben im Weinberg, obgleich er, wenn sie reif wurden, fast jeden Tag hinging. Vielmehr ließ er sich von den Weinbergen, die er für seine erste *cuvée* bestimmt hatte, Trauben bringen. Er verkostete sie erst am nächsten Morgen und nüchtern, nachdem sie die Nacht über in frischer Luft auf seinem Fensterbrett gelegen hatten. Er beurteilte ihren Geschmack je nach den Jahren; aber er stellte seine *cuvées* nicht nur nach diesem Geschmack zusammen, sondern auch nach der Witterung (ob das Jahr frühreif, spät, kalt oder regnerisch war). Er urteilte auch danach, ob das Reblaub gut oder mäßig war. Alle diese Elemente dienten ihm als Richtschnur für das Zusammenstellen seiner so berühmten *cuvées*“.⁴⁴

De la Visite des Vignes

Huit à dix jours avant l'ouverture des vendanges il faut de jours à autres visiter les vignes afin de pouvoir constater la quantité et juger de la qualité du raisain, et disposer tout pour le moment. Le Père Pérignon ne goutoit pas les raisains aux vignes quoiqu'il y alloit presque tous les jours à l'approche de leur maturité, mais il se faisoit apporter des raisains des vignes qu'il destinoit à composer la première cuvée, il n'en faisoit la dégustation que le lendemain matin à jeun, après les avoir fait passer la nuit à l'air sur sa fenestre, jugeant du gout selon les années, non seulement il composoit ses cuvées selon ce gout, mais encore selon la disposition du tems, des années précoces, tardives, froides, pluvieuses et selon les vignes bien ou médiocrement fournies de feuilles, tous ces évènements luy servoient de règles pour la composition de ses cuvées si distinguées.

⁴¹ On m'a assuré que pour les détacher il faut mettre une livre de fine farine de froment dans chaque tonneau et le bien rouler, je crois ce moyen bon, mais ne l'ayant pas expérimenté je m'en tiens au premier comme connu et éprouvé depuis longtemps!

⁴² De la Visite des Vignes.

⁴³ la vigne ist ebensowohl Weinstock wie Weinberg.

⁴⁴ Die in Frage kommenden Böden sind in Kap. 26 aufgezählt.

Was ist in dieses kurze Kapitel nicht alles hinein- und aus ihm herausgelesen worden! Dom Pérignon, mit so überirdisch feinem Geschmack begabt, daß er sogar noch nach seiner Erblindung (von der kein historisches Zeugnis etwas weiß) nur eine Beere in den Mund zu nehmen brauchte, um den Weinberg zu bestimmen, aus dem sie stammte, und den Anteil, den sie an der *cuvée* haben sollte.

Das alles ist Ausgeburt der Phantasie. Schon der Eingang des Kapitels hätte warnen sollen; denn danach sind Menge und Güte im Weinberg festzustellen. Vor allem aber hat man offenbar nie zehn Kapitelchen bis zum vierundzwanzigsten weitergelesen, das den Vorgang bis ins Detail klärt. Es ging um das gleiche Verfahren, das auch heute große Weingüter üben, die über verschiedenartige Böden verfügen. Sie mischen Trauben oder Moste, damit die guten Eigenschaften der verschiedenen Rebgründe sich summieren, stellen also *cuvées* her, auch wenn es sich um die gleiche Rebsorte handelt.

Wenn die Trauben reif wurden, hatte Dom Pérignon (der, wie Frère Pierre sagt, täglich – und gewiß nicht zum Vergnügen – in die Wingerte ging) seine *cuvées* dem Inhalt nach schon fertiggestellt, zumal nicht mehr als drei, häufig gewiß nur zwei Sorten Lesegut miteinander zu vermischen waren.⁴⁵ Deren Merkmale ließen sich durch Verkosten im Weinberg nicht auswerten; denn dort hätte man nicht vergleichen können. Also ließ der Révérend Père sich Belege von den Cuvéeanwärttern bringen. Er wusch sie, dürfen wir unterstellen, ließ sie über Nacht gut abtrocknen und bestimmte am Morgen, in welchem Verhältnis (wobei Säure und Zuckergehalt entscheidend waren) das Verschneiden der Moste erfolgen sollte. Das Kapitel zählt auf, welche Elemente Dom Pérignon – gewiß nicht nach den auf dem Fensterbrett abgetrockneten Trauben – in sein Kalkül einbezog, um zu seinen *cuvées si distinguées* zu gelangen.

Dom Pérignon soll keineswegs ein außerordentlich feiner Geschmack abgesprochen werden; aber dies Kapitel 14 ist im Gegensatz zur gängigen Meinung ein schlechter Beleg dafür; denn die hier vorgestellte Prüfung von Traubenreife und Oechslegraden nimmt jeder Winzer Jahr um Jahr vor; heute mit dem technischen Rüstzeug zusätzlich zu der sensorischen Prüfung, die ihren Charakter seit Jahrhunderten bewahrt hat.

Ob Trauben auf der Kelter zusammengebracht wurden, die von verschiedenen Böden stammten, oder Moste miteinander verschnitten wurden, wird nicht gesagt. Wahrscheinlich gab es das eine wie das andere, weil es vom gleichmäßigen Reifegrad abhing. Konnte auf den verschiedenen Böden nicht zur genau gleichen Zeit gelesen werden, mußten Moste verschnitten werden.

Gäbe es das Kapitel 24 nicht, hätte man an die Vermählung verschiedener Rebsorten denken können. Da diese gängigerweise nicht gleichzeitig reif wurden, wäre die Mischung von Mosten, gärenden Mosten oder schon Jungweinen die logische Folge gewesen. Rebsorten spielen aber gar keine Rolle (wenn man nicht annehmen will, die als die besten genannten „kleinsten und schwärzesten Beeren“ habe ausschließlich die Pinot-noir-Rebe geliefert). Während Godinot empfiehlt,⁴⁵ *cuvée „assemblage, coupage de différents vins pour obtenir une qualité constante“*; Lexique de la vigne et du vin (O.I.V.), Paris 1963, S. 335. Ebenso gut wie Weine können es Trauben oder Moste sein.

alle weißen Rebsorten auszureißen, schildert Bruder Pierre die Bereitung weißer Weine aus weißen Trauben als etwas Selbstverständliches; möglicherweise standen sie um Hautvillers mit roten sogar in gemischtem Satz. Nichts deutet darauf hin, daß man sich in einem Weinberg um Sortenreinheit bemüht hätte. Es war auch nicht nötig, da nach Bruder Peter das Lesen in dreimaligem Durchgang erfolgte, so daß es auf gleichmäßige Traubenreife wenig ankam.

Während in neuerer Zeit sich der Begriff *cuvée* (vor allem bei schäumenden Weinen) für die Vermischung von fertigen Weinen eingebürgert hat, begründet Abbé Pluche die Vorzüge der Mischung von Trauben oder Mosten.

Es ist möglich, wenn es auch nirgendwo gesagt wird, daß Dom Pérignon die Vermählung nicht nur benutzte, um eine gute, sondern auch, um eine möglichst gleichbleibende Qualität herzustellen, und daß das seine persönliche Erfindung war.⁴⁵ In diesem Fall könnte er in die Weingeschichte auch als Vater der Markenweine eingehen.

Im folgenden Kapitel (15. Über die Aufteilung auf die verschiedenen *cuvées*) erscheint der vieldeutige Terminus *liqueur*: „In heißen und frühreifen Jahren braucht man sich mit der Lese nicht zu beeilen, wenigstens, wenn die Trauben nicht zu reif oder durch die große Hitze welk sind. Im ersten Fall könnte der Most zuviel ‚Süße‘ aufnehmen⁴⁶, und im zweiten könnte er sich rötlich färben, was es unmöglich machen würde, ganz weißen Wein herzustellen.“ Das stimmt zu der Bedeutung die Le Robert⁴⁷ als veraltet angibt: *Liqueur se dit par excellence, du vin, et particulièrement de ceux qui sont les plus doux et agréables.*

Vom 16. Kapitel (Wie man lesen soll) ist schon gesagt, daß die Anleitung über dem, was den Leserinnen verboten werden muß, zu kurz kommt. Wenn es nicht Dom Pérignon ist, der hier spricht, ist eine Aussage über Bruder Peters Alter darin: Seit mehr als dreißig Jahren hat er die Arbeiten *geleitet*; also dürfen wir ihn, als er seinen *Traité* schreibt, wohl für einen Fünfziger halten.

Damit klärt sich auch die Bezeichnung „successeur du R. P. Pérignon“, die ein Frère Pierre sich nicht aus eigenem zugelegt haben würde. Er hat schätzungsweise seit 1795 unter Dom Pérignon gedient, und als dieser, sei es wegen Alters oder Umfangs der Arbeiten, Teile seiner Tätigkeiten durch andere ausführen ließ (*il se faisait aider*, um mit dem Bruder zu sprechen), wurde Frère Pierre in Weinbau und Kellerwirtschaft legal zum *successeur* (*dans ces travaux* nämlich), was mit Amt und Titel des *procureur* nichts zu tun hatte.

