

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

CHAMPAGNER- VORSPIEL II

VON HELMUT ARNTZ



Nr. 70
Wiesbaden 1984
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 70

CHAMPAGNER- VORSPIEL II

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Zum Gedenken an Joh. Max. Jos. Funcke (11. 8. 1780),
Apotheker in Linz am Rhein, dem die erste Nachricht über
beabsichtigte zweite Gärung verdankt wird*

Inhalt

Vorwort	3
Dom Jean-Baptiste Grossard	7
Die Abbaye royale Saint-Pierre d'Hautvillers	41
(Joh.) Max. Jos. Funcke	45
Antoine-Alexis Cadet-de-Vaux	52
Jean-Charles Herpin	56
Das Gutachten des Monsieur Jacques	60
Die Thesis des Doktor Jean-Claude Navier	62
Dictionnaire universel de l'agriculture	66
Register	68

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

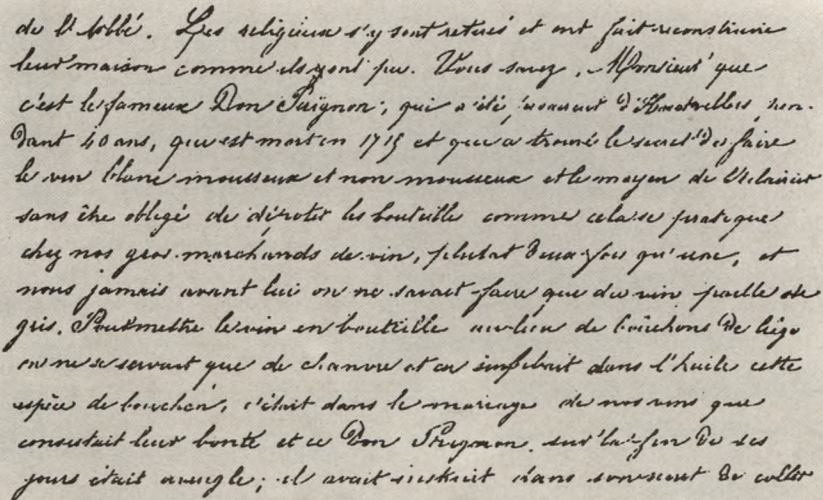
Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

Vorwort

In „Champagner-Vorspiel I“ wurde an Hand der maßgeblichen Zeugnisse, die den Zeitraum von etwa 1670 bis 1740 abdecken, nachgewiesen, daß die Verdienste von Dom Pierre Pérignon († 1715) nicht mit dem *vin mousseux* zusammenhängen. In „Vorspiel II“ war daher zunächst zu klären, wie er seit gut hundert Jahren zu dieser Ehre gekommen ist.

Da der Dom Grossard-Brief von 1821, auf den alle Bekundungen zurückführen, verschollen schien, mußte die Beweisführung – daß nämlich Dom Grossard nicht geschrieben hat, was von ihm behauptet wird – lang werden. Sie konnte sich nicht auf die Aussage beschränken, Abbé Manceaux habe seiner fixen Idee zuliebe, der Beglückter der Welt mit Champagner müsse aus Hautvillers gekommen sein, sich nicht gescheut, in seiner Geschichte von Hautvillers (1880) den Brief zu verfälschen.

So ist es leider, nun zweifelsfrei nachgewiesen durch den Brief von Dom Grossards eigener Hand, dessen Kopie (mit Stempel der Bibliothèque communale, Epernay) der freundlichen Hilfe von Herrn Jean Couten, Generaldirektor der Champagnerkellerei Mercier im Hause Moët & Chandon, Epernay, verdankt wird. Sie trat erst ein, als der Textteil druckfertig war, bestätigt aber ganz das dort aus Indizien gewonnene Ergebnis und wird hier mit der entscheidenden Stelle abgebildet:



de l'abbé. Les religieux s'y sont retirés et ont fait reconstruire
leur maison comme de good feu. Vous savez. N'oubliez que
c'est le fameux Dom Pérignon, qui a été, venant d'Hamouilles, non.
Dant 40 ans, qui est mort en 1715 et qui a trouvé le secret de faire
le vin blanc mousseux et non mousseux et le moyen de l'éclaircir
sans être obligé de dévoter les bouteilles comme cela se faisait
chez nos gens marchands de vin, fût-ce deux fois qu'on en
sans jamais avant lui on ne savait faire que du vin faulle de
gris. Pour mettre le vin en bouteille on le met de crûchons de liège
on ne se servant que de charne et on s'empêchait dans l'huile cette
espèce de bouchon, c'étoit dans le mariage de nos vons que
consistait leur bonté et ce Dom Pérignon, sur la fin de ses
jours étoit aveugle; il avoit résisté dans son secret de cette

Herr Jean Couten hat noch eine zweite sehr alte Fassung (Kopie des Originalbriefs) nachgereicht, die den Stempel der Archives departementales de la Marne trägt und mit der Originalkopie textgleich ist.

Banal ist es, und peinlich zugleich. Ein Dorfgeistlicher unterdrückt die drei Wörter *et non mousseux*, weil sie nicht in sein „Konzept“ passen, verändert dadurch den Sinn entscheidend – und alle Welt fällt darauf herein. Dom Pérignon, sagt der Text, fand das Geheimnis, weißen Wein (schäumenden ebenso wie stillen) herzustellen, während es vor ihm nur farbige Weine gab. „Dom Pérignon hat den weißen schäumenden Wein erfunden“ macht Abbé Manceaux daraus, und wer die Champagnerliteratur seit 1880 überblickt, weiß, was er damit angeht hat.

„Vorspiel II“ hatte nach dieser Flurbereinigung als Aufgabe, die früheste Erwähnung der zweiten Gärung und damit die Geburt jenes schäumenden Weines aufzuspüren, der nach heutiger Auffassung „Champagner“ oder „Sekt“ heißen dürfte. Das Ergebnis war verblüffend. Während die Ansicht allgemein akzeptiert scheint, das Rüttelverfahren sei eine spätere Zusatzerfindung zur zweiten Gärung, belegen die Quellen es eindeutig zu einer Zeit, als es in Frankreich noch keine zweite Gärung gab; Julliens Bezeugung von Rütteldielen (1813) führte also zum Degorgieren von *vin mousseux méthode rurale*.

In Frankreich – denn in Deutschland ist zweite Gärung früher, genau am 2. Dezember 1810 durch Joh. Max. Jos. Funcke, belegt. In Frankreich wird von J.-L. Plonquet Dr. Jaques Roques als früheste Quelle genannt. Herr Jean-Philippe Lamy von der Bibliothèque Nationale, Paris, hat aber freundlicherweise verifiziert, daß diese Erwähnung erst in der 2. Auflage (1835) steht, also ein Jahr nach J.-Ch. Herpin, dessen merkwürdiges Verfahren man durchaus zweite Gärung nennen mag.

Der Siegeszug des Champagners nach 1810 hängt also nicht, wie es einleuchtend schien, mit der zweiten Gärung und der durch sie bewirkten Qualitätsverbesserung zusammen, sondern allein mit den napoleonischen Kriegen. Es bestätigt sich, was von Jean-Remy Moët überliefert wird: Als die Offiziere der verbündeten Truppen seine Keller leerten, sagte er lachend dazu: Jeder von ihnen wird nach Rückkehr in die Heimat mein Kunde, wenn nicht gar mein Werber sein.

Die Literatur im Zeitraum von 1815 bis 1840 (einschließlich der späteren Auflagen zum Beispiel von Julliens Manuel du sommelier) ist noch eingehend auszuwerten, um die Entstehung der bewußt herbeigeführten zweiten Gärung von Wein, wenn irgend möglich, zeitlich zu präzisieren. Schon jetzt steht fest, daß Hefezusatz (also die heutige Fülldosage) einer noch viel späteren Zeit angehört als der Zusatz von Zucker.

Auch die Arbeiten von M. François wird man neu betrachten müssen. Nach gängiger Auffassung hat er für die längst bekannte Fülldosage feste Zuckerwerte ermittelt. Jetzt erscheint es möglich, daß seine Arbeiten in Frankreich überhaupt erst zur Fülldosage geführt haben, so daß „die Geburt des Champagners“ erst im zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts stattfand. Damit würde auch die alte Frage, warum erst zwischen 1840 und 1850 die stillen roten Weine der Champagne ihre

dominierende Stellung verlieren, dann aber ganz schnell bedeutungslos werden, eine einfache Antwort finden: Weil erst mit der zweiten Gärung Produktion und Absatz einer entsprechenden Menge Champagner möglich wurde.

Es bedarf keiner Versicherung, daß der Nachweis der zweiten Gärung in Deutschland Jahrzehnte früher als in Frankreich kein Forschungsziel war, ja nicht einmal zu den ursprünglich erwogenen Möglichkeiten gehörte. Auch nach seinem Nachweis, daß die Dom Pérignon-Story ein Märchen (keine Legende!) war, hatte der Verfasser am französischen Primat der zweiten Gärung keine Zweifel und bittet nun die französischen Kollegen, sein Ergebnis zu widerlegen – oder zu bestätigen. Dazu gehört auch, wenngleich nur als marginales Ergebnis, daß das historische Nebeneinander von Champagner und Sekt nun neu bestimmt werden muß.

Ob der Glanz des Champagners Einbußen erleide, scheint dem Verfasser eine törichte Frage. Für die weltweite Reputation des Champagners ist sein Alter immer nur schmückendes Beiwerk gewesen. Ihn trägt seine Qualitätsgarantie, die von den Forschungen des Verfassers nicht berührt wird.

Die notwendige Vermehrung der Quellen des 19. Jahrhunderts in „Vorspiel II“ hat Lücken im 18. Saeculum gelassen: die Oden von Grenan und Coffin, vor allem das für die Historie so wichtige Werk von Nicolas Bidet. Es sei nur vorweggenommen, daß diese an den Ergebnissen der „Vorspiele“ I und II nichts ändern.

Der Verfasser dankt außer den schon Genannten wiederum herzlich der Bibliothèque municipale in Epernay, der Bibliothèque Nationale in Paris und der Universitätsbibliothek Bonn, an der Frau Renate Schoene nicht nur mit der Bibliographie zur Geschichte des Weines und den jetzt schon drei Supplementen viele alte Quellen aufgedeckt, sondern ihm auch bei der Beschaffung schwer erhältlicher Literatur aus dem In- und Ausland unermüdlich geholfen hat.

Dem Verband Deutscher Sektkellereien, deren Vor- und Frühgeschichte nun unmittelbar angesprochen ist – denn spätestens seit den zwanziger Jahren des 19. Jahrhunderts wurde an vielen Orten in Deutschland schäumender Wein hergestellt –, dankt der Autor erneut für die Unterstützung seiner Arbeit, vor allem Herrn Friedrich Rilling und Frau Ursula Schmitt.

Bad Honnef, im Sommer 1984

Helmut Arntz

Praktisch-chemische Abhandlung
über die zweckmäßigste Bereitung
der rothen Ahr- und Rhein-Weine,
des Hefen- und Trester-Geistes,

nebst
Beschreibung und Abbildung einer sehr einfachen
Destillirblase und Kühlröhre.

Von
Joh. Max. Jos. Funcke,
Apotheker in Linz am Rhein.

Köln 1811,
bei Heinrich Rommerskirchen.

DIE KUNST
MOUSSIRENDEN
CHAMPAGNER WEIN

AM RHEIN ZU BEREITEN.

FÜR DENKENDE WEINGÄRTNER.

Nebst einer Anleitung auch andere
moussirende Getränke nach chemi-
schen Grundsätzen zu verfertigen.

Nach eigener Erfahrung mitgetheilt

VON

MAX JOS. FUNCKE,
Apotheker zu Linz am Rhein, Mitglied mehrerer
gelehrten Gesellschaften.

BONN,
BEI EDUARD WEBER.
1826.

Dom Jean-Baptiste Grossard*

Autoren lieben es, mit historischen Kenntnissen zu brillieren. Es ist deshalb unvermeidbar, daß, wer sich über Sekt, Champagner oder irgendwelchen schäumenden Wein bilden will, sich alsbald mit einem freundlichen Benediktinermönch namens Dom Pérignon konfrontiert sieht und erfährt, daß dieser den Champagner erfunden habe. Damit ist dem Champagner bereits ein ehrfurchtgebietendes Alter gesichert; denn Dom Pérignon, erfährt der Leser weiter, ist 1715 gestorben, also im gleichen Jahr wie sein König Ludwig XIV. Daß er auch im gleichen Jahr geboren sei, gehört zum Legendenkranz; denn er war fünf Jahre älter als der Sonnenkönig.

Die Flut seiner Erwähnungen als Champagnererfinder, die jeder neue Autor mit Fleiß abschreibt, bricht, wenn man sie nach rückwärts verfolgt, mit dem Jahr 1880 jäh ab, in dem der Pfarrer des Dorfes Hautvillers, Abbé Manceaux, seine „Histoire de l'abbaye et du village d'Hautvillers“ publizierte.¹ Nur zwei Mal hat sich zuvor – zuerst auf dem französischen Archäologenkongreß 1861² – ein Autor in ähnlicher Weise geäußert. Beide tun es aufgrund des gleichen Briefes, der der Veröffentlichung von 1880 zugrunde liegt, und beide geben den Text in veränderter Form wieder. Man wird zunächst davon ausgehen, daß die integrale Fassung bei Manceaux, die im folgenden abgedruckt wird, die richtige ist. Wir kommen auf beide Texte zurück, die nicht auf die *belle littérature* ausgestrahlt haben, von dem einen oder andern sind nur ganz wenige Zeitungsartikel inspiriert.

1880 hingegen wird durch Manceaux ein Propagandaschiff in Fahrt gesetzt, dessen Ladung nicht nur Poeten und Literaten ständig neu beflügelt, sondern aus dem – was niemand ihr verargen wird – auch die gesamte Champagnerwerbung bis heute Honig saugt.

Es gibt noch eine Aussage, die Dom Pérignon und den schäumenden Wein miteinander in Beziehung setzt; denn 1845 trägt Max. Sutaine³, der jenen Brief nicht kannte, als eine von mehreren Möglichkeiten vor, die wegweisende Erfindung könne wohl vom Kloster Hautvillers ihren Ausgang genommen haben, das so intelligente Benediktiner beherbergt habe wie Dom Pérignon. Das ist freilich

* Wesentliche Teile dieses Beitrags wurden unter dem Titel „Dom Pérignons Weg zum Champagnererfinder“ am 17. März 1984 anlässlich der Jubiläumsveranstaltung der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V. in Wiesbaden vorgetragen.

¹ Abbé Jean Baptiste Manceaux, *Histoire de l'Abbaye et du village d'Hautvillers*. Eprenay 1880, Band I bis III. Auf dieses dreibändige Werk beziehen sich im folgenden die Angaben ohne weitere Kennzeichnung.

² Congrès archéologique de France, 1861, XXVIII^e session, à Reims, S. 233 – 240.

³ Max. Sutaine, *Essai sur l'histoire des vins de la Champagne*, Reims 1845, S. 78 ff.

etwas ganz anderes. Niemand wird ausschließen, daß eine Erfindung – wenn es eine gab – in Hautvillers gemacht sein kann. Allerdings war – im Gegensatz zu manch anderer Benediktinerabtei – die *Abbaye royale Saint-Pierre d'Hautvillers* ein Ort, zu dem man pilgerte, vor allem der Reliquie der Hl. Helena wegen, und nicht ein Zentrum schöpferischer Ausstrahlung. Das gilt besonders für die Zeit Dom Pérignons, in der der Orden nach schwerer Dekadenz mit innerer Regeneration und dem Wiederaufbau des durch die Calvinisten 1562 niedergebrannten Klosters beschäftigt war, das von 1563 ab vierzig Jahre lang völlig verlassen gestanden hatte.

Schäumende Weine erscheinen kurz nach 1660 in England, wenige Jahre also, ehe Dom Pérignon im Jahr 1668 mit neunundzwanzig Jahren Prokurator der traditionsreichen Abtei Hautvillers über der Marne nahe Epernay wird. Er könnte schon aus diesem Grund nicht der Erfinder sein; aber es wird gar nichts erfunden; der zuerst in England verwendete Stopfen aus spanischer Korkeiche verhindert nur, daß die bei der Nachgärung auf der Flasche entstehende Kohlensäure entweicht.

Dom Pérignon ist in der Weingeschichte kein Unbekannter. Mit Recht sagt Frère Pierre, der sich als seinen Schüler und Nachfolger bezeichnet, ihm werde der hohe Ruf der Weine der Abtei verdankt. Die Sprache läßt keinen Zweifel daran, daß hier nicht der schäumende Wein gemeint ist; denn bis um 1850 hatte der stille rote Wein bei weitem das Übergewicht, und wenn man schäumenden meinte, mußte man *mousseux* hinzusetzen: *vin mousseux de Champagne* oder *vin de Champagne mousseux*. Dom Pérignons Wirken wird in allen Quellen nur mit dem stillen Wein verbunden. Dazu stimmt, daß die Königliche Abtei Hautvillers bis zu ihrer Aufhebung in der Französischen Revolution nur als Stillweinerzeuger erscheint.

Unbestreitbar ist andererseits, daß der gleiche Dom Pérignon seit genau hundert Jahren in aller Welt als Erfinder des Champagners gefeiert wird. Das Auseinanderklaffen zwischen der historischen Realität und der jetzigen Schulweisheit bedarf der Erklärung.

Vater Pérignon, Prokurator und damit zuständig für das gesamte weltliche Gut der Abtei Hautvillers, hatte schon 106 Jahre die Augen geschlossen, und noch hatte niemand ihn in Verbindung mit schäumendem Wein gebracht. Seit er 1668 dieses Amt angetreten hatte, waren sogar schon 153 Jahre vergangen, als Jean-Baptiste Grossard, letzter Prokurator der Abtei, die 1790 ihr Ende gefunden hatte, am Ende eines langen Briefes angeblich diesen Satz formulierte: „Sie wissen, mein Herr, daß es der berühmte Dom Pérignon war, der das Geheimnis fand, den weißen moussierenden Wein zu machen.“ Wäre der Satz hier zu Ende, sähen wir uns anscheinend einer handfesten Behauptung gegenüber, obgleich sie mit allen historischen Zeugnissen kontrastieren würde, da ja keiner von den vielen, die vor 1821 über den *vin mousseux* oder über Dom Pérignon geschrieben haben, beide miteinander in Verbindung gebracht oder im moussierenden Wein eine Erfindung, geschweige denn ein Geheimnis gesehen hat. Ob sein Adressat gewußt hat, was Dom Grossard ihm zu unterstellen scheint, kann dahingestellt bleiben, zumal wir nur den Anfang eines Satzes zitiert haben.

Der Brief, auf den wir uns beziehen, stammt vom 25. Oktober 1821. Dom Grossard schreibt aus seinem Heimatort Montier-en-Der, wohin er während der Revolution (im Juni 1790) zurückgekehrt war, alles, was er von Hautvillers wußte.⁴ Er tut es auf die Bitte des Herrn d'Herbès, der nach Manceaux ein Freund von ihm und ein bekannter Sprachforscher⁵ war. Die Geschichte von Hautvillers, für die d'Herbès⁶ die Auskunft erbeten hatte, ist nie erschienen.

Ganz am Ende des langen Briefes⁷ geht Dom Grossard auf die Weinberge ein, schildert zunächst aber nur deren desolaten Zustand nach den Religionskriegen. Ganz unvermittelt, ohne Übergang, kommt Dom Pérignon in die Szene: „Sie wissen, mein Herr, daß der berühmte Dom Pérignon, der vierzig Jahre lang Prokurator von Hautvillers war und 1715 gestorben ist, *das Geheimnis* gefunden hat, *den weißen moussierenden Wein* zu machen, und *das Mittel, ihn zu klären, ohne gezwungen zu sein, die Flaschen umzufüllen*, wie es bei unsern Weingroßhändlern eher zwei als ein Mal geschieht; und unsere Mönche hatten niemals vor ihm andern Wein als *strohfarbenen oder hellrosé* zu machen gewußt⁸.

Wenn man Wein auf Flaschen füllte, benutzte man Hanf und tränkte diese Art Korken in Öl.

Die Güte unserer Weine beruhte auf ihrer Vermählung, und jener Dom Pérignon war am Ende seiner Tage erblindet. Er hatte in seinem *Geheimnis, die Weine zu schönen*, einen Bruder Philippe unterrichtet, der fünfzig Jahre lang für die Weine von Hautvillers verantwortlich war, und der bei Mgr. Le Tellier, dem Erzbischof von Reims, so angesehen war, daß ihn der Erzbischof einlud, mit ihm zu speisen, wenn er nach Reims kam.

Wenn die Zeit der Weinlese kam, sagte Dom Pérignon zu einem Bruder: ‚Bringe mir Trauben von Prières, Côtes-à-Bras, Barillets, Quartiers, clos Sainte-Hélène‘, usw. Ohne daß ihm gesagt wurde, welche Trauben von woher waren, sagte er es ihm und gleichzeitig: ‚Die Trauben von diesem Weinberg müssen mit denen jenes andern gemischt werden‘, und er irrte sich nicht.

Auf Bruder Philippe folgte einer namens André Lemaire, der fast vierzig Jahre den *celliers* von Hautvillers vorstand, das heißt bis zur Revolution. Er wollte mir nicht folgen; wie mir gesagt wurde, ist er jämmerlich in Hautvillers bei einem Neffen gestorben, der, nachdem er ihm seinen geringen Besitz genommen hatte, ihn dem Elend überließ, worauf der arme Bruder am Kummer starb. Dieses Schicksal haben ja fast alle Mönche gefunden, die das Unglück gehabt haben, bei Verwandten Zuflucht zu finden. Ich kann ein Lied davon singen.

Als dieser Bruder von schwerer Krankheit befallen war und zu sterben glaubte, hat er mir *das Geheimnis* anvertraut, *die Weine zu klären*; denn weder Prior, noch Prokurator, noch ein anderer Mönch haben es je erfahren.

⁴ III, S. 407–419.

⁵ *Un étymologiste distingué.*

⁶ So die Schreibung bei Manceaux; im Bericht des Archäologenkongresses 1861 Dherbès.

⁷ III, S. 417–419 (Wiedergabe des Textes nach Manceaux).

⁸ *du vin paillé ou gris* (siehe dazu ausführlich zu Congrès archéologique 1861 (unten S. 25).

Ich versichere Ihnen, mein Herr, daß wir niemals Zucker in unsere Weine taten, was Sie bestätigt finden werden, wenn Sie sich bei Firmen befinden, wo davon gesprochen wird. Monsieur Moët, der seit 1794 einer der Großkopften der Champagne ist – denn ich habe ihm viele kleine Körbe (mit Weinflaschen) verkauft –, wird Ihnen nicht sagen, ich hätte unsere Weine gezuckert. Ich tue es jetzt bei weißen Weinen, die man in einigen Weinlagen dieser Gegend erntet; aber man täuscht sich dabei; es kostet viel, ebenso wie das Transvasieren.

Ich bin aufs äußerste befremdet darüber, daß noch kein Weinhändler etwas (bei mir) unternommen hat, um *das Geheimnis* zu erfahren, *die Weine zu schönen, wenn sie auf Flaschen gezogen sind, ohne die Flaschen umzufüllen*. Hier in der Gegend fängt man schon an, Weine nach Art der Champagne herzustellen, und das klappt nach der Weise, die ich anwende (wörtlich „gebe“), recht gut:⁹

Vous savez, Monsieur, que c'est le fameux dom Pérignon, qui a été procureur d'Hautvillers pendant quarante ans, qui est mort en 1715, et qui a trouvé le secret de faire le vin blanc mousseux et le moyen de l'éclaircir sans être obligé de dépoter les bouteilles, comme cela se pratique chez nos gros marchands de vin, plutôt deux fois qu'une, et nos religieux, jamais avant lui, ne savaient faire que du vin paillé ou gris. Pour mettre le vin en bouteille, au lieu de bouchons de liège on ne se servait que de chanvre et on imbibait dans l'huile cette espèce de bouchon. C'était dans le mariage de nos vins que consistait leur bonté, et ce dom Pérignon, sur la fin de ses jours, était aveugle; il avait instruit, dans son secret de coller les vins, un frère Philippe, qui a été cinquante ans à la tête des vins d'Hautvillers, et qui était si considéré de Mgr Le Tellier, archevêque de Reims, que, quand ce frère allait à Reims, ce bon archevêque le faisait mettre à table avec lui.

Quand la vendange approchait, dom Pérignon disait à un frère: » Allez me chercher des raisins des Prières, des Côtes-à-Bras, des Barillets, des Quartiers, du clos Sainte-Hélène, etc.« Sans lui dire quels étaient ces raisins, il le lui disait et disait en même temps: » Il faut marier le raisin de telle vigne avec celui de telle autre«, et ne se trompait pas. A ce frère Philippe a succédé un nommé André Lemaire, qui a été près de quarante ans à la tête des celliers d'Hautvillers, c'est-à-dire jusqu'à la Révolution. Il n'a pas voulu me suivre; il est mort malheureux, à ce qu'on m'a dit, à Hautvillers, chez un neveu qui, après lui avoir pris le peu qu'il avait, l'a rendu malheureux, et le pauvre frère serait mort de chagrin. Voilà à peu près le sort qu'ont eu tous les religieux qui ont eu le malheur de se retirer chez leurs parents. Je puis vous en parler savamment. Ce frère ayant fait une grande maladie, croyant mourir, m'a confié le secret de clarifier les vins, car ni prieur, ni procureur, ni religieux ne l'ont jamais su. Je vous déclare, Monsieur, que jamais nous ne mettions de sucre dans nos vins, ce que vous pouvez attester quand vous vous trouverez dans des compagnies où on en parlera. M. Moët, qui est un des gros bonnets de la Champagne, depuis 1794, car je lui ai vendu bien des petits paniers, ne vous dira pas que je faisais mettre du sucre dans nos vins.

⁹ Was Manceaux (III, S. 419) mit der Anmerkung versieht, „Das Verfahren mag gut gewesen sein; aber damit hat man den Weinen des Der niemals die Finesse oder das Bukett unseres Champagneweins verleihen können.“ Welches Verfahren?

J'en fais usage, à présent, sur des vins blancs qu'on recueille dans quelques-uns des vignobles de la contrée; il y a à s'y tromper; comme de dépoter, cela coûte beaucoup. Je suis on ne peut pas plus surpris qu'aucun marchand de vin n'ait fait encore aucune démarche pour savoir ce secret de coller les vins, sans dépoter les bouteilles, une fois qu'ils y sont mis. On commence déjà, dans nos environs, à faire les vins à la manière de Champagne; on se trouve très bien de la manière que j'en donne.

Si vous prévoyez, Monsieur, que je puisse vous donner quelques éclaircissements sur vos louables entreprises, je vous prie de ne me pas épargner; si la saison n'eût pas été si avancée, mon intention était d'aller voir mon ancien prier, qui demeure à Pierry et, de là, à Hautvillers; à l'âge où je suis de 73 ans, je ne puis plus entreprendre ce voyage cette année, j'aurais pris avec moi quelques papiers échappés aux destructeurs de l'antiquité; si Dieu me donne des jours l'année prochaine, je m'y prendrai de bonne heure et je vous les ferai voir. Si vos moments vous permettaient de venir avec M. Malo, à Montier-en-Der, j'ai des lits à votre service.

Vous voudrez bien, Monsieur, excuser les fautes d'inexactitudes de cette lettre à laquelle je me suis repris bien des fois.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur,
votre très humble et obéissant serviteur.

Signé: GROSSARD,
Curé desservant de Planrupt et Frampas,
Grand-officier de l'ordre royal et archiconfrérie
du Saint-Sépulcre, de Jérusalem.

Die Übersetzung ist möglichst wörtlich gehalten, um eine Vorstellung von Verschachtelungen und Abschweifungen zu geben. Der Text bereitet keine sprachlichen Schwierigkeiten. *dépoter* (seit 1613 belegt)¹⁰ klingt zwar an *dépôt* „Ablagerung, Hefe“ an; aber dieses ist lat. *depositum*, während *dépoter* (ohne den Akzent!) „changer un liquide de vase“ aus *dé* und *pot* gebildet ist; *empoter* ist der Gegensatz dazu. Auch der Hinweis, daß das Transvasieren im 18. Jahrhundert in den Champagnekellereien „eher zwei- als einmal“ vorgenommen wurde, wird zum Beispiel von Jaunay und Maumené noch 1859 bestätigt.

Ebenso eindeutig ist *clarifier*¹¹, sowohl als *rendre pur un liquide de toutes suspensions étrangères* wie als *rendre clair un liquide qui est troublé*. *coller* endlich hat seine spezielle Bedeutung „schönen“ von der *colle de poisson* (Hausenblase), die im 17./18. Jahrhundert das Schönungsmittel schlechthin war.

Man wird den Fachausdruck für das Entfernen der Hefe, *dégorger*, vermissen. *Dégorger* ist aber erst zum Terminus *technicus* geworden¹², seit die Hefe aus der

¹⁰ Le Robert II, S. 133 und S. 465. ¹¹ Ebda. I, S. 701.

¹² *dégorger* ist „erbrechen, das Zuviel vom Magen durch den Schlund ausstoßen“, aber alt auch schon „etwas von den Fremdstoffen befreien, die es enthält“, so daß es nach Einführung der Rütteldielen zur Verfügung stand (ohne Bezug auf Hefe und Wein Le Robert II, S. 75). Das Dictionnaire de l'Académie française, Ausgabe 1694 (I, S. 527 s.v. *gorge*), kennt noch keine Verbindung zum Wein: *degorgier* = *desboucher le passage engorgé* „der verstopften Kehle den Weg freimachen“; *degorgement* = *debordement, espanchement des eaux & des immondices retenues*.

gorge (der Flasche) und damit nicht mehr der Wein von der Hefe, sondern die Hefe aus dem Wein entfernt wurde, also nach 1810.

Das „Geheimnis“ findet sich viermal: „Geheimnis, den moussierenden weißen Wein zu machen und ihn zu klären, ohne die Flaschen transvasieren zu müssen.“

„Geheimnis, die Weine zu schönen.“ „Geheimnis, die Weine zu klären.“

„Geheimnis, die Weine zu schönen, wenn sie auf Flaschen gefüllt sind, ohne die Flaschen zu transvasieren.“

Gemeinsam ist den vier Stellen, daß es sich um einen Klärungsprozeß handelt. Die letzte scheint unsinnig; denn sie sagt, bereits auf Flaschen gezogener Wein sei geschönt worden. Es wäre erstaunlich, wenn Dom Grossard, der den Winzern des Der angeblich beibringt, wie man Weine nach Art der Champagne herstellt, den Unterschied zwischen Schönen und Enthefen nicht gekannt hätte; aber es ist eindeutig; denn zweimal wird als Inhalt des Geheimnisses *éclaircir* oder *clarifier* gesagt, was bedeutungsgleich „klären“ meint, und zweimal *coller* „schönen“. Der Text läßt keinen Zweifel daran, daß es sich um ein und dasselbe Geheimnis handelt.

Kein Zweifel besteht auch daran, daß es nur an der ersten (und vierten) Stelle um schäumenden Wein geht; denn nach dem ersten Satz handelt der Brief von stillem Wein; auch dort, wo das Haus Moët erwähnt ist, dem stille Champagnergrundweine geliefert worden sind. Auch wenn man dies weiß, bleibt es eine Sisyphusarbeit, die Bestandteile in eine systematische Ordnung zu bringen. Wir kommen noch darauf, daß Zusammengehöriges auseinandergerissen ist. Sätze enthalten Abschweifungen, die den Schluß nahelegen, daß dem Briefschreiber bisweilen der Faden entglitt. Zur Erklärung muß gesagt werden, daß Dom Grossard, 1821 dreiundsiebzig Jahre alt, krank und vom Alter so mitgenommen war, daß er sich die kleine Reise nach Ay zu d'Herbès nicht mehr zutraute. Er sagt es mit den Schlußzeilen selbst: „Bitte entschuldigen Sie die Fehler und Ungenauigkeiten dieses Briefes, zu dem ich mehrere Male einen Anlauf genommen habe.“ Etliche Fehler in den diesem vorausgehenden Teilen des Briefes finden sich schon bei Manceaux nachgewiesen.

Es wäre aber gewiß kein wissenschaftliches Verfahren, die Angelegenheit für erledigt zu erklären, weil Dom Grossard nicht mehr gewußt habe, was er schrieb. Im Gegenteil muß man zunächst unterstellen, jeder Satz sei überlegt. Dafür ist es ein glücklicher Umstand, daß das „Geheimnis“ viermal wiederkehrt. Am klarsten dürfte Dom Grossard sich an der vierten Stelle ausgedrückt haben, an der er beschreibt, was er einem Weinhändler verkaufen möchte: „Das Geheimnis, die Weine zu schönen, ohne die Flaschen umfüllen zu müssen, wenn sie (die Weine) hineingefüllt worden sind.“ Der Zweck steht in den vorausgehenden Erwähnungen des Geheimnisses: Die Weine sollten klar werden. Klärung von Wein ist sowohl der Zweck der Schönung wie der Entfernung des Hefetrubs, bei moussierenden Weinen damals des Hefetrubs der Nachgärung. Aber wann wäre jemals auf die Flasche gefüllter Wein geschönt worden?

Da findet sich im Jahr 1759 im *Traité de la Vigne* von Nicolas Bidet¹³, den Roger Dion mit Recht das beste Weinbuch des 18. Jahrhunderts nennt, ein

¹³ *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, 2. Aufl. 1759, S. 189.

zunächst merkwürdiger Passus: „In der Champagne gibt es Personen, die, um die Kosten eines Abstichs zu sparen, ihre Weine, die sie zum Moussieren bestimmt haben, beim Abzug auf die Flasche schönen. Sie ziehen sie beim Märzvollmond ab, was oft die Zeit ist, in der der Saft im Weinstock steigt (sc. der eine Nachgärung im Wein hervorruft). In diesem Fall bilden diese Weine immer ein Depot in der Flasche“:

Nous voïons en Champagne des personnes qui, pour éviter les frais d'un soutirage, tirent sur la colle leurs vins en bouteille qu'ils destinent à la mousse, & les tirent dans la Pleine Lune de Mars, qui est assez souvent le temps de la sève de la Vigne; pour lors ces sortes de Vins forment toujours un depôt dans la bouteille.

Das folgt der Mahnung, keine Weine umzufüllen, wenn der Rebstock auszutreiben beginnt¹⁴; denn die *sève* setzt den Wein in Bewegung und rührt die Hefe auf, was auf der Flasche zur Nachgärung führt. Die nachdrückliche Erwähnung des Niederschlags am Ende des Zitats ist einleuchtend; denn bei dieser Prozedur kamen Schönungsdepot und Hefedepot zusammen.