Die Kapitel 17 bis 19 befassen sich mit der Bereitung von *cuvées* in heißen und frühreifen Jahren; entsprechend Kap. 20–22 in späten und kalten Jahren. Zu Kap. 17 taucht zum erstenmal *vin mousseux* auf; vorher gab es keinen Anlaß, ihn zu erwähnen.

„Wenn man Grund zu der Befürchtung hat, die Trauben seien zu reif und würden deshalb dem Wein zuviel ‚Süße‘ mitteilen⁴⁸, kann man gleichzeitig (d. h.

⁴⁶ *pouvoit prendre trop de liqueur.* ⁴⁷ Band IV, S. 115; nach Furetière.

⁴⁸ *donne trop de liqueur au vin.* Der hohe *liqueur*-Gehalt steht der *mousse*-Entwicklung entgegen; das Dictionnaire universel de l'agriculture sagt (S. 319): „Es ist nicht der Most mit dem höchsten Zuckergehalt, der die meiste Kohlensäure entwickelt, und (dementsprechend) wird er normalerweise auch nicht zur Herstellung moussierender Weine verwendet.“

für die gleiche *cuvée*) dicke⁴⁹ Trauben pflücken, wenn sie völlig reif und sorgfältig ausgewählt sind. Diese Art Trauben haben ihr Verdienst, indem sie in warmen Jahren dem Wein Härte⁵⁰ geben, die das Zuviel an *liqueur* ausreichend korrigiert, um einen weißen Wein zu gewinnen, der bestens moussieren wird⁵¹. Wenn man hingegen von diesem Korrektiv keinen Gebrauch macht, würden die kleinen Trauben allein nur einen Wein mit zuviel Zucker⁵² ergeben, der zäh werden könnte⁵³, seinen zu starken Restzucker immer behalten und nie moussieren würde. Außerdem würde er ungeachtet aller Vorsichtsmaßnahmen rötlich⁵⁴ sein. Diese Mischung mit dicken Trauben darf man allerdings nur in warmen und frühreifen Jahren vornehmen; andernfalls würde man alles verderben . . . An jedem Tag muß man pressen, was man gelesen hat. Wenn die Hitze um 9 oder 10 Uhr einsetzt, muß man die Arbeit der Leserinnen einstellen, will man nicht Gefahr laufen, rötlichen Most zu erhalten. Wenn aber das Wetter günstig ist, also bedeckt oder neblig oder es reichlich getaut hat, kann man die Lese den ganzen Tag hindurch fortsetzen und die Traubenlasten auf der Presse abladen, wie sie hereinkommen. Ist dagegen warmes Wetter, muß man sie in den Körben lassen, in den Schatten stellen und mit möglichst kaltem Wasser abkühlen, bis die Lese an diesem Tag zu Ende ist. Dann trägt man alle diese Pflückkörbe geschwind auf das Biet⁵⁵ und preßt die Trauben auf das Sorgfältigste aus . . . Man muß darauf achten, besonders wenn der Weg zum Kelterhaus lang ist, die Körbe nicht zu hoch zu füllen, weil das Gewicht der Last zusammen mit den Bewegungen des Pferdes die Trauben so zusammendrückt, daß (der Most) sich rötet. Darauf muß man sehr achten. Auch wenn man pressen will und der Tag früh warm wird, muß man jedem Pferdelenker eine Leinendecke geben, um die Rückenlast der Pferde zu bedecken. Diese Decke muß man bei jedem Gang⁵⁶ anfeuchten, um die Trauben besser frisch zu halten. Mit diesen Vorsichtsmaßnahmen kann man den Erfolg nicht verfehlen.“

Die Leseanweisung hat sich außerordentlich lange gehalten, und dafür mag, wie dem *Dictionnaire universel de l'Agriculture* (Paris 1800) zu entnehmen ist, auch ein wirtschaftlicher Grund gesprochen haben. Das Lexikon zitiert Olivier

⁴⁹ *gros raisins* als Gegensatz zu den eingangs genannten: *choisir les raisins qui sont les plus petits*.

⁵⁰ *du roide = raide* (literarisch auch noch *roide*). *raide, se dit d'un vin trop acide manquant de souplesse* (Lexique de la vigne et du vin, S. 444), ebenso Le Robert: *qui manque de souplesse*; auch *qui est à la fois riche en alcool, sec et âpre au goût*. *Raide* hat also den Sinn von lat. *rigidus* bewahrt; allerdings wäre ein säurereicher, herber Wein ohne Rundung dort *vinum asprum* genannt worden.

⁵¹ *qui moussera parfaitement*. Das wird so selbstverständlich gesagt, weil um 1730 der *vin mousseux* schon Tradition hatte. Trotzdem wäre eine Urheberschaft von Dom Pérignon nicht verschwiegen worden.

⁵² *vin trop sucré*.

⁵³ *sujet à graisser*.

⁵⁴ *taché*.

⁵⁵ *le bassin du pressoir*, heute frz. *maie*, der Kelterboden, auf dem das Preßgut aufgeschichtet wird.

⁵⁶ *le voyage*, der Weg der Pferde vom Weinberg zur Kelter.

de Serres, der in seinem *Théâtre de l'Agriculture* (Paris 1600) empfohlen hatte, erst mit der Traubenlese zu beginnen, wenn die Sonne den durch die Nachtkühle auf den Beeren gebildeten Tau aufgesogen hat, und fährt fort:

„Diese Anweisung, obgleich im allgemeinen richtig, trifft doch nicht in jedem Fall zu; denn in der Champagne liest man schon vor Sonnenaufgang und bricht die Arbeit gegen 9 Uhr morgens ab, sofern nicht Nebel die Feuchtigkeit den ganzen Tag erhält. Nur dadurch erhält man weiße und moussierende Weine. In der Champagne gewinnt man, wenn es getaut hat, 25 statt 24 Faß Wein, sofern der Tau mitgelesen wird (*lorsqu'on vendange avec la rosée*), und bei Nebel sogar 26. Dieses Verfahren ist ganz allgemein anwendbar, wo man völlig weiße (sc. aus roten Trauben) und gut moussierende Weine zu erhalten wünscht.“

Bei Bruder Peter geht es in gleicher Weise weiter; der Herstellung einer ersten *cuvée* folgt eine zweite und dritte, immer noch auf ein warmes und früheifres Jahr bezogen, wobei schließlich die Leserinnen in drei Gruppen aufgeteilt werden, um die Pferde gut auszunutzen (denn jetzt wird das Sammelgut weniger), und immer noch sorgfältig Nachlese gehalten. Das bringt ihn wieder auf den Meister:

„Der Hochw. Vater Pérignon war ein peinlich genauer Beobachter von allen Umständen⁵⁷, die vielen winzig zu sein schienen. Er gab als Grund an, er folge dieser Aufteilung⁵⁸, um all diesen verschiedenen *cuvées* ein vergleichbares Niveau an Güte⁵⁹ zu geben. Sein Prinzip ist nur zu wahr; denn heute sieht man in manchen Kellern eine zweite *cuvée*, die besser ist als die erste, weil man (seine Regel) nicht mehr zu beachten weiß. Manchmal ist sogar die dritte⁶⁰ besser als die erste, woraus ich nur schließen kann, daß man sich wieder auf die Prinzipien desjenigen besinnen muß, der ein besonderes Talent hatte und, gestützt⁶¹ auf eine lange Erfahrung, sich den Ruhm erworben hat, den Weinen von Hautvillers all jene hohe Reputation eingebracht zu haben, die sie von Pol zu Pol genießen“.⁶²

De la Composition d'une troisième Cuvée de la même année

Il faut, si faire se peut, partager la troupe de vendangeuses en trois troupes afin d'occuper les chevaux, et aller parcourir les vignes de la première et de la seconde cuvée pour y prendre ce qui pourroit y avoir resté de bon ensuite aller choisir les bons raisins dans six arpents des vignes destinées à une troisième cuvée afin de faire seulement un mélange des fins, des médiocres, et du moindre terrain, mais encore pour faire les cuvées à peu près égales en quantité. Le R. P. Pérignon scrupuleux observateur de toutes les façons qui paroissent minutieuses à plusieurs, donnoit pour raison qu'il suivoit ce formule pour donner à toutes ces différentes cuvées des degrés de perfection proportionnés, et son principe est si vrai que l'on voit de nos jours dans certains celliers la seconde cuvée être meilleure que la première, pour ne savoir pas observer, et même quelquefois la troisième,

⁵⁷ de toutes les façons.

⁵⁸ *ce formule*, d. h. Herstellung ziemlich ausgewogener *cuvées*: fein, mittelmäßig, gering und mengengleich.

⁵⁹ *des degrés de perfection proportionnés*.

⁶⁰ die also in der Qualität an letzter Stelle kommen sollte. ⁶¹ *éclairé* „erleuchtet“.

⁶² Kapitel 19 „Von der Zusammenstellung einer dritten *cuvée* im gleichen Jahr“.

dois-je conclure qu'il faut s'en rapporter aux principes de celui qui a un talent particulier, et éclairé par une longue expérience a acquis la gloire d'avoir donné aux vins d'Hautvillers toute la haute réputation dont ils jouissent d'un Pôle à l'autre.