Dom Grossard könnte sich auf ein derartiges Verfahren bezogen haben, vielleicht sogar auf im Kloster durchgeführte Versuche, das Transvasieren dadurch zu umgehen, daß man den Flaschen ein Schönungsmittel zusetzte, das zugleich aus der Hefe der Nachgärung einen festen Niederschlag machte; so fest, daß er von der Kohlensäure nach dem Öffnen nicht mehr aufgewirbelt wurde. Eine große Maske also sozusagen, die an der Wand der Flasche haftete.

Das „Geheimnis“ wäre also ein Schönungsmittel gewesen, das den Wein klärte, so daß der Wechsel von „Klären“ und „Schönen“ begründet erscheint. Man brauchte die Flaschen nicht mehr zu transvasieren, heißt es an der ersten und vierten Stelle. An der zweiten und dritten fehlt der Zusatz; denn bei stillem Wein brauchte man nicht auf Kohlensäure Rücksicht zu nehmen. Es fand auch keine Nachgärung und damit keine Bildung eines Hefedepots mehr statt, so daß das Transvasieren entfiel; denn Wein, der nicht moussieren sollte, wurde vor der Flaschenfüllung noch ein Jahr oder länger auf dem Faß gelassen.

Alle vier Stellen wären also sinnvoll; zweimal mit *coller* als der Technik, zweimal mit *clarifier/éclaircir* als dem Ergebnis. Wann die Schönung durchgeführt wurde, wird von Grossard nicht gesagt. Möglich war sie auch nach der Nachgärung, wenn man die Operation zum Beispiel im Winter vornahm, ohne eine Reaktion des Kohlendioxyds befürchten zu müssen.

Dieses Ergebnis halten wir für wichtig, weil es die Vermutung nahelegt, daß auch in dem übrigen Teil des ersten Satzes ein Sinn gefunden werden kann. Damit ist über die Qualität des Geheimnisses nichts ausgesagt. Wenn das beschriebene Verfahren vor langer Zeit einmal in Hautvillers praktiziert wurde (denn die Champagnewinzer haben es gewiß nicht erfunden, sondern von einem organisierten Betrieb, wie die Abtei es war, entlehnt), war es 1821 weder ein Geheimnis noch etwas, das sich mit Gewinn verkaufen ließ. Vieles spricht, wie noch näher auszuführen ist, für Wichtigtuerei des senilen Grossard, gemischt freilich mit der

¹⁴ *Quand la Vigne commence à pousser.*

Hoffnung, bei einem Weinhändler – womit sicher Jean-Remy Moët gemeint ist – etwas zu Geld machen zu können, indem er es mit der Aura eines Geheimnisses umgab.

Die starken Flaschen zu Dom Pérignons Zeit, die noch *verre anglais* als Zeugnis ihrer Herkunft hießen, hatten eine stark eckige Schulter, die für ein Herabrütteln der Hefe denkbar ungeeignet gewesen wäre (eine sehr gute Anschauung davon geben die Vitrinen in der Eingangshalle der Champagnekellerei Moët & Chandon in Epernay). Ideal waren diese Flaschen hingegen für das Dekantieren. Wenn man sie waagrecht legte und abgoß, war die Hefe durch die Schulter zurückgehalten, und da sie stark gekühlt wurden, ging fast kein Wein verloren. Solange es diese Flaschen gab, war das Dekantieren die einzige Möglichkeit, den *vin mousseux* sauber von der Hefe zu trennen; dagegen hatte das von Bidet beschriebene Verfahren keine Chance.

Der Leser wird bemerken, diese Erwägungen seien 1821 nicht mehr relevant gewesen, weil inzwischen gerüttelt und degorgiert wurde. Der Brief Dom Grossards läßt aber keinen Zweifel daran, daß die Kunde von diesem – damals ganz jungen – Verfahren nicht bis nach Montier-en-Der gedrungen war.

Gewinnt, wenn Dom Grossards „Geheimnis“ einen wahren Kern enthält, weil es etwas vor der Erfindung des Rüttelns Versuchtes oder gar Praktiziertes war, nicht auch seine Aussage Gewicht, Dom Pérignon habe den weißen schäumenden Wein erfunden? Dies aber sagt er gar nicht, es ist nur von den Späteren in seine Worte hineingelesen worden.

Es ist notwendig zu wiederholen, daß für Dom Grossard wesentlich nur das Geheimnis ist, das viermal im Brief wiederkehrt und, durch die drei Wiederholungen gesichert, auch hier *l'éclaircir* (nl. *le vin mousseux*) *sans être obligé de dépoter les bouteilles* lautet. Wenn man diesen Teil mit der zugehörigen Abschweifung, das Transvasieren geschehe bei den Weinkaufleuten eher zwei- als einmal, aus dem ersten Satz ausgliedert, bleibt ein wiederum sinnvoller Satz übrig: Dom Pérignon erfand den *weißen* schäumenden Wein, während die Mönche vor ihm nie ändern als *blaßroten* oder *hellroten* hatten erzeugen können.

Eindeutig liegt der Ton nur auf den verschiedenen Farben und nicht auf *mousseux*, das für beide in gleicher Weise gilt. Hätte Dom Grossard sagen wollen, Dom Pérignon habe weißen *schäumenden* Wein erfunden, während die Mönche vor ihm rötlichen *stillen* hergestellt hätten, hätte er sich anders ausdrücken müssen. Für den stillen Wein hätte er *non mousseux* zur Verfügung gehabt, das schon in dem 1730 gedruckten Gutachten des Monsieur Jacques in beiden Varianten (*vin blanc non mousseux* und *vin gris non mousseux*) gebraucht wird. Er hätte auch *vin pur* sagen können, wie es Prinzessin Elisabeth Charlotte von der Pfalz tut, als sie schreibt, ihr Sohn, der Regent, habe seine Räusche vom *vin pur de Champagne*, oder *vin tranquille*, das sich neben *non mousseux* bei Sutaine findet.

Daß es Dom Pérignon als erstem gelang, den von roten Trauben abgekelterten Most ganz farblos herzustellen, ist historisch belegt, wenn auch *secret* dafür ein etwas hochgestochenes Wort ist, das im Fortgang nur noch für jenes Geheimnis benutzt wird, das Dom Grossard verkaufen will. Wahrscheinlich bezieht es sich

sogar schon an dieser Stelle darauf, denn es heißt nicht, Dom Pérignon habe sowohl das eine wie das andere erfunden (*et ... le secret de faire ... et le moyen ...*).

Der folgende Satz bestätigt die Deutung; denn wenn auf der Flasche im Wein aus hell gekelerten roten Trauben noch Zucker und gärfähige Hefe vorhanden waren, kam es bei Verwendung von *Korkstopfen* immer zur Nachgärung, einerlei ob der Wein weiß oder rötlich war. Das Entscheidende war das Gärverfahren: Nur wenn der Most mit dem Hut vergoren wurde, also eine Maischegärung durchmachte, trat auf der Flasche keine Nachgärung mehr auf.

Damit ist zugleich erklärt, warum an der vierten Stelle, wo es doch auch um das Entfernen der Hefe geht, *vin blanc mousseux* nicht wiederholt wird; denn hier sagt Dom Grossard präzise, was er zu Geld machen will, und dazu konnte die Herstellung farblosen Weines aus roten Trauben im Jahr 1821 wirklich nicht mehr gehören. Zur Entstehung des *vin mousseux* sagt Dom Grossard nichts aus; alles, was auf seinen Brief gebaut wurde, fällt wie ein Kartenhaus zusammen.

Die Ausdeutung des ersten Satzes gibt einen Begriff davon, wie Dom Grossard verschiedene Sachverhalte ineinander verschachtelt. Sein Brief ist stilistisch kein Meisterstück; daß er es selbst eingesteht, wurde schon angemerkt.

Gleich zu Anfang sind *vin blanc* versus *paillé ou gris* durch einen anderen Inhalt auseinandergerissen. Der Vortragende auf dem Archäologenkongreß 1861, in dem der Grossard-Brief erstmals in der Literatur auftaucht, hat den Zusammenhang hergestellt, aber den Brieftext willkürlich verändert. Der *vin mousseux* gehört zu dem weit danach stehenden Korken, bei dem wiederum der Sinn der Erwähnung fehlt (daß nämlich Wein nur mit diesem Verschuß moussierend werden konnte). Im nächsten Satz schweift Dom Grossard so weit zu Monsignore Le Tellier ab, daß der Zusammenhang zwischen *mariage* – *aveugle* – *cuvée* verlorengeht, daß nämlich noch der blinde Dom Pérignon treffsicher aus Trauben von verschiedenen Böden die zur *Cuvée* zu vermählenden auswählte. Gleich darauf, bei der Erwähnung von André Lemaire (der anscheinend kein Geistlicher war), ergeht er sich langatmig über die bösen Verwandten, was mit dem Zweck des Briefes nichts zu tun hat; ebenso wie im folgenden sein Ärger darüber, daß noch niemand ihm das Geheimnis abgekauft hat, wie man Weine auf der Flasche schön, oder der Schlußsatz, in dem er sich als Lehrmeister der Winzer des Der vorstellt. Erheiternd ist im Satz über Moët „denn ich habe ihm allerlei Körbe (mit Weinflaschen) geliefert“ als Begründung dafür, daß M. Moët zu den oberen Zehntausend aufgestiegen ist.

Nachdem geklärt ist, daß Dom Grossard dem Vater Pérignon nicht die Erfindung des *vin mousseux* zuschreiben wollte, müssen wir uns wieder dem „Geheimnis“ zuwenden, das mehr als ein Jahrhundert lang auf so verschwiegene Weise tradiert wurde. Gab es eine Pérignon-Legende in dieser Richtung, oder könnte Dom Grossard eine solche Legende erfunden haben?

Die Möglichkeit, daß sich eine Legende bilden konnte, wird man nicht ausschließen. Dom Pérignon war so berühmt, daß sein Name schon zwanzig Jahre nach seinem Tod in einem Kommentar zu Boileaus Werken als der einer Weinlage

angesehen wurde¹⁵. So schnell konnte das in der Abtei, deren Prokurator er fast fünf Jahrzehnte lang gewesen war, freilich nicht geschehen; aber die steigende Nachfrage nach dem *vin mousseux* legte es auch dort nahe – denn die Abtei war auf die Einkünfte aus dem Weinhandel angewiesen, um ihre Mönche ernähren zu können –, die Bereicherung der Weinkarte durch moussierende Genüsse mit dem berühmten Namen Dom Pérignon zu verbinden. Das war zwar erst möglich, als Frère Pierre nicht mehr lebte, der mit Dom Pérignon, seinem Lehrmeister, mindestens fünfzehn Jahre zusammen gearbeitet hatte und wußte, daß Dom Pérignon zum *vin mousseux* nichts beigetragen hatte; aber nach Frère Pierres Tod, der um 1760 erfolgt sein mag, begann schäumender Wein auch erst eine Rolle zu spielen: 1782 wagte Claude-Louis Nicholas Moët eine als riesenhaft angesehene Füllung von 50 000 Flaschen.

Wenn Dom Grossard von sich sagt, er habe zum Aufstieg des Hauses Moët beigetragen, denn er habe es mit manchem Korb Wein beliefert, muß das in jenen Jahren gewesen sein; denn ab 1790 hatte Dom Grossard, durch die Revolution vertrieben, keine Gelegenheit mehr dazu. Wenn er eine vorhandene Legende unterstützt oder (was seine Geschäftstüchtigkeit nahelegt) eine Legende erfunden hat, muß es auch zu der Zeit geschehen sein, als er als Prokurator Hautvillers-Weine verkaufte.

Für Legendenbildung liefert Dom Grossard persönlich im nächsten Satz den Beweis. Bruder Peter hatte ausführlich geschildert, wie Trauben von zwei, allenfalls drei verschiedenen Böden miteinander „vermählt“ wurden, um harmonische Weine zu erhalten. Das setzt das sensorische Vermögen eines guten Kellermeisters voraus, nicht mehr. Bei Dom Grossard ist daraus eine Wundergeschichte geworden, in der der blinde Dom Pérignon die Herkunft einer beliebigen Zahl von Trauben bestimmt, ohne sich je zu irren.

Daß Dom Pérignon erblindet gewesen sei, gehört auch zur Legende. Der Grabstein sagt klar, daß er siebendundvierzig Jahre lang (von 1668 bis 1715) *cellerarius* war. Bis in seine letzten Lebensjahre gibt es von ihm unterschriebene Dokumente, und Besteller wünschen ausdrücklich Weine vom Vater Pérignon. Es gibt keinen Hinweis darauf, daß er das Amt des Prokurators nicht bis zu seinem Tod ausgeübt hat, was bei Blindheit unmöglich gewesen wäre. Wieder ist Dom Grossard der einzige, der die Blindheit behauptet, wieder soll ein Glorienschein um Dom Pérignons Haupt gelegt werden, und wieder sorgt Abbé Manceaux dafür, daß alle Welt es glaubt und fleißige Künstler den blinden Dom Pérignon malen.

Zur Legende gehört weiter, daß Dom Pérignon den Korkstopfen „erfunden“ habe. Dies behauptet Dom Grossard in der Manceaux-Fassung nicht, sondern bei ihm erscheint nur als Mitteilung, daß vorher in Öl getränkter Hanf verwendet worden sei. Wir werden aber sehen, daß die beiden anderen Fassungen mitteilen, Dom Pérignon habe die richtige Erkenntnis gehabt, daß es ohne spanische Korken keinen *vin mousseux* geben könne.

¹⁵ Kommentar zu den Werken von Nicolas Boileau-Despréaux, mit historischen Erkenntnissen (Eclaircissements historiques), Bd. I, 1735, S. 59: „Die berühmtesten Weinorte der Champagne sind Reims, Pérignon, Sillery, Hautvillers, Ay, Taissy, Verzenay und Thierry.“

Der Korkstopfen kam wie das *verre anglais* von England herüber, wo er schon für andere Getränke verwendet worden war. Daß er auf französischem Boden zuerst in Hautvillers verwendet worden sei, wird durch kein Zeugnis gestützt. Vermutlich ist es bei einem der Weinhändler geschehen, die – wie die Bertin du Rocheret – enge Verbindungen nach England unterhielten.

Das alles legt nahe, daß ebenfalls zur Legende gehört, Dom Pérignon habe den *vin mousseux* degorgiert, ohne die Flaschen zu transvasieren. Nach allen Zeugnissen wurde bis etwa 1810 der moussierende Wein von der Hefe entfernt und nicht die Hefe aus dem Wein. Eine so bedeutende Erfindung hätte sich nicht mehr als ein Jahrhundert lang geheim halten lassen. Die Abtei Hautvillers diente nicht nur frommen Werken; sie war unter Dom Pérignon ein blühender Weinhandelsbetrieb geworden. Gerade zu seiner Zeit wurden – in diesem Fall durch den Abbé commendataire – Preise erzielt, die mit bis zu tausend *livres* die *queue* alle Rekorde brachen.

Der große Kenner Dom Pérignon mochte den *vin mousseux* seiner Epoche gewiß nicht; aber das wäre für ihn wie für die Bertin du Rocheret kein Grund gewesen, ihn nicht zu guten Preisen zu verkaufen. Hätte er ein Geheimnis mit dem Effekt des Rüttelns erfunden, von dem wir als einer neuen Erfindung erst weit mehr als ein Jahrhundert später (denn *vin mousseux* gab es ja nicht erst seit 1713) im Jahr 1813¹⁶ erfahren, wäre der Ruhm von Hautvillers für viele Jahrzehnte (bis 1790) in Verbindung mit dem schäumenden Wein gesichert gewesen, und die Einkünfte, auf die die Abtei angewiesen war, hätten sich vervielfacht. Aber es gibt nicht ein einziges Zeugnis, weder zu Lebzeiten Dom Pérignons noch später, das Hautvillers eine Stellung im *vin-mousseux*-Geschäft zuweist. Gerade das Gegenteil wird berichtet, daß nämlich Champagnekellereien stillen Grundwein von Hautvillers bezogen. Daß Bruder Philippe/Pierre und André Lemaire das „Geheimnis“ insgesamt neunzig Jahre im Herzen bewahrt hätten, ohne es zu nutzen, wird niemand annehmen, und gerade Dom Grossard wäre der letzte gewesen, der, hätte es ein solches Geheimnis gegeben, Stillwein verkauft hätte, anstatt selbst das *mousseux*-Geschäft zu machen.

Man kann noch eine andere Überlegung anstellen, wenn man Dom Grossards Worte über das Geheimnis liest, das jeweils nur im Flüsterton an einen einzigen Eingeweihten weitergegeben wurde, daß nämlich, wäre es so gewesen, alle Geheimnisträger, mit Dom Pérignon an der Spitze, sich nicht nur unökonomisch, sondern auch unsozial verhalten haben würden. Obgleich Manceaux sagt, der Schaumwein habe „Gold in den Schoß unseres Landes gesät“ (*semé l'or au sein de notre pays*), findet er nichts dabei, daß die Wissenden das Geheimnis bei sich behielten und Dom Grossard es nicht der Menschheit mitteilte, um Dom Pérignons Erbe einen Dienst zu erweisen, sondern, als er es nicht zu barer Münze machen konnte, es mit ins Grab nahm und dadurch das Geheimnis noch geheimnisvoller machte.

¹⁶ A. Jullien, Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. Paris 1813, S. 137.

Mit der Frage, was nun eigentlich das „Geheimnis“ gewesen sei, kehren wir an den Anfang unserer Untersuchung zurück. Wir haben das Verfahren erklären können, das Schönung und Klärung vereint; aber es wurde um 1750 bereits von den Winzern der Champagne praktiziert und hatte zu keiner Zeit die Qualität eines Geheimnisses. Wir haben auch kein anderes Geheimnis, noch überhaupt einen Grund für ein Geheimnis zu erkennen vermocht. Das Wort von der Wichtigkeit des senilen Dom Grossard, das vielleicht unbillig hart erschien, als wir es zum erstenmal aussprachen, ist nun abgesichert. Das Geheimnis muß herhalten, um einen Käufer anzulocken. Das macht der Satz deutlich: „Ich bin über alle Maßen erbost¹⁷ darüber, daß noch kein Weinhändler an mich herangetreten ist (lies: ein Angebot gemacht hat), um das Geheimnis zu erfahren, die Weine zu schönen, ohne die Flaschen zu transvasieren, wenn sie abgefüllt sind.“

Wäre der Dom-Grossard-Brief heute erst in einem Archiv entdeckt worden, würde der Teil, der vom Geheimnis handelt, kurzerhand als für historische Erkenntnis unwichtig abgehftet werden. Der Grund, aus dem wir ihn zum Gegenstand einer so detaillierten Untersuchung machen, ist nicht sein Inhalt; denn über diesen brauchte nach unserer Interpretation kein Wort mehr verloren zu werden, sondern die Lawine, die ein Dritter aufgrund dieses Briefes ausgelöst hat.

EXKURS: DER DOM PÉRIGNON DES ABBÉ MANCEAUX

Man kann keine Geschichte von Hautvillers schreiben, ohne der Leistung der Benediktiner für den Wein dort ebenso wie in Verzy, Avenay oder Saint-Thierry zu gedenken. Abbé Jean-Baptiste Manceaux¹⁸, Pfarrer des Dorfes, dessen Abtei nach der Revolution aufgelöst blieb, sagt mit Recht, daß die roten Weine von Hautvillers ihren Ruf mit den Mönchen verloren, die ihn begründet hatten.

Dann aber geht mit dem Geistlichen die Phantasie so sehr durch, daß er seinen Gegenstand völlig über Bord wirft und unbekümmert um geschichtliche Wahrheit oder wissenschaftliche Erkenntnisse Public-Relations-Arbeit für Champagner macht, so daß seine Geschichte von Hautvillers, die in zwei Bänden alles Wesentliche enthalten hätte, auf drei anschwillt.

Schon in der Einleitung folgt einem ersten Lob auf Dom Pérignon: „Wenn die Mönche von Hautvillers andern Klöstern die Ehre ließen, das Pulver erfunden zu haben, erfanden sie (was zweifellos weit mehr zählt) den schäumenden Wein, den man den Schatz unseres Landes nennen darf. Sie erfanden ihn bis zum Glas, aus dem er zu trinken ist.“

¹⁷ *étonner* ist zu „erstaunen“ erst in jüngerer Zeit geworden. Es geht auf vulgärlat. *extonnare* „mit dem Donner treffen“ zurück und ist ein Synonym von *bouleverser*, *consterner*, *foudroyer* (Le Robert II, S. 683). Dom Grossard ist also konsterniert, empört, erschüttert.

¹⁸ Abbé Jean Baptiste Manceaux, *Histoire d’Hautvillers* (siehe Anm. 1).

Man darf mit Sicherheit annehmen, daß dieser Wein, den die Gourmets mit solchem Entzücken schlürfen; dieser Wein, der so viele Familien zu Reichtum gebracht hat; der unsere auswärtigen Beziehungen von Pol zu Pol gedehnt hat, der Champagner also, ohne die Mönche noch eine Erfindung der Zukunft sein würde, und mit ihm ein großer Teil der Wirtschaft unseres Landes.

Bisweilen errichtet man Personen Standbilder, die sich um ihr Land verdient gemacht haben. Ich schlage ein Dankeszeugnis vor, das weniger kostet und auf viel Sympathie rechnen kann; nämlich bisweilen auf das Andenken der frommen Väter zu trinken, denen die einen so viel Freude, die anderen so großen Wohlstand verdanken.“¹⁹

So ist auch das „Dom Pérignon, Mönch von Hautvillers“ überschriebene Kapitel²⁰ alles andere, als was wir von der Biographie eines Benediktinermönchs erwarten; hier die ersten Absätze:

„Wer von uns fühlt nicht sein Herz von einer geheimen, aber höchst lebhaften Bewegung ergriffen, wenn er zum erstenmal auf einer festlichen Tafel einige moderne Amphoren erscheinen sieht, die kokett mit einer silbernen, bisweilen sogar einer goldenen Krone geschmückt sind? Ist es nicht so, daß die klare Flüssigkeit, die wie der Widerstrahl reinen Goldes leuchtet, im Flug unsere ganze Sympathie gewinnt? Ist es nicht auch so, daß unsere Vorfahren alle Abschnitte seines glanzvollen Auftritts²¹ verfolgt haben, der von einer geschickten Hand in Szene gesetzt wird?

Jetzt herrscht tiefes Schweigen; ein einziger Punkt zieht alle Blicke auf sich. Ist es eine Blume, die in ihrer Blütenkrone reiche Farbnuancen an den Tag bringen wird? Ist es ein hübscher Schmetterling, der strahlend aus seiner Puppe hervorstiegen wird? Nein, weit fort mit irdischen Gedanken; die Schneide des Schwertes hat Jupiters Haupt gespalten; Minerva wird hervortreten, eine Blitze schleudernde Minerva. Ein Schlag – ich fahre zusammen. Mein Erstaunen löst bei den Festgästen heftiges Gelächter aus.

Indessen ergießen sich aus dem Krater, den der Blitz geöffnet hat, Sturzbäche einer weißen, schäumenden Lava; der Nektar ist es, der seinem Gefängnis entflieht, um in Perlen auf den Grund des Kristalls zu fallen und als eine Garbe von Gas wieder aufzusteigen. Schnell macht der Nektar die Runde, und genüßlich kostet und rühmt ihn ein jeder. Ein aufmerksamer Beobachter, und zumal ein Fremder beim Feste, würde alsbald bemerken, daß eine ganz neuartige Fröhlichkeit, eine zauberhafte Heiterkeit die Festgäste erfaßt, ja, daß sie sogar einigen bemoosten Häuptern das Lachen schenkt, bei denen sonst Strenge und ernstes Temperament herrschten.

Ehre, Freunde, Ehre dem schäumenden Wein! Ehre Dom Pérignon, der sein Urheber²² ist! Ach, wäre es dem Sänger der Venus, dem erhabenen

¹⁹ I, S. 48.

²⁰ II, S. 516–524.

²¹ *toutes les phases de sa toilette; toilette hier mit dem Sinn von action de se préparer, de s'appréter pour paraître en public; Le Robert VI, S. 563.*

²² *car il en (du vin mousseux) est l'auteur.*

und heiteren Horaz, vergönnt gewesen, diese neue glanzvolle Ausprägung des Rebensaftes zu kosten, wären dann der Falerner und der Wein von Chios, die er so schätzte, für ihn noch etwas anderes als eine profane und sogar unangenehme²³ Flüssigkeit gewesen? Würde seine Muse nicht mit Freuden Bacchus als einen erklärtermaßen Unwissenden und Unerfahrenen aus dem Himmel verstoßen, um an seiner Stelle den glücklichen Erfinder des moussierenden Champagnerweines auf den Thron zu heben?“

Es muß wiederholt werden, daß dies in der „Geschichte der Abtei Hautvillers“ steht und das Kapitel einleitet, das „Dom Pérignon, Mönch in Hautvillers“ überschrieben ist. Auch im Fortgang spielt nur der Wein in seinen Beziehungen zu Dom Pierre Pérignon eine Rolle, wobei alles wiederkehrt, was Bruder Pierre und Dom Grossard berichtet haben, soweit es in das Konzept paßt.

„Daß man Dom Pérignon zum Kellermeister machte, war ein unerhörtes Glück für das Kloster, für die Gegend, sogar, können wir sagen, für die ganze Welt ... Dom Pérignon vervollkommnete (den Wein), obgleich er kein Patent, keine Medaille, nicht einmal eine ehrenvolle Erwähnung durch die Akademie erhielt. Er erfand nicht das Pulver, aber den *vin mousseux* ... Seine Erfindung ging bis hin zum schlanken, leichten Glas, das uns erlaubt, den graziösen Tanz der Gaspertikeln zu bewundern; mit einem Wort, dem Flötenglas ...

Er fand nicht nur das Mittel, aus den schwärzesten Trauben einen weißen Wein herzustellen, sondern ihn auch nach Wunsch moussierend oder nicht-moussierend zu machen. Er besaß sogar das Geheimnis, ihm vollkommene Klarheit zu geben, ohne gezwungen zu sein, zu den vielen Manipulationen Zuflucht zu nehmen, die heute die Hersteller anwenden, um das Depot aus dem Wein zu entfernen. Wir verdanken ihm auch eine unschätzbare Verbesserung des Flaschenverkorkens. ... Ihm verdanken wir ... so viele nützliche Erfindungen, die unser Land mit Gold überschüttet und unsere Beziehungen bis in die äußersten Winkel der Welt erweitert haben. Man errichtet bisweilen Statuen für Menschen, die sich um das Vaterland verdient gemacht haben. Soweit wollen wir nicht gehen; der gute Geistliche würde erröten, wenn er so in die Öffentlichkeit gezogen würde. Und doch: Eine Bronzestatue auf dem Marktplatz von Hautvillers, die den braven Mönch darstellt, wie er seine Trauben auswählt, würde nur seinem Verdienst entsprechen.

Wenn Dom Pérignon in unserer Zeit lebte, könnten wir sofort unsere Stimme erheben, um für ihn das Band der Ehrenlegion²⁴ zu fordern, jenes Kreuz, das so oft vergeben wird, ohne daß man es wirklich verdient hätte. Ruhmvoll hätte es auf der Brust des bescheidenen Kindes des Hl. Benedikt geprangt. Aber wozu Wünsche formulieren, deren Verwirklichung der Tod unmöglich gemacht hat? Wir schlagen daher ein Zeugnis der Dankbarkeit

²³ *une liqueur nauséabonde* „ekelerregend“.

²⁴ *ruban* steht nur dort; aber es ist sicher der *ruban rouge* der Ehrenlegion gemeint.

vor, das heute und jederzeit leicht verwirklicht werden kann: Wir entscheiden uns für die Errichtung eines Denkmals, das auf große Sympathie rechnen kann, nämlich bisweilen auf das Wohl des guten Mönchs zu trinken, dem die einen soviel Freude, die andern soviel Wohlstand verdanken.“

Diesen Ausbrüchen des Abbé Manceaux folgt der Abdruck eines Zeitschriftenartikels²⁵, in dem Dom Pérignon als Erfinder genannt wird: Der schäumende Wein trat in der Klosterstille, „einer kaum durch die Detonationen der berausenden Geister gestörten Stille in die Welt; jener Geister, die als *enfants terribles* mit vergoldeten Strahlen²⁶ sich gegen die Bemühungen des schlichten Mönchs zur Wehr setzten und stürmisch ihr glänzendes²⁷ Gefängnis zerbrachen ...“

Dom Pérignon analysierte die natürliche Disposition der Champagneweine zur Kohlensäurebildung²⁸ und führte viele Versuche darüber durch, wie der Zucker beschaffen sein mußte, der den Füllungen zuzusetzen war, um eine schwache *mousse*, einen *crémant*, zu erzeugen. Das war in Betracht der Mängel und Zerbrechlichkeit der Flaschen das einzig mögliche Resultat, zumal die Situation durch das fehlende Wissen um die chemischen und sonstigen Bedingungen, deren Kenntnis die Geißel des Flaschenbruchs hätte verhindern können, verschärft wurde.“

Der Autor des Artikels ist, auch wenn er Dom Pérignon die zweite Gärung mit Zuckerzusatz zuschreibt, weit von den Phrasen des Abbé Manceaux entfernt. Es ist deutlich, daß er seine Kenntnis vom Archäologenkongreß 1861 bezogen und nicht selbst geforscht hat; von dort stammen auch seine ausführlichen Godinot-Zitate.

Immer weiter unter der Überschrift „Dom Pérignon, Mönch von Hautvillers“ druckt Manceaux nun ein Gedicht des 19. Jahrhunderts²⁹ ab: „Dom Pérignon erfand den Champagner und gab ihm seinen Namen. Dieser Wein machte den Reichtum der Abtei Hautvillers aus ...“ Dom Pérignon ruft wie Archimedes Heureka! „Fürwahr, guter Mönch, Du hast das Geheimnis gefunden, und diese Frucht Deiner schlaflosen Nächte haben die Feinschmecker der Liste der wunderbaren Genüsse hinzugefügt ...“

So geht es weiter, Seite um Seite. Ein Bruder Philippe, von dem wir nichts wissen, bekommt ein eigenes Kapitel; einzige Quelle: der Brief des Dom Grossard. Ein Dom André Lemaire, von dem wir nichts wissen, bekommt ebenfalls ein liebevoll ausgeschmücktes Kapitel; einzige Quelle: der Brief des Dom Grossard.

Zu lesen ist auch, daß die Zurückweisung des Vorwurfs, die Weine von Hautvillers seien gezuckert gewesen, nicht genügt habe, um den „ausgezeichneten Abbé“ (Dom Grossard nämlich) glücklich zu machen. „Etwas

²⁵ L'inventeur du vin mousseux. In: La vigne, 3. 9. 1873.

²⁶ *réagissaient en jets dorés*; es könnten auch „Würfe“ gemeint sein, also das Anrennen gegen die Glaswand; aber dann gäbe *doré* keinen Sinn.

²⁷ *brillante prison*, nicht „gläsernes“. ²⁸ *à la mousse*.

²⁹ Gonzalle, Gedicht Vin de Champagne (Manceaux II, S. 523).

lastete auf seinem Herzen: War es möglich, das einzigartige Erbe, das ihm sein Kloster vermacht hatte, das Geheimnis des Dom Pérignon, seinen schönsten Anspruch auf die Unsterblichkeit, mit ins Grab zu nehmen?“³⁰

Nach diesem neuen Ausbruch seiner Phantasie muß Manceaux freilich eingestehen, daß es doch geschah; denn „vom Tod überrascht oder aus andern Gründen hat Dom Grossard sein Geheimnis niemand hinterlassen. Die Intelligenz unserer Produzenten hat Ersatz geschaffen, und heute vermögen alle ihrem Wein vollkommene Klarheit zu geben. In der Tat hat die Wissenschaft vom Wein große Fortschritte gemacht, und doch: Wer weiß, ob man in diesem Geheimnis nicht etwas finden würde, was allen Mitteln überlegen wäre, die man zur Klärung der Weine gefunden hat?“

Welche Naivität! Wenn es vor 1715 (denn es geht ja um Dom Pérignon) überhaupt ein Geheimnis gab, war alles, was es enthalten konnte, 1821 oder 1880 entweder erprobte Technik oder nicht mehr relevant, wie erbost auch immer Dom Grossard darüber war, daß ihm niemand dafür bare Münze bot.

Für einen Mann, der so kenntnislos und unkritisch Dom Pérignons „Erfindung“ in den Himmel lobt, ist jeder ein Dilettant und Ignorant, der die „Erfindung“ nicht schätzt oder nicht erwähnt. So ergeht es Bertin du Rocheret, der sich sagen lassen muß³¹, daß „illustre Gæumen als seiner festgestellt haben, daß der *vin mousseux* dem besten *œil-de-perdrix* bei weitem vorzuziehen sei, den Bertin, mehr Ökonom als Connaisseur, so sehr schätzte“³².

Noch ärger geht es Frère Pierre, den Manceaux zu einem Subalternen des imaginären Frère Philippe degradiert, obgleich wir ihm das unschätzbare Manuskript verdanken: Es „wurde in den Papieren des Marquis de Créqui gefunden und gehört heute zur Bibliothek des Grafen Chandon de Briailles in Epernay. *In dieser Abhandlung haben wir nichts gefunden, was Weinbauer interessieren könnte.*“³³ Es sind Anweisungen, die alle zur laufenden Praxis gehören und durch die Fortschritte, die in der Vitikultur seit einem halben Jahrhundert gemacht wurden, sogar verbessert worden sind.“

Ist es nicht Papierverschwendung, diesen Unsinn zu drucken? Leider nein. Was sich so unschuldsvoll als „Geschichte von Abtei und Dorf Hautvillers“ mit einem Dorfgeistlichen als Verfasser präsentiert, ist handfeste Champagnerwerbung. Abbé Manceaux, der sogar einzelne Geräte minutiös beschreibt³⁴, bemerkt es ganz nebenbei selbst: „Wenn der Wein der Champagne in unserer Geschichte so viel Platz eingenommen hat, bedauern wir

³⁰ *Cette innocente, cependant, paraît n'avoir pas suffi au bonheur de l'excellent abbé, une chose lui pesait sur le cœur; était-il possible d'emporter dans la tombe l'unique héritage que lui eût légué son monastère: le secret de Dom Pérignon, son plus beau titre à l'immortalité?* (II, S. 571 f., im Kapitel über André Lemaire).

³¹ II, S. 545.

³² *des palais, plus illustres que celui de Bertin.*

³³ *Nous n'avons rien remarqué dans ce traité qui puisse intéresser ceux qui cultivent la vigne* (II, S. 570).