Wieder, wie in Kap. 14, erscheint Dom Pérignon an unerwarteter Stelle gerühmt; er ist das Fazit aus dem vorher Beschriebenen. Man hätte seinen Namen schon erwartet, wo es um den weißen Wein aus den kleinen Trauben geht. Daß er dort, wo die Rede vom Weg zu gut moussierenden Weinen ist, nicht erwähnt wird, zeigt deutlich, daß ihn mit der *mousse* nichts verband.

Es folgt die *cuvée* in spätreifen und kalten Jahren, in denen man erst im Oktober lesen kann, und darauf eine vierte *cuvée*, die man vor allem in Überflußjahren gewinnen kann, wobei man aber gut auslesen muß⁶³.

Wenn man feine Trauben (aber erst von diesem vierten und letzten Lesegang!) „mit denen von geringen Böden⁶⁴ mischt, deren Schwächen durch die guten korrigiert werden können, kann man einen *vin mousseux* machen. Denn dieser Wein wird *raide* besitzen; sein Zuviel an Unreife wird aber durch die Mischung mit edlen Trauben gemildert⁶⁵; natürlich unter der Voraussetzung, daß das Pressen sorgfältig geschieht. Ich kann bezeugen, daß in warmen Jahren, wie 1724, die Trauben der hochgelegenen Weinberge an Güte die besten Lagen der Gegend übertrafen⁶⁶ und daß in jenem Jahr die Weine der Hochlagen von Hautvillers für 50 *sols* die Flasche verkauft wurden, wobei noch nicht einmal die Hälfte der Personen bedient werden konnte, die gern 3 *livres* dafür bezahlt hätten; ich war Zeuge davon.“

Der Unterschied ist deutlich. Spitzenweine werden nur aus kleinen feinen Beeren gewonnen. Wenn man Wein zum Moussieren herstellen will, kann man die kleinen mit dicken (Kap. 17) oder Trauben von geringen Böden (Kap. 23) mischen, wobei der Zusatz der edlen Trauben das Übermaß an Unreife der anderen korrigiert. Das stimmt genau zu Bertin du Rocherets Mitteilung, wenn Spitzenwein 600 *livres* die *queue* koste, könne man Wein zum Moussieren schon für die Hälfte oder noch weniger bekommen.

Das gleiche liegt in den Worten, aus der Mischung entstehe ein *vin mousseux*, weil er *raide* hat, was bekanntlich (siehe Anm. 50) vom Wein gesagt bedeutet, daß er zu säurehaltig und hart ist. Da solcher Wein nicht geschätzt wird, läßt man ihn zu *vin mousseux* werden und opfert einige edle Trauben, um die *verdeur* zu mildern (*le trop de verd sera modéré par ce mélange de raisins fins*). Obgleich sich Bruder Peter eines direkten Urteils zu den einzelnen Weinarten enthält, wird also seine Einschätzung des *vin mousseux* deutlich.

Immer wieder predigt er „Güte vor Menge“: „Man muß die Quantität mißachten, die nur sehr geringen Wein ergibt, und immer die Qualität im Auge haben,

⁶³ *en les épluchant bien.*

⁶⁴ *terrains communs.*

⁶⁵ *mêlés avec ceux des terrains communs leur sera un correctif et fera un vin mousseux parce qu'il aura du roide, mais dont le trop de verd sera modéré par ce mélange de raisins fins.*

⁶⁶ *ceux des crus les plus délicats du canton.*

die wesentlich mehr Ehre und Gewinn bringt“⁶⁷. Die nur halbreifen Trauben endlich, die soll man den Pflückern überlassen.⁶⁸

Das 24. Kapitel (Von der Art, wie man die verschiedenen Moste⁶⁹ mischt, um Weine von höchster Vollkommenheit zu erreichen) spiegelt Dom Pérignons Kunst der Cuvéebereitung; zum Beispiel:

„Aus dem Most⁷⁰ von Trauben einer steinigen Erde in guter Lage würde ohne die Beimischung eines leichteren und lockereren Bodens nur ein feuriger und zu alkoholreicher Wein entstehen, der sich zudem noch färben würde. Diesem Mißgeschick muß man deshalb begegnen, indem man (zu jenen Trauben) ein Drittel Lese von den leichtesten Kreideböden fügt sowie ein Viertel von fettem Ton oder halb-toniger Erde.⁷¹ Wenn man aber keine Böden zur Verfügung hat, um dieses Mischungsverhältnis einzuhalten, und mehr Weinberge in steinigem Gelände als im Tonmergel hat, muß man, um das auszugleichen, weniger in den steinigen und mehr in den tonigen Böden lesen, um sich obiger Mischung besser anzunähern. Man könnte zum Beispiel die besten Lagen zur Lese ausersehen, in denen der Boden ein wenig sandig ist, was einen viel zarteren Wein ergibt, aus dem die Mischung einen vollkommenen Wein macht, wenn die Regeln eingehalten werden, die ich für das Verhältnis (der Böden) gegeben habe. Es gibt viele, die diese Verhältniszahlen nicht einhalten können, weil ihnen die erforderliche Menge des einen oder anderen Bodens fehlt; die müssen sich dann je nach der Kenntnis, die sie besitzen, Mischungen herstellen, die ihren Böden entsprechen. Aber Grundregel ist, daß unsere Weine nur edel werden können, wenn sie nach dem von mir beschriebenen Verhältnis aus den besten Böden jeder Gattung gemischt sind.⁷² Das führt immer zu einem guten Ergebnis . . .“

Das ist eine sehr weitgehende Aussage; denn danach sind Spitzenweine immer Mischungen, *cuvées*, deren Moste die verschiedenen Bodenarten reflektieren, damit es ein vollkommener Wein wird. Es wurde schon ausgeführt, daß dieses Kapitel 24 offenlegt, was Vater Pérignon laut Kapitel 14 tat: Die Trauben, die er sich bringen ließ, waren von verschiedenen Böden ausgewählt und die *cuvée* schon weitgehend „komponiert“, ehe er die Trauben überhaupt gekostet hatte. „Unsere Weine können nur edel werden, wenn sie aus Trauben der besten Böden jeder Gattung im rechten Verhältnis gemischt sind“ — genau das war es, was Dom Pérignon praktizierte. Das Ergebnis waren, wie Graf d’Artagnan und andere bezeugen, die besten Weine der Champagne.

Kapitel 25 (Von der Vorbereitung der Keltern und allem, was zu ihrer Benutzung

⁶⁷ *il faut mépriser cette quantité qui ne fait que du vin très commun, et viser toujours à la qualité qui fait bien plus d'honneur et de profits.*

⁶⁸ *quand aux grappes qui ne sont qu'à moitié mures il faut les abandonner aux grappeurs.*

⁶⁹ *crûs.*

⁷⁰ Statt *moût* gebraucht der Autor fast immer *vin*, das also im gleichen Satz „Most“ und „Wein“ meint.

⁷¹ *terrains crayeux versus crayons gras, ou demy crayons.*

⁷² *Règle générale nos vins ne peuvent être délicieux qu'autant qu'avec les proportions prescrites ils sont formés par le mélange des cantons les plus fins de chaque espèce de terrain de propriété que je viens de faire l'énumération.*

nötig ist) war uns schon begegnet, weil es mehr vom schädlichen Durst der Kellerleute handelt als von dem, was im Titel steht. Unnötig zu sagen, daß alle diese Kapitel kostbar für die Terminologen sind, weil in ihnen das gesamte Fachvokabular erscheint. Der Schlußsatz ist wieder ganz Frère Pierre: „Ihr also, die Ihr die Vollkommenheit Eurer Weine zum Ziel habt, profitiert von meiner Belehrung, wenn es Euch gelingen soll, und laßt nicht das geringste Detail aus.“

In Kapitel 26 (Von der Kelterung einer ersten Weißweincuvée) erscheint wie in Kapitel 19 Vater Pérignon, dessen Lehren nicht mehr befolgt werden. Vor dem Pressen muß man alle roten oder fehlerhaften⁷³ Trauben aussondern (man kann sie beim Pflücken oft schwer erkennen, wenn der Tau darauf sitzt, der aber durch den Transport inzwischen verschwunden ist). „Vater Pérignon legte großen Wert darauf, daß diese Trauben ausgesondert wurden; aber jetzt ist man sehr nachlässig geworden, weil es unmöglich und geradezu lächerlich scheint, alles genau zu befolgen, was ich vorgeschrieben habe und wovon einzig und allein abhängt, ob unsere Weine mehr oder weniger vollkommen sind. Ich kann es nicht oft genug wiederholen: Dieser eine Mann hat das alles tatsächlich ausgeführt“⁷⁴ – und dann geht es unvermittelt weiter mit der Beschreibung der Teile, die man zusammenfügen muß, und der verschiedenen Preßgeschwindigkeiten, um zu verhüten, daß der Most überbordet (wobei wieder die Arbeiter etwas abbekommen)⁷⁵.