³⁴ Z. B. II, S. 572 – 575.

es nicht; es wird schwer sein, ein Produkt und gleichzeitig eine Industrie zu finden, die es so wie unser köstlicher Wein verdienen würden, Aufsehen erregender Gegenstand unserer Annalen zu sein.“³⁵

Champagnerwerbung ist eine höchst legitime Sache; aber ein Geistlicher sollte nicht die Geschichte einer Abtei dazu mißbrauchen. Dazu gehört auch die Art und Weise, wie Abbé Manceaux das Haus Moët & Chandon in seine Darstellung hineinzieht. Mit Recht hat er seine „Histoire“ dem Malteserritter und ehemaligen Ehren-Kammerherrn von Pius IX., Graf Chandon de Briailles, gewidmet; denn ihm ist die Rettung der Abteikirche, die wie viele andere abgetragen worden wäre, und der großzügige Wiederaufbau zu danken³⁶, den das durch Jean Couten nicht minder großzügig und eindrucksvoll eingerichtete Dom-Pérignon-Museum krönt. Hätte Manceaux' Darstellung diese Leistung der Häuser Moët und Chandon de Briailles (seit 1832 Champagnekellerei Moët & Chandon) gerühmt, wäre er einer ehrenvollen Pflicht nachgekommen. Davon handeln aber nur wenige Zeilen; das lange Kapitel über Moët & Chandon³⁷ hat im übrigen mit Hautvillers nichts zu tun, sondern es ist unverhüllte Propaganda.

Auch dazu ein Beispiel: „Besuchen Sie also, meine Freunde, Liebhaber des Champagners, besuchen Sie die Keller dieser Kellerei, von der wir gesprochen haben (nl. Moët & Chandon); ein freundlicher Führer wird Sie dort alle Wunder sehen lassen, die in diesen ungeheuren unterirdischen Gemächern beschlossen sind. Wenn Sie dann, ans Licht zurückgekehrt, in die Räume eingetreten sind, wo die Flaschen verkorkt und verpackt werden, um zum Export über Land und Meer fertig zu sein, und besonders, wenn Sie dieses Erzeugnis ohnegleichen von unsern Weinbergen gekostet haben, werden Sie in Ihrem Enthusiasmus erneut ausrufen: ‚Ehre auf ewig Dom Pérignon, dem Mönch von Hautvillers, und seinen Nachfolgern in der Fabrikation dieser unnachahmlichen Flüssigkeit‘.“

Was Abbé Manceaux hier betreibt, ist nicht einmal mehr Werbung für den Champagner, sondern Werbung für eine einzelne Firma. Das große und seit mindestens 1782 hochberühmte Haus Moët & Chandon in Epernay war sicher nicht auf einen Abbé Manceaux angewiesen, um seine Produktion zu verkaufen. Da gibt es die bekannte Geschichte von Jean-Remy Moët aus der Zeit, als die Offiziere der gegen Napoleon siegreichen Heere seine Keller ohne Bezahlung leerten. Während die Kollegen sich darüber beklagten, lachte er dazu und sagte: „Wer jetzt meinen *champagne mousseux* trinkt, wird nach Rückkehr in seine Heimat mein Werber, mindestens aber mein guter Kunde sein“ – und so war es.

Champagnerwerbung ist vornehm, distinguiert, elegant; sie entspricht dem Charakter des Produkts, für das geworben wird. Was Manceaux in

³⁵ II, S. 575.

³⁶ „Vous avez recueilli l'antique et célèbre Abbaye royale de Saint-Pierre-d'Hautvillers dans l'état déplorable où elle se trouvait déjà plus d'un quart de siècle après la Révolution.“

³⁷ II, S. 551–558.

die Welt setzt, ist plump und grobschlächtig. Das Haus Moët & Chandon kann daran keinen Gefallen gefunden haben; es muß von den Phantaste-
reien sogar peinlich berührt gewesen sein.

Daß der Geistliche seinen Gegenstand verläßt und unter dem Deckmantel der hochberühmten Abtei Hautvillers sich zum Champagnerpropagandisten aufschwingt, brauchte uns nicht zu kümmern, hätte es nicht fatale Folgen gehabt. Die Darstellung des Abbé Manceaux hat für ein rundes Jahrhundert die Forschung irregeführt, weil niemand sich vorstellen konnte, eine solche Fülle konkreter Aussagen sei aus dem Ärmel geschüttelt und die Quelle gefälscht – wie es der Fall ist.

– Ende des Exkurses –

EXKURS: FRANZÖSISCHER ARCHÄOLOGIEKONGRESS 1861³⁸

In der 28. Sitzung lautet ein Thema: „Wie weit reicht die Herstellung des *vin mousseux* zurück?“

Die Frage ist, ohne daß es jemand bewußt werden konnte, zweifach richtig gestellt: Zum einen ist nicht von „Champagner“ die Rede, für den ein viel jüngeres Datum zu setzen wäre, und zum andern heißt es *fabrication* und nicht *invention*.

Der Name des *membre qui prend la parole* wird verschwiegen. Der Bericht ist vom Sekretär, Comte Hallez-d’Arros, unterschrieben, bleibt aber auch im Register anonym.

Dom Pérignon wird mit leisen Schritten zum Erfinder des Champagners. Der Grossard-Brief von 1821 – der (siehe im Vorwort) Vater Pérignon *nicht* zum Erfinder stempelt! – bleibt zunächst unbekannt. 1845 nennt Sutaine Dom Pérignon in einem Zusammenhang, der ihn ins Spiel bringt, obgleich Sutaine weit davon entfernt ist, ihn als den Erfinder vorzustellen. 1861 stellt der ungenannte Kongreßvortragende als erster, der den Grossard-Brief erwähnt, mit Bezug auf Dom Pérignon die rhetorische Frage: „Ist es nicht gerecht, einem Mann die Erfindung zuzurechnen, wenn er derart mit dem identifiziert wird, was er herstellt.“³⁹ 1880 endlich ist für Manceaux in seiner Geschichte der Abtei Hautvillers die Sache klar, weil er nicht nur sich auf Grossard beruft, sondern durch Unterdrückung von Wesentlichem aus ihm die unzweideutige Aussage herausliest, Dom Pérignon habe den Champagner erfunden, was seither endlos abgeschrieben wird.

Die rhetorische Frage kann man aufgreifen, wenn auch umgekehrt. Da Dom Pérignon nie in irgendeinem Zusammenhang mit dem *vin mousseux* genannt, geschweige denn mit ihm identifiziert wird, wir sogar den Urteilen

³⁸ Congrès archéologique de France, 1861, XXVIII^e session, à Reims, S. 233 – 240.

³⁹ *Quand un homme est ainsi identifié avec ce qu’il produit, n’est il pas juste de lui en attribuer l’invention?*

über das neue Getränk mit Sicherheit entnehmen können, daß es für den Kenner Dom Pérignon nicht unter den Begriff des guten Weines fiel, wäre eine nachträgliche Verknüpfung mit dem *vin mousseux* durch nichts gerechtfertigt.

Das gilt um so mehr, als die Leistung von Dom Pérignon nicht im dunkeln bleibt: Mit dem tatsächlich farblosen Wein aus roten Trauben und der Cuvée aus Trauben verschiedener Lagen ist er hinreichend identifiziert.

Dem Vortragenden sind die beiden Ausgaben (1718 und 1722) der *Manière de cultiver la vigne* von *Jean Godinot bekannt. Mit wissenschaftlicher Gründlichkeit geht er der Grossard-Bemerkung nach, vor Dom Pérignon habe es nur strohfarbene und Rosé-Weine gegeben.⁴⁰ Dazu zitiert er zutreffend die beiden Liebaut⁴¹, die um 1650 sagen: „Was die Farbe angeht, ist keiner der Weine weiß. Sie sind gelblich oder fahlrot oder zwischen gelb und rot, oder zwischen weiß und fuchsrötlich, honigfarben; andere wieder rot, oder hochrot, schwarz oder gedeckt:

aucun est blanc, autre flave ou fauve ou jaunâtre, ou entre blanc et roux, comme couleur de miel, autre rouge, autre vermeil, noir ou couvert.

Diese Farbskala zeigt das Bemühen, Weinfarben zwischen weiß, gelb, rot und „schwarz“ zu kennzeichnen. Das heutige Französische kennt nur *flavescent* (lat. *flavescere* „gilben“) „was ins Gelbe geht“, z. B. *une barbe flavescente*; *fauve* ist aus deutsch *falb* entlehnt, es bezeichnet ein Gelb, das zum Rot hin neigt; *jaunâtre* ist weitgehend dasselbe wie *fauve*; denn zu *jaune* „gelb“ bezeichnet es, was ins Gelbe geht: *un blanc jaunâtre*; *roux* (lat. *russus*) ist rotgelb, fuchsrötlich; *bêtes rousses* sind das Rotwild (während „rot“ französisch *rouge* aus lat. *rubeus* ist); *vermeil* kommt von lat. *vermiculus*, dem hochroten Insekt, und bezeichnet dessen Farbe: *lèvres vermeilles* „Purpurlippen“; *couvert* ist wie im Deutschen ein Fachterminus der Wein-sprache: ein gut gedeckter Rotwein.

Clairet („was nicht ganz klar ist“) hat sich schon früh zur Weinbezeichnung (mittellateinisch *claretum*) für einen leichten Rotwein heller Farbe entwickelt; es steht hier etwa in der Bedeutung von *rosé*; *fauvelet* ist kein

⁴⁰ *du vin paillé ou gris*. Nach Furetière (*Dictionnaire universel*, 1690) ist *paillet* eine Bezeichnung, die vor allem für Wein gilt, aber auch für andere Flüssigkeiten, die rot sein sollten, aber nur bleich und hell sind. *paillet* ist also nicht der Gold- oder Gelbton, den man von *paille* aus erwarten sollte, sondern mehr ein rötlicher Schimmer. „Die einen lieben den rosé-farbenen Wein von Beaune, andere den strohfarbenen von Chablis“: *paillet = Epithète qu'on donne particulièrement au vin & aux liqueurs qui devroient estre rouges, & se qui sont néanmoins pasles & claires*. „Les uns aiment le vin rosé de Beaune, les autres le vin paillet de Chablis.“ *On appelle du vin gris un vin délicat, tel que celui de Champagne, qui est entre le blanc & le claiet, & on dit, qu'on homme est gris, lors qu'il a beaucoup beu de vin, & qu'il commence d'estre yvre*. *Vin gris* liegt also in der Farbe zwischen weiß und *claiet*, wovon wiederum Furetière sagt, man gebrauche es im Maskulin (*le claiet*) eigentlich nur von einem strohfarbenen (*paillet*) Rotwein, während man früher den Hippokras (*hypocras*) und Gewürzwein *claiet* genannt habe. *Vin gris* ist bei Furetière also schon ein ausgesprochen heller Wein (*entre le blanc et le claiet = paillet*).

⁴¹ Charles Etienne Liebaut – Jean Liebaut, *L'agriculture, Maison rustique*. Ausg. 1658, S. 588.

Wort des modernen Französischen; es ist eine Abwandlung von *fauve* „falb“ (siehe oben).

Von den Weinen von Ay sagen die Liebauts⁴², sie seien leicht rot und fahlrot⁴³ und stünden in hohem Ansehen, woraus der Vortragende schließt, daß niemand versucht gewesen sei, Weine farblich anders als die so begehrten von Ay zu machen. Es ist dann doch versucht worden und gelungen; aber wenn in dem Grossard-Brief steht, vor Dom Pérignon seien die Weine der Champagne nicht weiß gewesen⁴⁴, trifft es zu.

Der mehr oder weniger weiße Wein ist eigentlich nur Thematik des Autors, um die Glaubwürdigkeit Dom Grossards auch für die ihm wichtige Frage nach dem Erfinder des *vin mousseux* zu prüfen. Dazu präsentiert er als wörtliches Zitat aber einen Text, der von dem von Abbé Manceaux unter gleichem Datum⁴⁵ abgedruckten erheblich abweicht⁴⁶. Dadurch entsteht in dem Kongreßbericht folgende Kurzfassung: „Dom Pérignon hat das Geheimnis gefunden, weißen *vin mousseux* herzustellen; denn vor ihm konnte man nur strohfarbenen oder Rosé⁴⁷ machen“⁴⁸:

C'est Dom Pérignon qui a trouvé le secret de faire du vin blanc mousseux, car avant lui on ne savait faire que du vin paillé ou gris.

C'est encore à Dom Pérignon qu'on doit le bouchage actuel. Pour mettre le vin en bouteille, on ne se servait que de chanvre et on imbibait dans l'huile cette espèce de bouchon.

Bei Manceaux hingegen liest es sich, was zum Vergleich wiederholt wird, so: „Sie wissen, daß es der berühmte Dom Pérignon war, der das Geheimnis gefunden hat, *weißen* schäumenden Wein zu machen, und (zugleich) das Mittel, ihn zu klären, ohne die Flaschen umfüllen zu müssen, wie es bei unseren großen Weinhändlern eher zwei- als einmal vorgenommen wird, und unsere Mönche haben niemals vor ihm andern als *strohfarbenen oder Roséwein* herstellen können“:

Vous savez ... que c'est le fameux Dom Pérignon ... qui a trouvé le secret de faire le vin blanc mousseux et le moyen de l'éclaircir sans être obligé de dépoter les bouteilles, comme cela se pratique chez nos gros marchands de vin, plutôt deux fois qu'une, et nos religieux, jamais avant lui, ne savaient faire que du vin paillé ou gris.

Pour mettre le vin en bouteille, au lieu de bouchons de liège, on ne se servait que de chanvre et on imbibait dans l'huile cette espèce de bouchon.

Der zweite Satz weicht noch mehr ab; denn bei Dom Grossard steht nach Manceaux nichts von einer Urheberschaft Dom Pérignons für den Korkstopfen. Daß „auch die heutige Verkorkung Dom Pérignon verdankt

⁴² L. c., S. 558.

⁴³ *clairrets et fauvelets*.

⁴⁴ Mit seinem *paillé ou gris* hätte Grossard dann die roten Weine vergessen.

⁴⁵ 25. 10. 1821.

⁴⁶ Histoire de l'Abbaye d'Hautvillers (s. Anm. 1), III, S. 407 – 419.

⁴⁷ *vin gris*.

⁴⁸ Der Brief war dem Sprecher vom Bürgermeister von Ay in Kopie übersandt worden: M. Nitot, *Maire d'Ay, m'a communiqué copie de cette lettre*.

wird“, wäre, wenn es zuträfe, dessen darf man sicher sein, bei Bruder Peter rühmend vermerkt worden; er hätte sich die Erwähnung sogar nicht entgehen lassen, wenn die Abtei Hautvillers Wegbereiter der neuen Methode gewesen wäre.

Erstaunlich ist, daß der Vortragende seiner eigenen Fassung nicht folgt, sondern den Ton auf *mousseux* legt, während er eindeutig auf *blanc* versus *paillé ou gris* liegt. Er ist, wenn man so will, ein Opfer seiner falschen Betonung geworden, obgleich sich bei der „neuen“ Fassung die richtige Lösung noch klarer ergab als im Original, daß nämlich Dom Grossard nicht sagt, Dom Pérignon habe den *vin mousseux* erfunden.

In dem Plädoyer für „den *vin-mousseux*-Erfinder Dom Pérignon“ kann kein Zeugnis, keine Quelle namhaft gemacht werden. Das einzige Argument des Vortragenden bleibt – was ein Argument ohne Beweiskraft ist – die Gleichzeitigkeit. Die Datierung ergibt sich aus dem Jean-Godinot-Mémoire⁴⁹: „Es ist kaum 50 Jahre her, seit man sich bemüht hat, den *vin gris* (Roséwein also⁵⁰) fast weiß herzustellen.“⁵¹ Von 1718 zurückgerechnet ergeben fünfzig Jahre (die nicht genau zu nehmen sind) 1668, das Eintrittsjahr des *cellerarius* Dom Pérignon in Hautvillers.

Anscheinend ist in der Literatur des späteren 19. und 20. Jahrhunderts aus der Tatsache, daß der Wein um so besser moussierte, je heller er war, eine Gleichung „nur *vin blanc* = *mousseux*“ geworden. Davon kann keine Rede sein; die Nachgärung trat, sobald der *Korkstopfen* verwendet wurde, auf der Flasche bei *vin œil de perdrix (paillé)* ebenfalls ein, wenn die Voraussetzungen vorlagen.

Zu der Periode der Nachgärung bemerkt Roger Dion⁵², man „habe bemerkt, daß der Wein in dem Glasgefäß, in das er eingeschlossen wurde, ganz von selbst moussierend wurde, und das um so leichter, je weniger er rötlich und je schwächer sein Alkoholgehalt war.“ Ebenso sagt Jullien⁵³ 1832, es habe sich gezeigt, „daß die Moussierfähigkeit der Champagneweine im umgekehrten Verhältnis zu ihrem Alkoholgehalt stehe“ – eben der Grund dafür, die zum Moussieren bestimmten Weine so unreif zu lesen, daß sie mangels Zucker nur wenig Alkohol entwickeln konnten.

Godinot sagt zwar, der Wein sei „rot“ gewesen, ehe man sich seit fünfzig Jahren bemüht habe, ihn *presque blanc* zu machen; aber die eingehende

⁴⁹ *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne*, 1. Aufl. 1718, 2. Aufl. 1722; Champagner-Vorspiel I, S. 20–32.

⁵⁰ Da die Traube *raisin noir* hieß, war der wenig oder nicht gefärbte Most und Wein *vin gris*, während der aus weißen Trauben *vin blanc* hieß.

⁵¹ *qu'ils se sont étudiés à faire du vin gris presque blanc*.

⁵² Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*. Paris 1959, S. 642: *On remarqua que, dans le récipient de verre où on l'avait enfermé, ce vin, de lui-même devenait mousseux, et d'autant plus facilement qu'il était moins coloré et moins fort en alcool*.