In diesem Kapitel wird auch der Terminus *retroussé* erklärt: *le vin de la retroussé qui est la seconde serre*, die zweite Pressung also, und demgemäß etwas später: „Ich habe gesehen, wie die *retroussé* und die *première taille* zu einer *cuvée* zusammengeschüttet wurden.“ In der Champagne gibt es diese Zwischenstufe nicht mehr; aber bei Frère Pierre heißt es folgerichtig: *la première taille, qui est la troisième serre*, während sie heute das Resultat des zweiten Keltervorgangs ist. In Kap. 34 steht, daß die erste Abpressung *l'abaissement* ist, die zweite *la retroussé* und die dritte *la première taille*.

Diese erste *taille* wird gesondert vergoren; „wenn sie aber ihre Weiße behält“⁷⁶, kann sie mit den beiden ersten Pressungen vereinigt werden“. Wieder sind die Presser in seinem Blickfeld: Beim Abladen der Pflückkörbe und dem Aufschichten auf die Presse läuft immer schon Most aus, die Kelterleute und Ablader zertreten Trauben, „so daß, ehe überhaupt die erste Pressung beginnt, schon etwa eine *pièce* ‚Most‘ da ist. Sie besteht aus nichts weiter als der Spülung der Füße der Kelterleute und Ablader, die oft voll Schlamm und Mist sind, wenn nicht noch Schlimmerem. Diesen Most muß man deshalb in ein Fäßchen fließen lassen, das man sofort beiseite setzt; andernfalls würde die *cuvée* einen Geschmack nach Erde und anderem Unrat bekommen und außerdem noch sich röten. Die große

⁷³ *mal épluchés* „schlecht verlesen“.

⁷⁴ *Le père Pérignon avoit grande attention à faire ôter ces sortes de raisins mais à présent on s'est fort relâché surtout qu'il paroît impossible et même ridicule d'observer exactement tout ce que j'ai prescrit, d'ou dépend cependant uniquement le plus ou moins de perfection de nos vins, je ne saurois trop le répéter, cependant ce seul homme l'exécutoit.*

⁷⁵ *comme je l'ai vu faire à certains mauvais ouvriers, qu'ils ne savent pas aller plus vite dans un tems que dans un autre.*

⁷⁶ *mais si après avoir bouilli il conserve sa blancheur.*

Masse glaubt zwar, der Wein reinige sich beim Gären, indem er alles auswirft, was ihm zuwider ist. In Wirklichkeit reinigt sich der Wein, was seine Klarheit anlangt.⁷⁷ Was aber einen schlechten Geschmack betrifft, den er von Erde oder von stinkigen Fässern angenommen hat, ist (jede Reinigung) unmöglich.“

Kapitel 27 handelt vom Einfüllen, wobei die beiden ersten Pressungen zusammenbleiben.⁷⁸ Die Gefäße werden zunächst nur abgedeckt, bis genügend Most vorhanden ist, um ihn gleichmäßig⁷⁹ auf die Fässer zu verteilen, die nur halb oder zu zwei Dritteln gefüllt werden dürfen. Erst am nächsten Tag wird – wieder gleichmäßig – vollgefüllt. Man muß aber fünf bis sechs Daumenbreiten leer lassen, „und mindestens sechs in den Jahren, in denen die Weine viel Feuer haben“. „Wenn der Wein durch sein Kochen seine ganze Wut ausgestoßen hat“⁸⁰, muß nachgefüllt werden. Nach einigen Tagen „muß man die geistigen Teilchen am Entweichen hindern“⁸¹, und die Fässer gut „versiegeln“, damit der Wein niemals mit Luft in Berührung kommen kann.⁸²

Die Fässer müssen ganz waagrecht liegen; sonst bleibt ein Teil leer, der durch die Gärung feucht geworden war und nun schimmelt. Werden die Fässer umgesetzt, geht der Schimmelgeschmack in den Wein über, „so daß sich bisweilen unter guten Fässern schlechte finden, was ich nach der traurigen Erfahrung versichere, die ich selbst gemacht habe. Ich hatte nämlich geglaubt, verdorbene Weine würden sich erholen, wenn sie auf ein anderes Faß umgefüllt würden; aber vergeblich. Wenn man den Faßboden herausschlägt, findet man die Ursache des Übels, von dem ich eben sprach.“⁸³

Das 28. bis 30. Kapitel ist dem roten Wein gewidmet, mit wertvollen Zeitangaben: „In den vergangenen Jahrhunderten wurden in diesem Land gewöhnlich nur sozusagen rote Weine gewonnen, das heißt rosé oder strohfarbene, und teilweise war es der Zufall, der über die Farbnuancen entschied. Erst seit etwa fünfzig Jahren haben Experten die Frage studiert, wie man nach festen Regeln einen roten Wein herstellen kann, wobei sie verschiedene Stufen der Mischung nach Quantität und Qualität von Lagen kombinierten, die ein vollkommenes Resultat ergeben konnten. Da sich die Geschmäcker aber ändern, hat die Mode der weißen Weine die Herstellung roter fast völlig vergessen lassen. Erst seit zehn oder zwölf Jahren, als die Witterung die Herstellung vollkommener Weißweine nicht zuließ, ist man auf die roten Weine zurückgekommen, die heute besser sind als die weißen, so daß man an allen guten Tafeln gewöhnlich keinen anderen serviert.“⁸⁴

⁷⁷ *le vin se purifie quant à sa clarification.*

⁷⁸ *la première serre et la retrouse dans une cuve bien lavée. Abaissement* (der erste Keltervorgang) wird von Furetière als *diminution, retranchement de hauteur* „Abnahme der Höhe“ erklärt, sonst als „Herablassen“. Im ersten Fall wäre die Bezeichnung auf die abnehmende Höhe des aufgeschichteten Leseguts bezogen, im zweiten auf das Sinkenlassen des Kelterbalkens; beide Erklärungen treffen die Situation.

⁷⁹ *par égalité des charges.*

⁸⁰ *Après que le vin aura jetté toute sa fureur par son bouillonnement.*

⁸¹ *empêcher les particules spiritueuses d'en sortir.*

⁸² *afin que le vin ne puisse jamais prendre le moindre air.*

⁸³ *On trouve le principe du mal dont je viens de parler en défonçant les tonneaux.*

⁸⁴ Anfang des Kapitels 28.

De la façon de faire le vin rouge dans une année chaude et prématurée

Dans les siècles passés on n'étoit dans l'usage de ne faire dans ces pays cy que des vins soit disant rouge, c'est-à-dire gris ou œil de perdrix et le hazard decidoit en partie de la variation des nuances, ce n'est depuis environ cinquante ans que les personnages de distinction se sont fait une étude de faire du vin rouge par des principes raisonnés, combinant les degrés de mélange de la quantité, et de la qualité des lieux qui pouvoient produire un ensemble parfait, mais comme les gouts changent la mode des vins blancs fit oublier presque partout de faire du vin rouge dans le vignoble, il n'y a que depuis dix ou douze ans que les années ayant été contraires à la perfection des vins blancs on est revenu aux vins rouges qui sont meilleurs actuellement que les blancs, de sorte que dans toutes les bonnes tables on n'en sert pas d'autrè à l'ordinaire.

Dieser Text ist schon deshalb so wichtig, weil seine und die Angaben von Godinot einander ergänzen. Seit fast fünfzig Jahren, sagt dieser, hat man farblose Weine herstellen können; das Verdienst Dom Pérignons, nach 1670. Vor fünfzig Jahren, sagt Frère Pierre, also um 1680, hat man die Regeln für die Herstellung von Rotwein entwickelt (was er nicht mit Dom Pérignon verbindet); aber das ist wegen des weißen Weines nicht zum Tragen gekommen. Erst als die weißen Weine nicht mehr gerieten, hat man sich auf die roten besonnen, und nun — um 1730 — haben sie obgesiegt: Man trinkt an feiner Tafel Roten, und man trinkt wenigstens in der Mehrzahl der Fälle keinen Mousseux, von dem wiederum Godinot sagt, die Franzosen seien davon wieder etwas abgekommen.

Aus demselben Weinberg kann man beide machen, sagt Bruder Peter, indem man in der Morgenkühle für den weißen, in der Mittagswärme für den roten liest. Dadurch ist auch klar, ohne daß es jedes Mal gesagt werden muß, daß der bisher beschriebene *vin blanc* von hell gekelerten roten Trauben stammt.⁸⁵ Für den roten wird der Most auf der Maische angegoren und nach alter Sitte mit den Füßen gestampft⁸⁶, nachdem entrappt ist. Er bleibt aber nur kurz auf den Häuten stehen: „Man wird einen ausgezeichneten roten Wein erhalten, der keinerlei Härte aufweist, weil er im Gärbottich nur höchstens fünfunddreißig bis vierzig Stunden gewesen ist und in warmen und frühreifen Jahren sogar nur fünfundzwanzig bis dreißig. Man darf in den Bottich nur ganz ‚schwarze‘, gut ausgesuchte . . . Trauben bringen, die mit der gleichen Sorgfalt verlesen sind wie für die feinsten Weißweine.“⁸⁷

Kap. 29 (Rotwein in spätreifen und kalten Jahren) und 30 (Rotwein mit den späteren Pressungen — das heißt den schon gefärbten Mosten — der Herstellung von Weißwein) bringen wesentlich die durch das Wetter bedingten Abwandlun-

⁸⁵ Das ist in den ganz wenigen Jahren seit Godinots Schrift (1718 bzw. 1722) eine bedeutende Veränderung der Terminologie; denn bei Godinot hieß der aus roten Trauben hell gekelerte Wein *vin gris*, wie „weiß“ er immer war, und *vin blanc* war dem Wein aus weißen Trauben vorbehalten.

⁸⁶ *On fera descendre un homme dans la cuve pour la vigourosement fouler.*

⁸⁷ *Un excellent vin rouge qui n'aura aucune dureté . . . il faut avoir attention d'éplucher avec la même précaution que pour les vins blancs les plus fins.*

gen; abgeschlossen mit einem typischen Frère-Pierre-Satz: „Das ist alles, was ich in bezug auf die Herstellung roter Weine lehren kann; aufgrund der Erfahrung, die ich damit gemacht habe und die meine Wünsche voll erfüllt hat; denn ich habe einen tiefroten und angenehmen Rotwein hergestellt, obgleich er nur sechs- unddreißig Stunden auf der Maische war.“⁸⁸

Das 31. Kapitel handelt davon, „wie man weißen Wein aus weißen Trauben macht, die in diesem Land Fromantins, Mauribards oder Genest heißen“; erst hier, ganz am Ende, werden Rebsorten genannt.

„Wenn er gut gemacht ist und die Trauben richtig reif waren, hat dieser Weißwein viele Vorzüge, nicht nur weil er angenehm schmeckt, sondern auch als Medizinalwein gegen Magen- und Herzbeschwerden (wofür man morgens nüchtern ein gutes Glas trinken soll); auch gegen Harngrieß und Blasensteine, vor allem der aus Fromantintrauben, die alle anderen übertreffen.“

Der Most muß kräftig gerührt werden, solange sich Schaum bildet, und immer wieder abgeschäumt. Wenn sich kein Schaum mehr bildet, wird er auf Fässer gefüllt, zwei Wochen später von der groben Hefe abgezogen und auf Faßlager gebracht, bis die Winterfröste einsetzen. Wenn er sich gut geklärt hat, ist die beste Zeit der Flaschenfüllung, wenn er kräftig moussieren soll, beim Novembervollmond⁸⁹. Wenn man diese Regeln beachtet, bekommt man einen Wein, der sechs Jahre lang klar bleiben wird wie das reinste Wasser.“

Auch hier wird nur angegeben, wann auf Flaschen gefüllt werden muß, was moussieren soll. Das andere bleibt auf dem Faß, was sich beiläufig daraus ergibt, daß man drei Wochen, nachdem der Wein fertig ist, den zum Nachfüllen bestimmten auf Flaschen füllen und gut verkorken soll.

Kap. 32 handelt vom Abfüllen der Jungweine mit Schlauch und Blasebalg, was als *façon nouvelle* vorgestellt wird, wodurch ein Mann an einem Tag dreißig bis vierzig *pièces* abziehen kann (mit zwei Hilfskräften zum Faßspülen); also 60 bis 80 Hektoliter.

Die Schönong ist Gegenstand von Kap. 33; drei Wochen danach muß der Wein abgestochen werden, um Depots und sogar Fäden zu vermeiden.

In Kap. 34 kommt Bruder Peter auf den Verschnitt roter Trauben zur Weißweinbereitung zurück; diesmal Most von hochgelegenen Weinbergen mit bestimmten Kelterungen.⁹⁰ Das kann in frühreifen und trockenen Jahren notwendig werden, wenn die Hitze Tag und Nacht anhält und es nicht taut. Dann darf man den Most der zweiten und dritten Pressung, obgleich er ausgezeichnet ist, nicht ungemischt zu Weißwein verwenden, sondern muß ihn (also *retrousse* und *première taille*) mit Most von Hochlagen mischen, der auch in solchen Jahren Weißwein ergibt.

Wenn die Mischung (mit einem Fünftel *retrousse* und *taille*) sich doch ein wenig färbt, soll man die Fässer rollen, um die Hefe wieder in Bewegung zu setzen, nach

⁸⁸ *Un vin des plus rouges et très agréable quoy que n'ayant été dans la cuve que trente-six heures.*

⁸⁹ Des Jahres also, in dem gelesen wurde. Um 1730 wurde also schon *vin mousseux blanc de blancs* hergestellt.

⁹⁰ *De la façon de couper les vins des hautes vignes avec les vins de taille de première et seconde cuvée.*

Klärung dasselbe bis zu dreimal wiederholen, und nach dem letzten Rollen ihn abstechen; „dann wird man sehen, daß er weißer geworden ist.“⁹¹

Nach der Ansicht des Autors nimmt die Hefe also nicht nur Schleier mit zu Boden⁹², sondern auch Farbstoffe: „Wenn der Wein, solange er auf der Hefe liegt, bewegt wird, wie ich es gesagt habe, wird er durch die Hefe gefiltert, die ihn seiner Farbe beraubt. Dieses Hin- und Herbewegen dient auch dazu, die Weine auszubauen, wenn sie zuviel Unreife haben; denn davon nimmt es viel weg.“⁹³

Kapitel 35, mit dem die Broschüre schließt, handelt davon, wie man das Zähl- oder Lindwerden beseitigen kann⁹⁴; eine Krankheit, die offenbar eine sehr große Rolle spielte.⁹⁵ Es ist amüsant, die beiden Rezepte mit gereinigtem und ausgeglühtem Sand zu lesen; sie tragen aber nichts zum Gegenstand dieser Schrift bei.

Bruder Peters *Traité* ist ein unschätzbare Zeugnis. Unter allen Dokumenten ist es das einzige, das von jemand stammt, der unter und mit Vater Pérignon gearbeitet hat, und bei der biederen Unmittelbarkeit, mit der Frère Pierre seine Gedanken und Erfahrungen niederschreibt, dürfen wir gewiß sein, daß alles, was er schreibt, wahr ist.

Ein besonderer Dank sei angeschlossen. Er gilt Graf Paul Chandon-Moët, der das Manuskript entziffert hat und es drucken ließ, obgleich es die von seinem Hause noch stärker als von anderen vertretene Meinung widerlegt, Dom Pierre Pérignon habe den Champagner erfunden. Das ist ein Zeugnis echt wissenschaftlicher Gesinnung.

⁹¹ *alors on verra qu'il aura blanchi.*

⁹² *décharger le vin de ses parties nebbuleuses.*

⁹³ *Que pendant ce tems là il est remué ainsy que je l'ai dit, il filtre à travers sa lie qui le depouille de sa teinture, ce balottement sert encore à façonner les vins lorsqu'ils ont trop de verd cela leur en ôte beaucoup.*

⁹⁴ *De la façon de dégraisser les vins* (die Verwendung großer und kleiner Anfangsbuchstaben in den Kapitelüberschriften entspricht dem Original).

⁹⁵ *C'est un défaut très considérable dans les bons vins.*

LE SPECTACLE
DE
LA NATURE,
OU

ENTRETIENS
SUR LES PARTICULARITÉS
DE
L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre
les Jeunes-Gens curieux, & à leur
former l'esprit.

SECONDE PARTIE,
CONTENANT CE QUI REGARDE
les dehors & l'intérieur de la Terre.

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez la Veuve ESTIENNE & Fils, rue S. Jacques ;
à la Vertu.



M. DCC. XLVIII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

Noël-Antoine Pluche

Das *Spectacle de la Nature*¹ in neun Bänden war um die Mitte des 18. Jahrhunderts ein vielbeachtetes Werk, in dem die wichtigsten Begebenheiten der „Naturgeschichte“ in die Form einer Unterhaltung zwischen vier Personen gekleidet werden: Chevalier, Graf und Gräfin, der Prior eines Klosters. Der Autor, Abbé Noël-Antoine Pluche (1688–1761), wird von der *Biographie Universelle*² als *naturaliste* und *littérateur* vorgestellt. Außer dem *Spectacle* verfaßt er 1739 ein anderes, seinerzeit bedeutendes Werk über „Die Geschichte des Himmels; Ansichten der Dichter, der Philosophen und von Moses“.

Das „Schauspiel der Natur“ (als „Schauplatz der Natur“ wurde es in das Deutsche übersetzt) verfolgt einen pädagogischen Zweck: . . . *les particularités de l'histoire naturelle qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit*. Der zweite Band des zweiten Teils enthält, was das Äußere und Innere der Erde betrifft, und so, in Frankreich natürlicherweise, Rebe und Wein³, auch dies, *en épargnant aux jeunes Lecteurs toutes les questions épineuses, & en choisissant dans les meilleurs livres d'histoire naturelle ce qui était propre à piquer leur curiosité . . . et de les intéresser par la reconnoissance*. Daß „die besten naturwissenschaftlichen Bücher ausgewertet“ worden seien, bestätigt sich bei der Lektüre. Der Kenntnisstand um 1750 ist zuverlässig wiedergegeben, und die beiden Unterhaltungen über Rebe und Wein machen davon keine Ausnahme.