⁵³ A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus* (Paris 1816), Ausgabe 1832, S. 24: *que la qualité mousseuse des vins de Champagne est en raison inverse du degré de spiritueux dont ils sont pourvus*.

Darstellung der Liebauts und anderer läßt keinen Zweifel daran, daß Wein auch vorher schon hell gekeltert wurde und bei kühlem Lesewetter und raschem Auspressen der *vin gris* hell war.

Die helle Farbe des Weines stieg zur Zeit von Dom Pérignon so im Wert, daß es in einem Mémoire, das 1734 dem Gouverneur der Champagne-Provinz vorgelegt wurde, heißt:

„Ich erwarte eine reiche Ernte; aber wenn es mir nicht gelingt, Qualitätswein herzustellen, wenn mein Wein rot ist, und wäre er auch nur rötlich, würde dieser unglückliche Überfluß meinen Ruin nur noch beschleunigen.“⁵⁴

Entweder beruht es auf besagter Gleichsetzung von *vin blanc* und *mousseux*, daß die Champenois – im Gegensatz etwa zu den Burgundern – bis heute so gut wie keinen roten Schaumwein hergestellt haben, oder es wirkt darin nur ein historisches Faktum fort. Zur Zeit der Nachgärung war Rotwein tatsächlich unfähig zu moussieren, weil er bei der Maischegärung „seine ganze Wut ausgeatmet“ hatte, so daß sich nach der Flaschenfüllung keine Kohlensäure mehr bildete. Es mag sein, daß man die Sitte beibehielt, als die Herstellung von rotem *vin mousseux* möglich geworden war; wahrscheinlicher aber ist, daß die leichte und spritzige Art, die nur bei hell gekelerten roten Trauben zum Tragen kommt, als Champagnertyp schlechthin sich durchsetzte.

Wir haben also zwei Fassungen des Grossard-Briefes mit Abweichungen an entscheidender Stelle vor uns. Die des Vortragenden auf dem Archäologenkongreß ist logischer und eingängiger; aber ehe wir eine Entscheidung zu treffen suchen, sollten wir die dritte Quelle betrachten.

– Ende des Exkurses –

EXKURS: LOUIS-PERRIER IN: MÉMOIRE, 1865

Daß der Grossard-Brief bekannt war, zeigt auch das Mémoire sur le vin de Champagne, das 1865 für die Société des Bibliophiles in Paris gedruckt wurde⁵⁵. Der Brief wird, wie in den Verhandlungen des Archäologenkongresses, in Anführungsstrichen, also wörtlich zitiert, und wieder ist der Text ein anderer, so daß wir für die Stelle, die uns beschäftigt, drei Versionen haben⁵⁶. Dieser wird man Aufmerksamkeit schenken müssen; denn wo die Angaben des „Mémoire“ an den Originalen nachgeprüft werden konnten, haben sie sich stets als zuverlässig erwiesen.

⁵⁴ ... à faire du vin d'élite; si mon vin est rouge, ne fût-il que taché ... (taché, eigentlich „fleckig“).

⁵⁵ Das Mémoire hat keinen Verfasser und kein Vor- oder Nachwort; aber aus Seite 83, signiert November 1864, ergibt sich, daß dieser Teil von Louis-Perrier, Avocat, ancien magistrat zusammengestellt wurde.

⁵⁶ Das Original des Dom-Grossard-Briefes ist anscheinend nicht mehr auffindbar.

Dom Grossard hat danach geschrieben: „Vater Pérignon hat das Geheimnis gefunden, den weißen moussierenden und nicht moussierenden Wein herzustellen, und außerdem das Mittel, ihn zu klären, ohne gezwungen zu sein, die Flaschen zu transvasieren“:

le Père Pérignon a trouvé le secret de faire le vin blanc mousseux & non mousseux & en outre le moyen de l'éclaircir sans être obligé de dépoter les bouteilles ...

Wenn das der Originaltext war, hätten wir uns die langen Erörterungen über den Sinn des ersten Satzes sparen können; denn das Ergebnis, zu dem wir gelangt sind, wird ohne Umschweife bestätigt. Wenn Dom Pérignon den moussierenden und den nicht moussierenden weißen Wein erfunden hat, *kann* der Ton nur auf „weiß“ liegen; denn zu behaupten, Dom Pérignon habe den nicht moussierenden Wein erfunden, wäre schlicht Unsinn gewesen. Auch der Verfasser des „Mémoire“ geht auf das *mousseux & non mousseux* mit keinem Wort ein, sondern bezieht *secret* richtig auf das Schönen, ohne transvasieren zu müssen, in das er seine Zweifel setzt:

„Wenn die Güte der Weine von Hautvillers⁵⁷ nur in einer ‚Vermählung‘ oder einem intelligent durchgeführten Verschnitt bestand, gab es kein *Geheimnis* unter das Volk zu bringen, von dem andere Weingüter hätten profitieren können. Dann bliebe nur noch die Behauptung des Dom Grossard über die Klärung der Weine übrig, ohne die Flaschen umfüllen zu müssen:“

Si la bonté des vins d'Hautvillers consistait seulement dans un mariage ou coupage fait avec intelligence, il n'y avait pas de secret à divulguer & dont auraient profité d'autres vignobles. Il ne resterait de l'assertion du Père Grossard que ce qui touche à l'art d'éclaircir les vins, sans dépoter les bouteilles.

Damit verbindet Louis-Perrier den Schlußsatz des Briefes, in dem Dom Grossard berichtet, daß er den Winzern des Der beibringe, „Weine nach Art der Champagne herzustellen, und das klappt sehr gut nach dem Rezept, das ich dafür gebe:“ *à faire des vins à la manière de Champagne, on se trouve très-bien de la recette que j'en donne.*

Erneut eine bemerkenswerte Abweichung; denn bei Manceaux steht nicht „Rezept“, sondern *manière* „Art und Weise“. Diesmal scheint es klar, daß der Text bei Louis-Perrier richtig ist; aber die Briefkopie zeigt, daß schon Dom Grossard das *manière* der vorhergehenden Zeile wiederholt hat, obgleich für die präzise Anleitung *recette* besser wäre. Louis-Perrier nimmt an, daß das Rezept mit der Schönong identisch war, die im Brief viermal als *Geheimnis* vorgeführt wird. Dem steht vielleicht entgegen, daß Dom Grossard sein „*Geheimnis*“ verkaufen wollte und es deshalb nicht preisgegeben haben wird.

⁵⁷ Nach den Archiven der Präfektur besaß die Abtei im Jahr 1789 74 *arpents* Weinberge. Der *arpent* von Paris hatte 32 400, der *arpent d'ordonnance* 48 400, der *arpent commun* 40 000 Quadratfuß.

Die Frage, welche Version die richtige ist, kann nur durch Indizien beantwortet werden. Zum ersten ist es wahrscheinlicher, daß beim Abschreiben etwas ausgelassen, als daß etwas hinzugefügt wird, zumal wenn die Zufügung den Sinn verändert. Zum zweiten kommt in der Fassung des *Mémoire* noch klarer heraus, daß es um den weißen Wein als das Verdienst Dom Pérignons geht. Zum dritten können wir uns darauf berufen, daß die vielen Briefzitate bei Louis-Perrier, zum Beispiel aus der Korrespondenz der Bertin du Rocheret, nachprüfbar richtig sind.

An vierter Stelle ist sicher nicht unerheblich, daß im *Mémoire* die fragliche Stelle zweimal erscheint⁵⁸, und zwar je nach dem Zusammenhang in verschiedener Ausführlichkeit (an der zweiten ist der Fortgang nach *dépoter les bouteilles* durch Punkte angedeutet), aber mit identischem Text, was den *vin blanc mousseux & non mousseux* betrifft. Bislang haben wir die zweite Stelle zitiert, geben aber nun die erste wieder, die jeden Zweifel darüber ausräumt, daß es um den Gegensatz von „weiß“ gegen „farbig“ geht:

„Dom Pérignon hat das Geheimnis gefunden, den weißen moussierenden und nicht moussierenden Wein herzustellen; denn vor ihm konnte man nur strohfarbenen und hellroten Wein herstellen. Auch die heutige Verkorkung wird Dom Pérignon verdankt. Um den Wein in Flaschen zu verschließen, benutzte man Hanf und tränkte diese Art Korken in Öl“:

C'est dom Pérignon qui a trouvé le secret de faire le vin blanc mousseux & non mousseux; car avant lui on ne savait faire que du vin paillé ou gris: & c'est encore à dom Pérignon qu'on doit le bouchage actuel. Pour fermer le vin en bouteilles, on ne se servait que de chanvre & on imbibait dans l'huile cette espèce de bouchon.

Dazu findet sich die gleiche Anmerkung wie zum Archäologenkongreß, daß die Kopie des Grossard-Briefes M. Nitot, dem früheren Bürgermeister von Ay, verdankt werde. Die Fassung von 1865 geht also nicht auf die beim Archäologenkongreß 1861 vorgetragene zurück, sondern ist unabhängig. Daß die Fassungen von 1861 und 1865 weitgehend gleich sind, mag als ein fünftes und letztes Argument gelten.

Daß Abbé Manceaux an dieser besonders wichtigen Stelle ein Versehen unterlaufen sei, mag man nicht recht glauben. Er liefert aber genug Beweise dafür, wie besessen er von seiner Mission war, der staunenden Mitwelt Dom Pérignon als den Erfinder des Champagners vorzuführen. Das hätte ihm ein *mousseux & non mousseux* gründlich verdorben, so daß ihm wohl die „Bereinigung“ des Textes zugetraut werden darf. Dadurch wäre ihm zwar, wie wir nachweisen konnten, nicht gelungen, sein Ziel zu erreichen; aber gehörige Konfusion hat er verursacht.

Wir tragen also keine Bedenken, die Fassung *de faire le vin blanc mousseux & non mousseux* als die ursprüngliche anzusehen. Am Ergebnis, daß Dom Grossard Vater Pérignon als ersten Hersteller farblosen Weines aus schwarzen Trauben vorstellt, ändert sich dadurch nichts.

– Ende des Exkurses –

⁵⁸ *Mémoire*, 1865, S. 18 und 40.

Kehren wir zu Dom Grossard zurück. Er beginnt den Schlußteil seines Briefes damit, er habe noch nichts von den Weinbergen berichtet⁵⁹. Was nach wenigen Sätzen folgt, kreist aber nur noch um ein Geheimnis, das uns schon seiner Natur nach nichts vom Weinbau in Hautvillers vermittelt. Ist das altersbedingte Zerfahrenheit, oder wird ein Ziel angepeilt? Vermittelt der Brief uns, wenn schon kein Geheimnis, so doch Erkenntnisse? Das könnten die Bemerkungen über das Zuckern sein.

Dom Grossard berichtet, er habe M. Moët (für seine Weinhandlung oder als Champagnergrundwein) viele kleine Körbe geliefert, wobei „klein“ wie im Deutschen den Sinn von „eine beträchtliche Menge“ („das kostet eine Kleinigkeit“) hat; denn die Weinkörbe der Champagne faßten je 120 Flaschen zu 0,93 Litern. Mit großem Nachdruck wird betont, Wein sei von Hautvillers nie gezuckert worden, und Herr Moët als Kunde dafür zum Zeugen aufgerufen. Dieser Hinweis muß sich auf die Zeit vor der Revolution beziehen; einmal wegen der Mehrzahl (*nous ne mettions du sucre dans nos vins*), zum zweiten wegen des Zusammenhangs mit André Lemaire; und drittens hat das Haus Moët nie Grundwein aus Montier-en-Der bezogen⁶⁰.

Hingegen hat das Haus Moët nachweislich laufend Grundwein von der Abtei Hautvillers gekauft. Patrick Forbes⁶¹ erwähnt, die letzte Sendung vor der Revolution sei von einem Mönch mit dem köstlichen Namen Dom Gourmet unterzeichnet worden. Dom Gourmet klingt wie ein Journalistenhit. Sollte es Dom Grossard gewesen sein? Er war als Prokurator jedenfalls der für den Weinhandel der Abtei Verantwortliche, und wir dürfen die Weltgewandtheit, die er nach seiner Vertreibung bewies, auch für die Zeit davor annehmen.

Das Jahr 1794 in Verbindung mit Wein und Zucker läßt an die zweite Gärung denken, die irgendwann um 1820 erfunden (zum ersten Mal wurde wirklich in der Geschichte des *vin mousseux* etwas erfunden) worden ist. Welchen Wert hätte der Brief, wenn wir durch ihn erfahren würden, Jean-Remy Moët habe im Jahr 1794 erstmals fertigen Wein mit Zucker versetzt und dadurch den Champagner (= zweite Gärung) geschaffen!

Das wird schon dadurch widerlegt, daß Dom Grossard das Zuckern nicht als begrüßenswerte Neuerung vorführt, sondern als ob er sich gegen einen Vorwurf wehren müsse, und durch seinen Zusatz, daß er weiße Weine, „die man in einigen Weinbergen dieser Gegend erntet“ (also mit Sicherheit keinen Schaumwein), jetzt mit Zucker verbessere. Außerdem befand sich Dom Grossard 1794 in einer Situation, die wohl keine Verbindung zum *vin mousseux* der Champagne zuließ⁶².

Auch die so emphatisch vorgetragene Bemerkung über den Zucker scheint also nur den Zweck zu haben, das Haus Moët in den Brief einzuführen, damit es das „Geheimnis“ kaufen sollte. Damit beginnt die Geschichte allerdings interessanter

⁵⁹ *Nous n'avons rien dit des vignes; parlons-en donc un peu.*

⁶⁰ Montier-en-Der liegt in Haute Marne, weit außerhalb der Champagne viticole.

⁶¹ Patrick Forbes, Champagne: The wine and the people. London 1967, S. 416.

⁶² Von 1792 an war er untergetaucht, wenn man den Zustand so nennen will, daß er nach Entlassung aus kurzer Haft still in seinem Haus in Montier-en-Der lebte (*il demeura caché*, Manceaux III, S. 421).

zu werden. Ließ sich Wein zur Herstellung von *vin mousseux* nicht teurer verkaufen, wenn er von dem Platz kam, an dem Dom Pérignon eine für den moussierenden Wein entscheidende Erfindung gemacht hatte? Ohne Zweifel, und das gab auch der 1790 aufgelösten Abtei neues Gewicht.

Das Haus Moët ist mit dem Gründungsjahr 1743 eingetragen; zu Dom Pérignons Lebzeiten bestand es noch nicht. Die Richtung von stillem zu schäumendem Wein gab wohl Claude-Louis Nicholas Moët, der um 1743 in das Geschäft seines Vaters Claude Moët eintrat. Er führte es bis 1792, war also Dom Grossards Partner.

Sein Sohn Jean-Remy Moët (der Mann, den zu ehren Napoleon das eigene Großkreuz der Ehrenlegion von der Brust nahm) wurde 1815 Schwiegervater des Grafen Pierre-Gabriel Chandon de Briailles. Fünf Jahre später schrieb Dom Grossard den Brief über Dom Pérignon als den Erfinder einer für den Durchbruch zum Champagner entscheidenden Maßnahme, in dem er als einziges Champagnerhaus Moët in Epernay nennt, und der in dem kleinen Epernay von 1821 als eine Sensation gewirkt haben muß. Noch einmal genau vier Jahre später kauft der Schwiegersohn die Reste der Abtei Hautvillers, die untrennbar mit dem Champagner verknüpft werden, mit Dom Pérignons Grabstätte – es geht Schlag auf Schlag.

Der Hinweis auf Moët ist bei Grossard gekoppelt mit dem Jahr 1794, seit dem Moët einer der oberen Zehntausend (*un des gros bonnets*) der Champagne geworden sei. In der Geschichte des Hauses Moët hat dieses Jahr keine andere Bedeutung, als daß nach dem Ende der Revolution mit der Direktorsverfassung ab Ende 1794 ein rascher Aufstieg begann.

Das Haus Moët, das seit 1832 Moët & Chandon hieß, hat die Legende nicht erfunden, und es hat zunächst keinen Gebrauch von ihr gemacht; das sei festgehalten, um die Gewichte richtig zu verteilen. Man darf unterstellen, daß die Fachleute der Kellerei, denen zudem die lokale Historie vertraut war, zu der gleichen Beurteilung des Briefes wie wir gelangt waren. Es dauert bis 1861, ehe der Vortragende auf dem Französischen Archäologenkongreß, der offenbar selbst auf den Brief gestoßen ist, ihn benutzt, um Dom Pérignon die Erfindung des *vin mousseux* zuzuweisen. Der Vortrag bleibt, sieht man von zwei Zeitungsartikeln ab, ohne Echo; ebenso wie die Zitate im „Mémoire“ von 1865.

1880 aber erwächst in Abbé Manceaux dem Hause Moët & Chandon ein Public Relations Officer, wie kein Propaganda-Institut ihn besser hätte hervorbringen können. Was er über Dom Pérignon schreibt, hat mit einer Klostersgeschichte nichts mehr zu tun. Es ist, wie der Exkurs im einzelnen belegt hat, champagnerseliges Gefasel, lieferte aber für Werbekampagnen aller Art das Material. Nun erst, nach 1880, übernahm unkritisches Schrifttum auf breiter Front die Mär vom Champagnererfinder Dom Pérignon, und die Literaten erfanden Unsinn um Unsinn hinzu, wie die Geschichte vom Stöckelschuh der verliebten Äbtissin, dessen Absatz das Modell für den Korkstopfen abgab. Niemand wird es der Champagnerkellerei Moët & Chandon verargen, daß sie als Besitzer der Abtei Hautvillers nun auf dem Wellenkamm ritt und schließlich ihre Spitzenmarke DOM PERIGNON taufte.