„Unser persönliches Erbteil verschafft uns nur einen kleinen Teil der Dinge, derer wir bedürfen; die ganze Erde erst ist es, die sie uns gibt . . . Demgemäß sind wir die Herren der ganzen Erde. Es ist keineswegs so, daß die menschliche Gesellschaft uns unserer Souveränität beraubt, sondern eben diese Gemeinschaft garantiert uns, daß wir sie (die Souveränität) genießen können“⁴, ist ein Leitmotiv, auch für den Wein; denn er wird „eines der gewinnendsten Bindeglieder der menschlichen Gesellschaft“ genannt.

Auf die Frage des Chevalier, wieso die *raisins noirs* einen Weißwein (*blanc comme l'eau*) ergeben können, wird vom Comte eine höchst detaillierte Schilderung des Lesens, Transports zur Kelter und Pressens gegeben, um zu vermeiden,

¹ *Le spectacle de la nature, ou entretiens sur les particularités de l'histoire naturelle*. Paris 1732–1750.

² Paris 1853, Sp. 1264.

³ *Seconde partie, contenant ce qui regarde les dehors & l'intérieur de la Terre*; Band II, Paris 1748, 13. Unterhaltung: *La vigne*; 14. Unterhaltung: *Le vin*.

⁴ Ebd. S. VI.

daß der Most sich färbt.⁵ Daraus ist auch der Zeitgeschmack ersichtlich: Wenn der Most sich färbt, wird der Wein „*œil de perdrix*“ oder noch dunkler. Das mindert nicht seine Qualität; aber der derzeitige Geschmack und die Mode verlangen, daß er entweder vollkommen weiß oder von dunklem Rot ist.“

Die Schilderung folgt genau dem von Frère Pierre beschriebenen auf Dom Pérignon zurückgeführten Verfahren: Beim Tau mit der Lese beginnen, sie bis 11 Uhr fortsetzen, wenn die Sonne nicht scheint, sonst um 9 Uhr abbrechen, die Körbe, wenn nötig, mit nassen Tüchern abdecken, die Trauben nicht drücken, sie sanft zur Kelter bringen, die möglichst nahe dem Weinberg sein soll, sofort mit der Kelterung beginnen.

Nach der ersten und zweiten Pressung schneidet man die nach außen vorstehenden Teile ab (*on les taille*) und wirft das Abgeschnittene (*ce qui a été taillé*) auf das Mittelstück. Deshalb heißt die nun folgende dritte Pressung *la première taille*.

Klar ist schon erkannt, daß der Farbstoff, der bei den weiteren Pressungen das *rougir* des Mostes bewirkt, in den Beerenhäuten sitzt; deshalb läßt man die Trauben für Rotwein treten und vor dem Pressen angären.⁶

„Der Wein bleibt im ebenerdigen *cellier* den ganzen Winter über, und er wird erst in die Keller gebracht, wenn die Wärme kommt; im Herbst dann wieder nach oben“; also immer so kühl wie möglich. So kommt es, daß die Hefe zu arbeiten aufhört, ehe sie allen vergärbaren Zucker umgesetzt hat: *On le conserve au cellier haut tout l'hiver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premières chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'autonne*.

„Es ist eine alte, aber völlig grundlose Ansicht, der Wein halte sich besser auf der Hefe: Die Hefe und die Luft sind beide eine Pest für den Wein. Wenn die Champenois in vier Jahren ihren Wein zwölfmal umtransportieren, füllen sie ihn auch zwölfmal in absolut saubere Fässer um“ (weil sich, wie Godinot schon 1718 sagt, immer wieder etwas „Hefe“ gebildet hat).⁷

Daraus erklärt sich auch der Wunsch, „daß ein geschickter Physiker die Kenntnis vermittele, wie die Flaschen gegen die Bemühungen des Weins verstärkt werden können“, was sich unter den geschilderten Umständen auf jeden Wein bezieht, der nach weniger als zwei Jahren auf Flaschen gezogen wurde.

Die Darstellung auch des *tirer au clair* und des *coller* ist so eingehend und kenntnisreich, daß man sicher sein darf, das werde für den *vin mousseux* nicht minder gelten. Die Darstellung schließt, dies sei „die sicherste Methode, den Wein herzustellen und zu regieren. Ihre Güte ist durch fünfzigjährige Erfahrung

⁵ Ebd. S. 362—374.

⁶ *la pellicule qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent sont ce qui donne la rougeur au vin*; und S. 365: *On sait par l'expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celles qui forment le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, et qu'on les fait cuver avant de les pressurer*.

⁷ Wo die besonderen Vorzüge des Weins der Champagne geschildert werden, steht am Rand gedruckt: „Denkschrift des Kanonikus Godinot aus Reims, eines Mannes voller Betriebsamkeit und von hohem Sinn, der sein Vaterland mit Wohltaten überschüttet hat.“ Tatsächlich fußt der Text weitgehend auf Godinots Schrift von 1718, dessen Autorschaft hier bestätigt wird.

bestätigt“; man kommt also wieder auf die Zeit nach 1690, als es Dom Pérignon gelang, aus dem *vin gris* einen Weißwein zu machen. „Nirgendwo“, sagt der Graf⁸, „habe ich etwas gesehen, was der Fürsorge und Vorsorge nahe kommt, die die Champenois seit ungefähr fünfzig Jahren beachten.“ Das führt auf das letzte oder vorletzte Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts; denn die Manuskripte des Abbé Pluche wurden in großen Intervallen gedruckt (Band I schon 1732):

Je n'ai rien vu nulle-part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très fin & très estimé: mais il se souûenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la manière qu'une longue expérience leur a suggéré, ils sont parvenus à le rendre, à volonté, couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se souûtient six & sept années, souvent beaucoup plus.

Inzwischen hat „weißer Wein aus schwarzen Trauben“ sich weit verbreitet, so daß derartige Weine, die aus dem Gebiet von Laon kommen, „in ganz Flandern ebenso wie die Weine von Burgund und der Champagne geschätzt werden“.

Der Prieur sagt bewundernd, „durch ihre Forschung und die Genauigkeit ihrer Methode hätten die Champenois erreicht . . ., daß ihre Weine trotz ihrer Feinheit (*délicatesse*) sich viel länger hielten als die von Guyenne (das ist Bordeaux) und Burgund. Das sei eine ziemlich junge Errungenschaft“ — was in die gleiche Zeit um 1690 führt.

Zu Eingang der 14. Unterhaltung („Der Wein“) verteidigt der Graf entschieden, was Bruder Peter von Dom Pérignon berichtet hat und was schon im 18. Jahrhundert zu Markenweinen führt:

„Meine Weinberge differieren in der Qualität. Der eine, in einem sehr leichten und steinigen Terrain, liefert einen Wein mit viel Finesse und Bukett. Ein anderer, dessen Reben in einem nährstoffreicheren Boden stehen, ergibt einen Wein mit mehr Körper. Wenn ich diese guten Qualitäten in einem und demselben Wein vereinigen und den einen durch den anderen verbessern will, kann ich es entweder im Weinberg tun, indem ich die Trauben aus den verschiedenen Böden mische, oder im Keller durch Mischung der verschiedenen Moste, die ich gekeltert habe.

Wenn ich anders verfahre und einen Wein mit einem anderen verschneide, gehe ich deutlich das Risiko ein, alles zu verlieren. Diese Flüssigkeiten haben, wenn sie fertig sind, auch Mühe, sich miteinander völlig zu vereinigen. Die schwächste verändert ihre Farbe und teilt der andern ihren Fehler mit, ohne durch die gute Qualität des Partners korrigiert zu werden. Das wenigste, was passieren kann (obgleich das schon schlimm genug ist), wäre eine Trübung⁹, ein Wölkchen, etwas Hefe, die immer die Farbe beeinträchtigen und die Vollkommenheit des Geschmacks rauben wird, einschließlich dessen, was man die feine Klarheit nennt.¹⁰

Anders ist es, wenn ich das, was es an erstklassigen Trauben in einem Weinberg gibt, mit den erstklassigen Trauben eines anderen Weinbergs vermische. Aus der

⁸ l.c. S. 344.

⁹ *un œil louche* „ein Schielauge“.

¹⁰ *ce qu'on appelle le clair fin*.

Zusammenfügung dieser verschiedenen Trauben, die zunächst vereinigt und dann gemeinsam ausgebaut werden, bildet sich eine ausgesuchte Flüssigkeit, die Festigkeit, Zartheit, lebhaftes Bukett und Farbe besitzt und sich mehrere Jahre ohne die geringste Veränderung hält. Was ich sage, ist durch lange Erfahrung abgesichert. Es ist diese Kenntnis der guten Wirkung, die (das Verschneiden von) Trauben aus drei oder vier Lagen mit verschiedenen Eigenschaften hervorbringt, der die berühmten Weine von Sillery, Ay und Hautvillers ihre Perfektion verdanken. Man muß doch zugeben, daß in diesen Weinen sich alles an Angenehmem vereinigt hat¹¹, was der Zunge zu schmeicheln vermag.