Die Beschäftigung mit dem Brief läßt sich mit wenigen Worten abschließen. Aus Dom Grossards Senilität erklärt sich wohl, daß mit den Namen etwas nicht

stimmt. Bruder Peter war kein Kirchenlicht, und ob er dem Erzbischof von Reims als Tischgast gefiel, kann offen bleiben; unzweifelhaft stand er aber als *élève et successeur* (für den Bereich Weinwirtschaft nämlich) von Dom Pérignon *à la tête des vins d'Hautvillers*. Fünfzig Jahre ab 1715 ergeben das Jahr 1765; damals war J.-B. Grossard noch nicht geweiht und noch nicht in Hautvillers. Er hat Frère Pierre nicht mehr gekannt; daher heißt er in seiner Erinnerung Philippe. Ihm folgte André Lemaire, dem „fast vierzig Jahre“ gegeben werden. Das kann nur hinkommen, wenn man die Jahre mitrechnet, die Bruder Peter noch unter seinem Meister den Weinsektor betreute (von 1791 sind 37 Jahre zurück das Jahr 1754, weitere 50 Jahre das Jahr 1704, auf das auch die Erwähnung der „dreißig Jahre“ durch Bruder Pierre in seiner Schrift mit einiger Genauigkeit führt).

Der hier interessierende Teil des Briefes an d'Herbès, auf den ersten Blick nur ein Versuch des Dom Grossard, sich als Geheimnisträger wichtig zu machen, gibt also interessante Aufschlüsse über eine Dom-Pérignon-Legende.

Wir haben einleitend daran erinnert, daß die Gedanken von Max. Sutaïne⁶³, der den Grossard-Brief nicht kannte, in die Richtung einer Verknüpfung der *vin-mousseux*-Erfindung mit Vater Pérignon gingen. Da inzwischen klar ist, daß es nicht um eine Erfindung geht, braucht Dom Pierre Pérignon auch aus diesem Grund nicht bemüht zu werden, und wir dürfen getrost annehmen, daß der Nachwelt nichts verloren gegangen ist, als Dom Grossard sein Geheimnis, das vorher „kein Prior, kein Prokurator, kein Mönch erfahren“, mit ins Grab nahm. Bemerkenswert ist nur, wie wir sagten, daß er es tat, obgleich er überzeugt war, es sei wertvoll für die Weinwirtschaft – wobei wir zunächst unterstellen, er habe selbst an sein kostbares Wissen geglaubt.

Ein Benediktinermönch, alt und schwach, ohne Lebenserwartung, will sein Geheimnis verkaufen, aber nicht umsonst mitteilen. Das führt darauf, daß Dom Grossard seinen Brief als „Grand-officier de l'ordre royal et archiconfrérie du Saint-Sépulcre de Jérusalem“ unterschreibt, und wie er zu dieser hohen Auszeichnung eines Großoffiziers kam. Dazu muß ein wenig zurückgeblendet werden, was nicht vom Thema wegführt; denn uns muß Dom Grossards Persönlichkeit näher vertraut werden, um weitere Indizien zur Beantwortung der Frage zu finden, wer die Legende erfunden hat – falls es eine gab.

Jean-Baptiste Grossard wurde am 27. Februar 1749 als Lehrersohn in Montier-en-Der geboren. Seine religiöse Ausbildung erhielt er in der Abtei Saint-Viton. Dort wurde er am 23. Februar 1768 zum Priester geweiht und nach Hautvillers versetzt, wo er 1790, zu dem Zeitpunkt der Vertreibung der Mönche durch die Revolution, Prokurator war.⁶⁴ Er blieb einige Monate als einfacher Priester in der Gemeinde und kehrte am 11. Juni 1790⁶⁵ nach Montier-en-Der zurück.

In seinem Haus wurde er verhaftet und in das Gefängnis von Joinville eingeliefert, kam aber nach kurzer Zeit durch eine List frei. In seinem Besitz hatte

⁶³ S. Anm. 3.

⁶⁴ Wann ihm dieses Amt anvertraut wurde, ist nicht bekannt. Nach Ausweis der Briefkopie – siehe Vorwort – schrieb er sich Don Grossard.

⁶⁵ Bei Manceaux sind alle Daten um ein Jahr zu spät angesetzt; die Mönche mußten die Abtei unmittelbar nach der Aufhebung der religiösen Orden, also 1790, verlassen.

man einen Sack Weizen gefunden. Über die Herkunft befragt, sagte er, es sei ausländischer, der im Mai gesät noch im gleichen Jahr eine schöne Ernte bringe. Das Volk fand es nicht vernünftig, einen Mann gefangen zu halten, der für das Land nützlich sei, weil er sich um die Anbauverbesserung bemühe, und er wurde freigelassen.

Anfang März 1791 machte er sich mit Dom Antoine Gauthier⁶⁶ aus seinem Heimatort Montier-en-Der, einem Benediktinermönch eines anderen Klosters, nach Hautvillers auf und entwendete heimlich in der Nacht vom 8. zum 9. März 1791 die kostbarste Reliquie des Klosters, die Mumie der Hl. Helena, mitsamt den in dem Schrein, den sie nicht abtransportieren konnten, eingeschlossenen Papieren, sowie eine Menge anderer Reliquien.

Der Körper *en chair & en os*, also einbalsamiert, oder genauer, der Rumpf der Hl. Helena, befand sich in Hautvillers, der Kopf (*le chef*) seit dem 9. August 1343 in Montier-en-Der⁶⁷. Die Arme und Beine der Heiligen waren der Überlieferung nach durch Konstantin den Großen für „seine“ Stadt Konstantinopel bestimmt, sind dort aber vielleicht nie angekommen oder von den Venetianern vor den anrückenden Türken in Sicherheit gebracht worden; sie befinden sich in Venedig⁶⁸.

Dom Grossard brachte die Reliquie der Hl. Helena zuerst in die Kirche von Montier-en-Der, erkannte aber bald, daß sie dort nicht sicher war, und übergab sie der Obhut von Abbé Mongeois, Pfarrer der Nachbarpfarre Ceffonds. Als auf dem Höhepunkt der Revolution auch dieser ins Gefängnis geworfen wurde, holte ein Einwohner von Ceffonds, Remy Buvry, obgleich er von den Revolutionären überwacht war, wieder zur Nachtzeit die Mumie aus der Kirche und versteckte sie in seinem Haus, bis der Terror vorüber war.⁶⁹

Der Körper der Hl. Helena wurde daraufhin an Dom Grossard zurückgegeben und dieser 1802 zum Pfarrer von Gigny-aux-Bois (Dép. Marne) ernannt; ein Amt, das er sechzehn Jahre lang ausübte. Er installierte sich in dem früheren Schloß der De Vavray et de Chieza de Servignasco und bewahrte die Reliquie der Hl. Helena dort auf. Geben wir Abbé Manceaux⁷⁰ das Wort:

„Während der sechzehn Jahre seines Pastorats in Gigny-aux-Bois machte der gute Mönch sich ein Vergnügen daraus, bei verschiedenen Gelegenheiten, vielleicht um die Frömmigkeit zu festigen, den heiligen Körper der Kaiserin zu zeigen. Einige seiner Pfarrkinder oder Schüler (denn Dom Grossard hatte ein gut besuchtes Internat) erhielten bisweilen die Erlaubnis, sie zu berühren, ja, sogar einige Teilchen des mumifizierten Fleisches mitzunehmen. Wir wissen es von Pierre Lallement-Geoffroy persönlich, der einer seiner bevorzugten Schüler war (er stammt aus Hautvillers, wo er noch gut bekannt ist, und wohnt heute in Oiry), daß er selbst eines Tages den Auftrag erhielt, mit dem traditionellen Messer ein Stück vom einbalsamierten Fleisch der Heiligen abzuschneiden, um es Abbé Petit, dem Curé-Doyen von Saint-Remy-en-Bouzemont zu überbringen, der diesen Wunsch geäußert hatte.“

⁶⁶ Gautier/Gauthier (die Schreibung wechselt bei Manceaux) wurde später Pfarrer in Loizy-en-Brie.

⁶⁷ Manceaux, III, S. 421 und 445; I, S. 317f. Der Schrein aus dem 15. Jahrhundert wurde durch die Revolutionäre zertrümmert: *elle fut brisée, à coups de massue, sur la place publique d'Hautvillers.*

⁶⁸ I, S. 317 – 322.

⁶⁹ Abbé R.-A. Bouilleveaux, *Les Moines du Der, Montier-en-Der 1845*, S. 338.

⁷⁰ Manceaux III, S. 423f.

Durant les seize années du pastorat de dom Grossard à Gigny-aux-Bois, le bon religieux se plaisait à montrer, en diverses circonstances, ou comme encouragement à la piété, le saint corps de l'auguste impératrice. Certains de ses paroissiens ou de ses élèves, car dom Grossard avait un pensionnat très fréquenté, avaient parfois la permission de le toucher, d'en emporter quelques parcelles de la chair momifiée, et nous tenons, de la bouche d'un de ses élèves privilégiés, originaire d'Hautvillers, où il est encore bien connu, aujourd'hui habitant de Oiry, M. Pierre Lallement-Geoffroy, qu'il fut un jour chargé lui-même, à l'aide du couteau traditionnel, de couper de la chair embaumée de la sainte, pour la remettre au curé-doyen de Saint-Remy-en-Bouzemont, M. l'abbé Petit, qui désirait en posséder.

Man wird nicht erwarten, daß es der katholischen Kirche gefiel, wie mit einer ihrer berühmtesten Heiligen umgegangen wurde; einer Reliquie zudem, die ein rundes Jahrtausend – von 844 bis 1792 – immer in der Abtei Saint-Pierre d'Hautvillers gewesen war.

Ein Mönch namens Teutgise hatte sie aus der Märtyrerkirche Marcellinus und Petrus in Rom nach Hautvillers gebracht; die Geschichte dieser Überführung war auf Veranlassung des Erzbischofs Hinmar von Reims schriftlich festgehalten worden. 1410 erhielt die einbalsamierte Mumie einen neuen Schrein (den in der Revolution zerstörten). Mehrere Bullen der Päpste Urban VIII. (1634) und Innocenz X. (1647) gewährten Ablässe für die Verehrung der Heiligen, und ihr hatten durch die Jahrhunderte nicht abreißende Pilgerströme gegolten.

Zunächst versuchte die Pfarrei Hautvillers – denn die Abtei blieb aufgelöst – nach dem Ende der Revolution die Hl. Helena zurückzuerhalten. 1811 gab es eine harte Auseinandersetzung von Dom Grossard mit der Gemeindevertretung von Hautvillers und ihrem Pfarrer, M. Davaux. Dieser hatte scharfe Vorwürfe gegen Dom Grossard erhoben, der sich in einem Brief an den damaligen Bürgermeister, M. Forzy-Hémey, energisch zur Wehr setzte und sein Vorgehen zu rechtfertigen suchte. Zur Rückgabe der Reliquie kam es nicht; denn Dom Grossard hatte dafür Bedingungen aufgestellt, die zu unterschreiben niemand bereit war.

M. Menu, der Nachfolger von Pfarrer Davaux, wandte sich daraufhin an den Erzbischof von Reims, dann Paris, den späteren Kardinal Taylleraud-Périgord, und dieser forderte nachdrücklich von Dom Grossard die Rückgabe der Reliquie; aber dieser stellte sich taub.⁷¹ Am 19. September 1811 hatte Pfarrer Davaux bereits an den Bischof von Meaux geschrieben, er möge seine Autorität bei Dom Grossard geltend machen, damit dieser die Reliquie an Hautvillers zurückgebe. Ein Generalvikar von Meaux schrieb entsprechend an Dom Grossard, der wiederum nicht reagierte.⁷² Auch die Herzogin von Angoulême schaltete sich energisch ein.⁷³

An dieser Stelle müssen wir eine vorige Bemerkung erläutern, es habe sich nicht nur um die Hl. Helena gehandelt. Da Dom Grossard mit seinem Schatz nach Gutdünken waltete, hatte er für die Kirche in Gigny eine hölzerne Statuette anfertigen lassen, in deren Sockel ein Stück des bestickten Stoffes aufbewahrt

⁷¹ Ebd., III, S. 403.

⁷² Ebd., S. 408. – Die Version, die Dom Grossard gibt, weicht beträchtlich davon ab. Danach hätte er bei den Oberen angefragt, ob die Rückgabe der Heiligen an Hautvillers opportun sei, und den Bescheid erhalten, eine Dorfkirche sei nicht der rechte Platz; denn die einst berühmte Abtei existiere nicht mehr. Diese Version wird aber durch die erwähnten Dokumente widerlegt. Hätte Dom Grossard angefragt, wäre gewiß die Zuweisung an eine große Kirche erfolgt.

⁷³ Abbé Bouilleveaux, l. c.

werden sollte, der als das Schweißstuch der Hl. Helena (eher aber das Leichentuch, wegen der Größe) bekannt ist. Er hatte es seinem Nachfolger, Abbé Musquin, übergeben, aus dessen Nachlaß es glücklicherweise nach einiger Irrfahrt in die Kirche St.-Jean zu Châlons-sur-Marne kam, wo es seit Mai 1875 in einem kostbaren Schrein sicher verwahrt ist.

Es wird vermutet, daß Dom Grossard noch weitere Reliquien an Abbé Musquin gegeben hatte, die mit dessen Nachlaß verschollen sind.⁷⁴ Ein anderer Fall macht noch deutlicher, daß es bei der „Sammlung“, die Dom Grossard sich zugelegt hatte, nicht nur um den Körper der Hl. Helena ging.

Ehe er 1818 Gigny verließ, um die Pfarrstellen von Planrupt und Frampas zu versehen, hatte Dom Grossard auf einem Schrank in der Sakristei eine Art Reliquiar aus Holz deponiert, in dem sich wertvolle Reliquien aus Hautvillers befanden. Es ist anzunehmen, daß er sie holen wollte, es aber vergaß; denn wieder geben wir Abbé Manceaux das Wort:

„Welch jammervolle Situation: Diese kostbaren Überbleibsel, die durch so viele Jahrhunderte eine Menge Pilger nach Hautvillers gezogen haben, waren nun auf unwürdige Weise in den Winkel gestellt, auf einem alten Möbel, unter Staub und Spinnweben, und derart vernachlässigt, daß es ein Werk der Barmherzigkeit war, als der Kanonikus von Châlons, Abbé Barré, sie aus solcher Schande rettete. Dadurch wurde er Verwalter von 23 Reliquien, von denen er uns eine Liste zusammen mit einem Stückchen einiger davon gegeben hat, damit wir diese in einem Schrein in Hautvillers deponieren.“ Soweit Manceaux. Unter den drei Stücken, die nach Hautvillers gegeben wurden, befand sich *De carne sanctae Helenae corporis*, was unter den 23 Reliquien nicht erscheint. Da Abbé Barré keinen Teil an der Mumie hatte, muß angenommen werden, daß Dom Grossard ein weiteres Stück davon abgeschnitten und zu den dreiundzwanzig andern Reliquien in den Kasten gelegt hatte.

Daß es sich bei diesen nicht um für die Kirche unwichtige Reliquien gehandelt hat, die Dom Grossard aus Hautvillers mitgenommen und dem Staub preisgegeben hatte, zeigt die Liste, aus deren Anfang wir zitieren: „Abbé Barré besitzt eine Reliquie

1. Aus der Dornenkrone Jesu
2. Vom Brot des Herrn (*De pane Domini*, wobei Manceaux Betrachtungen darüber anstellt, ob es die Jünger als Andenken an eine der Mahlzeiten Christi oder an das Wunder der Brotvermehrung aufbewahrt hatten)
3. Vom Schweißstuch der Jungfrau Maria
4. Vom Apostel Jacobus
5. Vom Apostel Bartholomäus
6. Vom Apostel Paulus“, usw.:

Chose lamentable, ces restes précieux qui, durant de longs siècles, avec tant d'autres, avaient eu le secret d'attirer la foule des pèlerins à Hautvillers, à cette heure indignement relégués au-dessus d'un bahut, dans la poussière et les araignées, se trouvaient négligés à ce point que les sauver d'une telle ignominie fut conseillé à un enfant du pays, élève du sanctuaire, devenu prêtre, M. l'abbé Barré, chanoine de Châlons, comme une œuvre pie, qui le rend dépositaire, aujourd'hui encore, de vingt-trois reliques, ... Il possède une relique:

1° *De la couronne d'Épines de N.-S.*

2° *De pane Domini.*

⁷⁴ Manceaux, III, S. 424: ... *le mobilier de M. Musquin qui, probablement, contenait encore bien des choses précieuses provenant de Dom Grossard.* Musquins Nichte, M^{me} Delacour, gab nur das Schweißstuch heraus, und auch das erst *sur les instances et réclamations de l'évêché de Châlons.*

3° *Desudario B. M. V.*

4° *De saint Jacques, apôtre.*

5° *De saint Barthélemy, apôtre.*

6° *De saint Paul, apôtre.*

Man mag erstaunt darüber sein, daß Hautvillers so viele und kostbare Reliquien besaß. Bei Saint-Pierre d'Hautvillers handelt es sich um eine sehr alte und berühmte Abtei, die durch ihre Beziehungen zum Heiligen Stuhl die Möglichkeit hatte, mit solchen seltenen Stücken versorgt zu werden, wobei zwischen den großen Abteien oft Teile getauscht wurden.

Dom Grossard hatte also, als er den mumifizierten, einbalsamierten und mit Tüchern umkleideten Körper der Hl. Helena mitnahm, auch die anderen Reliquiare geöffnet und Teile an sich genommen, die er mit Pergamentetiketten beschriftete.