Vater Pérignon, Benediktiner von Hautvillers an der Marne, war der erste, der sich mit Erfolg darangemacht hat, die Trauben verschiedener Weinberge passend zusammenzustellen.¹² Ehe seine Methode Allgemeingut geworden war, sprach man nur vom Pérignon- oder Hautvillerswein:¹³

J'ai des vignes de différentes qualités. L'une, située dans une terre extrêmement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur: une autre, placée dans un fond plus nourrissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différents cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de sa compagne: & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord, & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience: & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Sillery, d'Ay, & d'Hautvillers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue, semblent s'y être réunis.

Le Pere Pérignon, religieux Bénédictin d'Hautvillers sur Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvillers.

Die Comtesse sagt, nun sei es klar, warum der Wein der kleinen Winzer¹³, obgleich aus gleichen Lagen und Rebsorten, um so viel geringwertiger sei als der

¹¹ tous les différens agrémens . . . semblent s'y être réunis.

¹² assortir.

¹³ les gens de campagne, die kleinen Selbstmarkter.

der adligen Güter und der städtischen besitzenden Klasse.¹⁴ Der Winzer, der nur einen oder zwei Morgen hat, kann weder eine Auswahl treffen noch eine Mischung herstellen.¹⁵ Er macht nur eine *cuvée* und glaubt, das Schlechte durch das Gute in Form bringen zu können, während er in Wirklichkeit den guten Anteil durch den schlechten schwächt. Hingegen kann der Besitzer mehrerer Weinberge die verschiedenen Qualitäten erkunden und eine Mischung zuwege bringen, die seinem Wein guten Ruf gibt.

Der Graf nimmt wieder das Wort, um festzuhalten, daß das gleiche Verfahren gültig ist, ob man nun Rosé oder Rotwein herstellen will (woraus sich ergibt, daß, ohne gesagt zu werden, vom *vin gris* ausgegangen war). Auf die verwunderte Frage des Chevalier, ob man denn die Farbe nach Wunsch variieren könne, erhält er zunächst die Antwort, Wein aus weißen Rebsorten taue nichts: „Ganz allgemein hat er weder Kraft noch Qualität, und schon vor dem Sommer gilbt er. Deshalb werden weiße Weine kaum noch gewonnen. Demgegenüber entstammt der *vin gris*, der sich so lebendig präsentiert, und dessen weiße Farbe und Glanz den Kristall nachahmen, den schwärzesten Trauben.“¹⁶

Seine weiße Farbe hält sich um so besser, wenn man alle weißen Reben ausgerissen hat. Früher hielt sich der Wein von Ay kaum ein Jahr“ (was an den weißen Trauben lag). „Seit diese nicht mehr im Wein der Champagne enthalten sind, hält sich der Wein der Montagne de Reims acht bis zehn Jahre und der vom Marnetal leicht fünf bis sechs.“

Hier findet sich ein bedeutender Unterschied zu Frère Pierre, der den Ausbau weißer Weine aus weißen Trauben ohne Voreingenommenheit schildert, aber im *arracher tous les ceps blancs* völlige Übereinstimmung mit Jean Godinot.

Die Herstellung wird wie bei Frère Pierre geschildert. „Die Weine werden ab Anfang Januar von der Hefe abgezogen¹⁷ (oder wenn der Frost begonnen hat, sie auf natürliche Weise zu klären). Das wiederholt man zwei Wochen später. Wenn es ein *vin gris* ist, wird er eine Woche, ehe er auf Flaschen gefüllt wird, geschönt.

Erfolgt die Flaschenfüllung gegen Ende März, wenn der Saft in den Stöcken zu steigen beginnt, gelingt es im allgemeinen, den Wein moussierend zu machen, so daß er im Augenblick, in dem man ihn ausgießt, bis zum Grund des Glases weiß wie die Milch wird.

Es gelingt bisweilen auch noch, *vin mousseux* zu erhalten, wenn man ihn während des Saftsteigens im August auf Flaschen füllt.

Das scheint zu beweisen, daß die *mousse* eine Folge der Arbeit der Luft und des Saftes ist, die stark im Holz des Rebstocks und in der Flüssigkeit wirkt, die daraus hervorgegangen ist. Aber diese *mousse*, die einigen Leuten nach dem Geschmack ist, scheint den Kennern etwas, das sich mit Güte des Weins nicht verträgt; denn der unreifste Wein vermag zu moussieren, und der beste moussiert ganz allgemein nicht“:

¹⁴ *le bourgeois* (18. Jahrhundert).

¹⁵ *faire ni triage, ni mélange.*

¹⁶ *provient des raisins les plus noirs.*

¹⁷ *on tire les vins au clair.*

On tire les vins au clair, depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après: & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la sève commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, ensorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la sève d'Août. Ce qui semble prouver que la mousse est un effet du travail de l'air & de la sève qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse qui est du goût de quelques personnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très ordinairement ne mousse point.

Mit dieser kurzen abfälligen Bemerkung ist der Text über den *vin mousseux* schon wieder zu Ende. Eine längere negative Auseinandersetzung würde sich mit dem pädagogischen Zweck nicht vereinbaren lassen. Der an sich schon klare Vorgang wird durch das *ensorte qu'il blanchisse comme le lait* noch deutlicher; denn hier erscheint das Depot der Nachgärung. Die Erklärung der *mousse* entspricht allerdings ganz dem Stand der Kenntnisse des 18. Jahrhunderts.

Es folgt eine sehr interessante Unterscheidung: „Sehr frühzeitig werden die zarten Weine¹⁸, die von Ay, Epernay, Hautvillers und Pierry, geschönt . . . Bei den körperreichen Weinen¹⁹ wartet man mit dem Schönen besser ein ganzes Jahr (also denen von Sillery, Verzenay und anderen von der Montagne de Reims). Diese Weine können sich dann unter allen Bedingungen mehrere Jahre halten und gereichen den Tafeln von London, Amsterdam, Kopenhagen und ganz Skandinavien zur Ehre . . .“

Im Anschluß daran kehrt der Autor noch einmal zum *vin mousseux* zurück: „Wenn man diese Weine auf Flaschen füllt, ehe sie durch die Faßsporen ausgeatmet haben, was sie an Hartem und Hitzigem haben, zersprengen sie eine Menge Flaschen, und ihre Qualität ist nicht besonders gut. (Es wäre eine nützliche Erfindung, die Flaschen zu verstärken, ohne sie schwerer zu machen.):“

Quand on mèt ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite. Fortifier la bouteille sans l'appesantir, seroit une invention profitable.

Der Text erweckt auf den ersten Blick den Anschein, als habe Abbé Pluche den Flaschenbruch vergessen und trage ihn hier nach. Es ist niemand aufgefallen, daß dieser Absatz nicht nur räumlich vom Text über die Herstellung des *vin mousseux* abgesetzt ist, sondern ein ganz anderes Verfahren beschreibt und (in der sanften Weise, die für Pluches Lehrwerk typisch ist) ablehnt. In freier Übersetzung lautet der Text:

¹⁸ *les vins tendres.*

¹⁹ *les vins fermes.*

„Es gibt noch eine zweite Methode, zu *vin mousseux* zu kommen, indem man nämlich Wein in Flaschen füllt, ehe er seine erste Gärung beendet hat. In diesem Fall gehen die Flaschen stapelweise zu Bruch, und die Qualität ist minderwertiger als bei der Nachgärungsmethode. Rentabel kann die *méthode rurale* erst werden, wenn es gelungen ist, die Flaschen widerstandsfähiger zu machen.“

Dieser Absatz, der die „ländliche Methode“ behandelt, steht also mit voller Absicht erst hinter dem Text, der besagt, daß auf dem Faß ausgereifte Weine der Champagne die erlesensten Tafeln der Welt zieren. Das stimmt genau zum *vin-mousseux*-Handel: 1736 verkauft Bertin du Rocheret *mousseux*, *demi-mousseux* und *bon mousseux* (alle Nachgärung) zu 36 bis 50 sols, hingegen den *saute-bouchon* (*méthode rurale*) zu 3 livres 6 sols; 1737 *vin mousseux* mit dem sanften Druck der Nachgärung zu 40 sols, *saute-bouchon* nach der ländlichen Methode zu 3 livres.²⁰

Der nun folgende Text über das „Sichern“ der Flaschen im doppelten Sinn gilt wieder für alle Weine; denn eine Nachgärung mit Kohlensäureentwicklung war nie auszuschließen: Wenn der Wein auf Flaschen gefüllt wird, muß der Korken mit Bindfaden festgebunden werden, damit er besser der Kraft des Weines widerstehen kann. Wenn man will, kann man ihn auch zum Schutz gegen Irrtümer und Untreue versiegeln.²¹

Daß es hier nicht um *vin mousseux* geht, zeigt der Folgesatz²²: „Man muß die Flasche legen; denn wenn sie aufrecht steht, wird nach einigen Monaten der nicht getränkte Korken trocken. Dadurch wird er kleiner und läßt Luft eindringen, die auf den Wein einwirkt, ihn bitter macht und auf der Oberfläche eine Haut oder Blümchen bildet, was anzeigt, daß er verdorben ist.“ Vom Entweichen von Kohlensäure kein Wort.

Die Darstellung wird immer wieder vom Lob auf die berühmte Geschichte des Weins der Champagne unterbrochen. Schon im Jahr 1575 sei bei den Krönungsfeierlichkeiten²³ nur Reimser Wein getrunken worden, ebenso wie bei der Krönung Ludwigs XIII. „Bei der Krönung Ludwigs XIV. fand man sie so vorzüglich, daß alle Seigneurs davon haben wollten, und seither haben sie sich vor allem in der Haltbarkeit noch sehr verbessert.“

Bei dieser Gelegenheit korrigiert Pluche eine Legende, die sich schon bei Saint-Evremond findet und bis heute nachgedruckt wird: Kaiser Karl V., die Könige Franz I. von Frankreich und Heinrich VIII. von England sowie Papst Leo X. hätten in Ay eigene Weinberge und Kelterhäuser besessen. Nach Abbé Pluche hatte jeder von ihnen einen Weinkommissionär, der seinen Sitz in Ay hatte; das ist glaubhaft. Auch die Streitfrage, ob dem Wein der Bourgogne oder der Champagne der erste Preis zustehe, wird nicht ausgelassen. Dabei bekommt der *vin mousseux* noch einmal einen Seitenhieb. „Ich glaubte immer“, sagt der Prior,

²⁰ Simon-Arntz l.c., S. 52.

²¹ Die Untreue, vor allem der Bediensteten und Fuhrleute, taucht immer wieder auf, und wahrscheinlich liegt der Ursprung der Halsverkleidung, die heute als Schmuck erscheint, in der Verhinderung von Fälschung, vor allem durch das Einfüllen minderere Weine.

²² l.c. S. 372.

²³ *le sacre*.

„mit dem Wein der Bourgogne sei es bestellt wie mit einem scharfen Verstand, der einen weniger lebhaften Eindruck vermittelt, aber dessen man nicht müde wird; daß hingegen der Champagnewein einem Schöngeist ähnele, der brilliert und mehr erfreut, aber nicht immer gute Dienste tut.“²⁴

Das will der Graf nicht gelten lassen. „Wenn Sie diesen Vergleich auf die *mousse*, die einige Weine der Champagne haben, und die plötzlichen Einfälle²⁵ eines Schöngeistes bezögen, würde ich ihm zustimmen; denn man könnte allerdings über dieses Perlen ohne Fundus und ohne Solidität sagen.“²⁶

Demgegenüber vereinigt ein Wein der Champagne wie der von Sillery die ganze Kraft des Burgunders mit einer Anmut, die man nirgendwo anders findet. Mit dem Wein verhält es sich nicht anders als mit dem Geist: Die Verbindung von Solidität und Feinheit ist der Gipfel der Vollendung.“²⁷

J'ai toujours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toujours de service.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétilllement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Sillery, réunit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle-part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Der Fortgang hat nichts mehr mit *vin mousseux* zu tun. Der Prior meint, der Burgunder werde immer triumphieren, weil er der Gesundheit zuträglich sei. Der Graf entgegnet, diese Ansicht stütze sich auf die dunkle Farbe, die aber der Burgunder mit ganz plumpen²⁸ Weinen teile; er sei weniger fein und leichtflüssig, sogar schwerer verdaulich als der Wein von Reims und dem Marnetal (worauf wieder eine Eloge auf den Champagnewein folgt, die die Gräfin charmant abbricht: Die Ansprüche, die die beiden großen Provinzen jede zu ihrem Lob erheben, unterhalten eine ständige Eifersucht, die uns (als Ansporn) nur von Vortheil sein kann).

Es bedarf kaum des Hinweises, daß der hoch gelobte Dom Pérignon nicht mit *vin mousseux* in Verbindung gebracht wird (der auch kein Lob erhält), und daß

²⁴ Der Gegensatz von *bon esprit* zu *bel esprit* läßt sich im Deutschen nicht in gleicher Weise wiedergeben.

²⁵ *les saillies*. *Saillie* deckt mehrere Eigenschaften der *mousse* ab; es kann auch Aufbrausen, Herausprudeln meinen.

²⁶ *Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétilllement sans fond et sans solidité*. *Plaisant* ist auch angenehm, aber hauptsächlich wie hier spaßig, sogar lächerlich und seltsam. Man beachte, daß hier *mousse* und *pétilllement* gleichgesetzt werden.

²⁷ Der Gedanke ist klar: Der Burgunder ist körperhafter, der Champagnewein zarter. Wieder wird mit Worten gespielt; denn *délicatesse* ist auch Wohlgeschmack, *solidité* auch Haltbarkeit.

²⁸ *grossiers*.

außer Flaschenfüllung nichts geschieht, von der Einleitung einer zweiten Gärung mithin keine Rede sein kann.

Hätte es eine Tradition, ja nur ein Gerücht gegeben, Père Pérignon habe etwas mit dem *vin mousseux* zu tun, hätte die Erwähnung trefflich zu der Unterhaltung der vier gepaßt, in der sogar mit Humor einer viel weniger bedeutsamen Erwähnung des Révérend Père gedacht wird: Der Chevalier erzählt, wie er die von Despréaux genannten Weinorte auf der Karte suchte und „Aï, Taissi, Verzenai und Saint Thierry“ ohne Schwierigkeit fand, aber die Lage Pérignon vergeblich suchte, und muß sich belehren lassen, daß ein Kommentator²⁹ schon zwanzig Jahre nach Dom Pérignons Tod aus dem Mönch ein *côteau* gemacht hatte.

Es geht übrigens nicht nur um ihn, sondern auch die Abtei von Hautvillers wird nie in einem Zusammenhang mit *vin mousseux* erwähnt, der es nahelegen könnte, daß dort der Stopfen aus Kork zuerst verwendet und als Konsequenz der moussierende Wein von dort ausgegangen sei (eine These, der Max. Sutaine³⁰, wie zu schildern sein wird, zuneigt).

Die (für das pädagogische Werk scharf zu nennende) Abqualifizierung des *vin mousseux* wiegt um so schwerer, als Abbé Pluche unter denen, die über den Wein der Champagne schreiben, der letzte ist, der Dom Pérignon noch als Erwachsener erlebt hat; denn zum Zeitpunkt seines Todes war er siebenundzwanzig Jahre alt. Die geringschätzigen Bemerkungen über die weißen Rebsorten erklären, warum auch beim *vin mousseux* die Côte des Blancs zunächst vor der Tür bleibt und erst seit etwa 1730 (*saute-bouchon* von Avize) beteiligt ist.

Der Unterschied, der zwischen den kleinen Winzern und den Großgrundbesitzern bestand, ist im Prinzip bis heute zwischen den Selbstmarktern und den *grandes marques* geblieben, die bisweilen bis zu zwanzig verschiedene Weine (nicht mehr Trauben oder Most) zu einer *cuvée* vereinigen, aus der nun nicht mehr stiller, sondern schäumender Wein entsteht.

²⁹ In einer Ausgabe der Werke von Boileau, mit historischen Erkenntnissen (Eclaircissements historiques), Bd. I, 1735, S. 59.

³⁰ Max. Sutaine, *Essai sur l'histoire des vins de la Champagne*. Reims 1845.

Register

- abaissement 49f.
Bibel, schäumender Wein in der 18
Bignon 14
blanc de blancs 52
boite 15
Burgunder 62
cellerarius 3
celliers 23
Champagner 3-5
Champagnewein 11, 13f., 16 et passim
Chandon-Moët, Graf 53
C.I.V.C. 5
côteau, Côteaux 9f., 13
cuvée 42-49
débauchés 16f.
délicats, délicatesse 9, 21, 57
demi-setier 31f.
dosage 30
effervescent wine 12
Explosion 18f.
faux délicats 11
Flaschenbruch 3, 60
fumeux 22
Godinot 20-32
Grossard, Dom 33
Hautvillers 3, passim
Hefe 23
Kelterung 37, 45, 51
Korkstopfen 4, 63
Lese 38f., 42-46, 56
liqueur 14f., 22, 25, 29f., 44
lune de mars 25f., 59
Markenweine 44, 57
méthode rurale 3, 60f.
mousse, mousseux etc. 17-19, 25,
47, 59f.
moussueux 24
Nachgärung 3, 15, 23, 27f., 60
Pérignon, Dom Pierre 3f., 24, 31-35,
42-49, 51, 58, 63
Pierre, Frère (Bruder Peter) 33-53
Pluche 54-63
Puyzieulx 13f.
raide 45, 47
retrousse 40, 49f.
rosée 46
Rotwein 50-52, 56
Saint-Evremond 6-16
saute-bouchon 18, 61
Schaum(wein) 17-19
sétier 31
sève, sève 13-16, 23, 28
sparkling wine 12
taille 40, 49f., 56
tocane 13
verdeur, vert 13-17, 24-26
verjus 13f.
vin blanc 22
vin gris 22f., 57, 59 et passim
vin mousseux 4, 15, 17, 25-27, 33, 35, 45,
47, 63
weiße Rebsorten, Trauben 22, 43f., 59