Hier sollte gesagt werden, daß die Wegnahme die Reliquien vor der Profanierung, vielleicht sogar vor der Zerstörung bewahrt hat, und daß, hätte Dom Grossard sich nach Errichtung des Direktoriums von seinen Schätzen getrennt, seine Tat höchstes Lob gefunden haben würde. Auch nach dem Ende der Revolution behandelte Dom Grossard aber alles, was Besitz von Hautvillers gewesen war, als sein privates Eigentum.

Der Bericht über die dreiundzwanzig Reliquien läßt keinem Zweifel Raum; aber die Geschichte enthält etwas schwer Faßbares. Daß die nächtlichen Eindringlinge einen Schrein öffnen und leeren konnten, wird niemand erstaunen. Es müssen aber ihrer vierundzwanzig (oder mehr, weil noch die bei Abbé Musquin verschollenen Reliquien hinzukommen) gewesen sein, und Dom Grossard muß sogleich eine genaue Etikettierung vorgenommen haben; denn meist handelte es sich um Knochenstücke. Das läßt nur den Schluß zu, daß Dom Grossard schon vor seinem Weggang aus Hautvillers alles bis ins einzelne vorbereitet hatte.

Das Unbehagen ist noch nicht zu Ende. In dem im Jahr 1788 erstellten Inventar der Abtei wird nur ein einziges Manuskript erwähnt. Das Inventar muß von Dom Grossard, dem damaligen Prokurator, aufgesetzt worden sein. Nach seiner Flucht ist Dom Grossard aber im Besitz von vierzehn Manuskripten, darunter zum Beispiel ein mehr als dreihundert Jahre altes, in dem die Mönche „die auffälligsten Begebenheiten der Gegend und der Abtei“ niedergelegt hatten. „Dieses Manuskript ist von den Jakobinern in Montier-en-Der verbrannt worden“, also bei Grossard, berichtet Manceaux⁷⁵, und den andern ging es – teils in Montier während der Revolution, teils in Paris 1871 während der Commune in Saint-Leu, wohin sie mit der Helena-Reliquie aus Dom Grossards Besitz gelangt waren –, nicht besser. Ein einziges, das an zweiter Stelle der Liste genannte Manuskript von 1619, das Wunder seit dem Jahre 1048 verzeichnet, ist gerettet und heute in dem Archiv von Saint-Jean de Châlons-sur-Marne.

Sollte Dom Grossard im Jahr 1788 bei der Aufstellung des Inventars all die kostbaren Manuskripte vergessen haben, die er nach 1790 bei sich hatte?

Der Bericht über sein Leben bliebe ohne den Höhepunkt, wenn nicht auch mitgeteilt würde, wie die Kirche wieder in den Besitz der Hl. Helena gelangte. War es fanatische Liebe zu der Kaiserinmutter, die Dom Grossard sie als sein Privateigentum betrachten ließ, oder hatte er, was der Fortgang nahelegt, Höheres mit ihr im Sinn? Seit dem 1. August 1820 wurden Verhandlungen in Montier-en-

⁷⁵ II, S. 458f.

Der, wo Dom Grossard nach dem Ende seiner Pfarrertätigkeit in Gigny-aux-Bois wieder lebte⁷⁶, mit dem Orden vom Heiligen Grabe in Paris geführt⁷⁷. Nachdem Dom Grossard zum Großoffizier des Ordens geschlagen worden war⁷⁸, nahmen zwei Ordensritter die Reliquie in Empfang.

Wiederum hat Dom Grossard sich recht merkwürdig verhalten. Nach seiner eigenen Bezeugung übergab er, als er nach seiner Pfarrertätigkeit in Gigny-en-Bois Pfarrer von Planrupt und Frampas wurde, die Reliquie der Hl. Helena an den Pfarrer von Montier-en-Der, Jean-Baptiste Drioux⁷⁹, der auch bei der ersten Verhandlung mit den Rittern des Heilig-Grab-Ordens zugegen war. Pfarrer Drioux lagerte die Reliquie in der Sakristei der Kirche ein. Da der Kopf schon immer in Montier-en-Der gewesen war, hatten Kopf und Rumpf der Kaisermutter für zwei Jahre wieder zusammengefunden. M. Drioux machte mit Recht geltend, daß er und nicht Dom Grossard die Heilige dem Orden vom Heiligen Grab hätte übergeben müssen. Aber dann wäre ja Dom Grossard, für den die Heilige Helena nun offenbar nicht viel mehr als eine Handelsware war, nicht Großoffizier der Grabritter geworden.

Wird dieser Zusammenhang vielleicht nur unterstellt, und hatte Dom Grossard andere Verdienste um den Orden, die eine solche Ehrung begründeten? Dieser Zweifel wird durch ein zeitgenössisches sicheres Zeugnis ausgeräumt; denn J. H. Onios, Pfarrer von Planrupt, also der Pfarrstelle, die Dom Grossard bis zu seinem Tod wahrgenommen hatte, schreibt am 17. Juli 1867 ausdrücklich⁸⁰, Dom Grossard habe zum Dank für die Herausgabe der Hl. Helena das Kreuz und den Titel eines Großkommandeurs des Ordens vom Hl. Grabe erhalten:

*Dom Grossard reçut, en reconnaissance, la croix et le titre de grand-commandeur de l'ordre royal des chevaliers du Saint-Sépulcre de Jérusalem*⁸¹.

Die Verifizierung der Echtheit der Reliquie war Gegenstand eines Protokolls, das am 18. November 1820 durch den Kardinal Alexandre-Angélique de Tayllerand-Périgord, Herzog und Pair von Frankreich, Kommandeur des Sanct-Spiritus-Ordens, und den Erzbischof Hyacinthe-Louis de Quélen, Pair von Frankreich, auf Ersuchen des Ordens vom Heiligen Grab in Jerusalem aufgesetzt wurde. Es gibt die genaue Prüfung wieder, der eine dreiköpfige Kommission die Dokumente und die Reliquie unterzogen hatte.

Die Ritter mußten hart argumentieren, um ihr Ziel zu erreichen (*ils firent valoir toutes sortes de raisons de convenance*). Sie beriefen sich darauf, daß die Kaisermutter die Begründerin ihres Ordens sei; denn der Tradition nach hatte im Jahr 313 Kaiser Konstantin auf Bitten seiner Mutter den Orden gestiftet, um

⁷⁶ Er versah seit 1818 die Pfarrstellen von Planrupt und Frampas (Haute-Marne), aber von dem 4 Kilometer entfernten Montier-en-Der aus.

⁷⁷ Der Orden war der Tradition nach im Jahr 313 von der Kaiserinmutter Helena gegründet (und 1815 von Ludwig XVIII. als Ordre Royal et Archiconfrérie du Saint-Sépulcre de Jérusalem wiederbegründet) worden.

⁷⁸ Es ist wahrscheinlich, daß Manceaux, der als Datum den 29. 3. 1820 angibt, ¹irrt und der Ritterschlag 1821 erfolgte; denn die bevollmächtigten Ritter begaben sich erstmals am 1. August 1820 zu Dom Grossard.

⁷⁹ Abbé Bouilleveaux, l. c., S. 422, zeichnet ein leuchtendes Bild von Jean-Baptiste Drioux (so schreibt er, † 20. 4. 1830) *qui se distingua par les qualités du cœur et de l'esprit*.

⁸⁰ Brief an den ehemaligen Friedensrichter Alphonse Soullié in Cumières.

⁸¹ Manceaux, III, S. 421 f.

ständige Wächter am Heiligen Grabe zu haben. Sie führten ferner ins Feld, daß in der Kirche des Ordens, Saint-Leu zu Paris⁸², die Heilige der Verehrung aller Gläubigen zugänglich sein würde. Vor allem boten sie Dom Grossard die Ritterwürde des Ordens an.

Diese Gegenleistung entsprach so sehr seinen Vorstellungen, daß schon am 4. August 1820 Chevalier Fiefvet de Sauville der Ordensversammlung die Reliquie in einem von ihm beschafften Holzkasten vorführen konnte.

Zu den von Dom Grossard beigebrachten Dokumenten aus dem Helena-Schrein in Hautvillers zählte eines vom 24. Juli 1644, als für den Erzbischof von Reims der Schrein geöffnet und ihm ein Stück von einem Beinknochen der Heiligen abgesägt worden war.⁸³ Auf den Banderolen, die den Körper umhüllten, stand nach diesem Zeugnis *Corpus sanctae Helenae reginae matris Constantini imperatoris, sine capite* (denn der Kopf befand sich nie in Hautvillers). Ein weiteres Dokument vom 7. Mai 1410 hält fest, daß an diesem Tag der Körper der Hl. Helena aus dem alten Schrein in einen neuen aus Silber umgebettet wurde; jenen, der 1792 zerschlagen und eingeschmolzen wurde. Ferner waren drei Papstbulen beigelegt. Alle diese Dokumente ebenso wie der Körper wurden als authentisch erkannt und die Reliquie dem Orden zur Aufbewahrung in der Kapelle unter dem Hochaltar der Kirche von Saint-Leu zu Paris übergeben. Die Einsegnung fand nach einer feierlichen Prozession am 29. November 1820 statt.

Nach dem Erlöschen des Ordens⁸⁴ ging die Reliquie – oder Teile von ihr, die in Paris blieben – definitiv in das Eigentum der Kirche Saint-Leu über. Die Hl. Helena fand auch dort keine Ruhe. Im März 1871 stürmte die Kommune die Kirche, zerschlug die Schreine und entweichte die Reliquien. Ein beherzter Sergeant ergriff die Mumie der Hl. Helena und rettete sie. Die zuvor erwähnten Dokumente waren aber nicht wie früher in den Schrein gelegt, sondern im Kirchenarchiv deponiert worden. Sie wurden von der Kommune verbrannt. Vom Protokoll hatte jedoch Dom Grossard sich eine Kopie ausstellen lassen, die sich seit 1827 in der Kirche von Hautvillers befindet.

Für diese war es schmerzlich, daß die kostbare Reliquie, die fast tausend Jahre in ihrem Besitz gewesen war, und auf die sie einen historischen Anspruch zu haben glaubte, nun in der Kirche von St.-Leu war. Dem verschloß sich der Erzbischof von Paris nicht. Die Mumie wurde dreigeteilt und ein Teil im Jahr 1827 an Hautvillers zurückgegeben, während der zweite in St.-Leu blieb und der dritte an den Erzbischof von Toulouse ging.

Nach Wiederherstellung der Ordnung wurde 1872 bei einer Bestandsaufnahme festgestellt, daß die Siegel nicht beschädigt waren und die Reliquie unverletzt war; aber ein wertvoller Ring fehlte. Er fand sich zwischen den Papieren des verstorbenen Dom Grossard. Es gibt keine andere Erklärung, als daß dieser entgegen dem Protokoll der Übergabe an den Orden im Jahr 1820 den Ring zurückbehalten hatte.

Dom Grossard starb in seinem Heimatort Montier-en-Der am 11. September 1825 im Alter von sechsundsiebzig Jahren. Eine Wertung der mitgeteilten Fakten, soweit sie sein Leben und seinen Umgang mit kirchlichem Eigentum betreffen, kann nicht zu unseren Aufgaben gehören. Wir haben keine Kompetenz, über den Menschen oder den Priester Dom Grossard zu urteilen, sondern uns geht, wenn

⁸² Abbé Vacher, Notice historique de l'église et de la paroisse de Saint-Leu – Saint-Gilles. Paris 1843.

⁸³ Ein Beinknochen der Hl. Helena war zusammen mit dem Rumpf nach Hautvillers gelangt.

⁸⁴ Durch das Verbot, nicht autorisierte Insignien zu tragen, wurde der Orden im Jahr 1823 indirekt aufgehoben.

es so formuliert werden darf, der Weinkauffmann Jean-Baptiste Grossard an, der Mann, der von sich sagt, daß er Nicolas Moët so manchen Korb Wein verkauft habe.

Kann nach allem, was wir über das Leben und die Aktivitäten des letzten Prokurators von Hautvillers zusammentragen konnten, Jean-Baptiste Grossard zugetraut werden, daß er die Legende vom Enthefungs-Geheimnis des Dom Pérignon ins Leben rief, um die Weine von Hautvillers noch teurer verkaufen zu können? Diese Frage kann man mit einem klaren „Ja“ beantworten.

Der Schritt dazu ist nicht einmal groß, wenn man das legendäre Ansehen bedenkt, das Dom Pérignon genoß. Er paßt auch genau in den Trend; denn mit jener Moët-Füllung von 50 000 Flaschen im Jahr 1782 wurde *vin mousseux* zur Handelsware, und es lag nahe, seinen Bekanntheitsgrad mit dem des Mannes zu koppeln, dem der Ruf der stillen Champagneweine verdankt wurde.

Da die Schlüsse, die gezogen werden mußten, gewiß erneut die Frage aufwerfen werden, warum Dom Pérignon nicht selbst zu Wort kommt, sei wiederholt, daß sein Archiv, sein Tagebuch, seine Kellerbücher oder was sonst bedeutsam sein könnte, 1791 oder 1792 durch die Revolutionäre verbrannt wurden.

Hätte Grossard behauptet, Dom Pérignon habe den *vin mousseux* erfunden, oder gar den Champagner, den es vielleicht 1821 schon gab, könnte das mit einem „der Autor irrt“ abgeheftet werden; er hat es aber nicht behauptet. Es mag sein, daß er, als er seinen Brief schrieb, selbst an eine von ihm mehr als dreißig Jahre zuvor erfundene Legende vom Erfinder der Enthefung glaubte. Es mag sogar sein, daß es gar keine Legende gab, sondern Dom Grossard mit seinem Brief nur die Absicht verband, Jean-Remy Moët dazu zu bewegen, ihm sein „Geheimnis“ abzukaufen. Es ist schließlich nicht von der Hand zu weisen, daß er sich nur wichtig tun wollte, als er in seinem Brief an d’Herbès so treuherzig mit „Wie Sie wissen, mein Herr“ den Stein ins Rollen brachte.

Wie dem auch sei, von nun ab gab es einen Vorgang, auf den man sich berufen konnte, wenn es auch ganze vierzig Jahre gedauert hat, bis sich zum erstenmal jemand darauf berief⁸⁵, und noch einmal zwanzig Jahre, bis Abbé Manceaux die Propagandawalze in Bewegung setzte. In beiden Fällen liegt das gleiche, aus wissenschaftlicher Sicht höchst kuriose Phänomen vor, daß von einem Satz aus vierundfünfzig Wörtern nur die ersten zwölf gelesen wurden, also *Dom Pérignon a trouvé le secret de faire le vin blanc mousseux* – und damit Punktum.

Mit der tatsächlichen Entwicklung von *vin mousseux*, die um 1660 beginnt, zu Champagner, den es erstmals nach 1820 gibt, hat dies alles nichts zu tun; aber es war der große Stein, der der Forschung im Weg lag, und den wir nun weggerollt hoffen.

Manceaux⁸⁶ schreibt, ohne die Ereignisse der Revolution wäre Dom Grossard nicht in die Annalen der Geschichte eingegangen. Da dies richtig ist, darf man sagen, daß die Französische Revolution mindestens für die Champagnerforschung ein Unglück war.

⁸⁵ Congrès archéologique de France 1861, siehe Anm. 1 und den Exkurs.

⁸⁶ III, S. 402.

Anhang: Die Abbaye royale Saint-Pierre d'Hautvillers

Einhundertzweiunddreißig Kilometer nordöstlich von Paris, vierundzwanzig südwestlich von Reims, dreiunddreißig nordwestlich von Châlons-sur-Marne und sechs Kilometer von Ay entfernt liegt die ehemalige Benediktinerabtei Hautvillers, um 662 von Saint-Berchaire gegründet, ein Kloster der Congrégation de Saint-Vanne et Saint-Hydulphe, die dem Benediktinerorden (*l'ordre de Saint-Benoît*) zugehörte. Der Name deutet die Lage an: In einer Höhe von achtzig Metern über dem Fluß beherrscht Hautvillers das Marnetal.

Weinbau ist in Hautvillers seit dem 9. Jahrhundert durch die Dichtung *Almanes* bezeugt¹. Um 1636 soll der Weinbergbesitz 100 *arpents*² betragen haben. Diese Angabe ist aber frei erfunden. Als 1634 Hautvillers zur Saint-Vanne-Kongregation kommt, werden die Besitzungen geteilt. Sowohl der Abt wie die Mönche (bzw. der Orden) erhalten 21 *arpents* (das sind 10 ha 72 ar) Weinberge. Unter Dom Pérignon ist der Besitz der Mönche bis 1686 von 21 auf 39 *arpents* und bis 1712 noch einmal auf insgesamt 48 *arpents* vergrößert worden; er hatte sich also mehr als verdoppelt. Was dieser Besitz bedeutete, wird klar, wenn man weiß, daß sogar bedeutende Familien oft nicht mehr als zwei oder drei *arpents* Weinberge hatten.

Die gekelerten Mostmengen gehen wegen des Zehnten (*au titre de la dîme*) noch wesentlich über den Eigenantrag hinaus. Dom Pérignon betreibt, was heute Flurbereinigung heißen würde: Er tauscht und kauft, bis die bedeutendsten Weinberge rund um das Kloster versammelt und die unökonomisch entfernten abgestoßen sind. Die wichtigsten Besitzungen liegen nicht weiter als sechs Meilen vom Kloster entfernt.

Vor der Revolution gehörten die besten Lagen des Geländes von Hautvillers, das 1187 ha 39 ar groß ist, der Abtei oder waren ihr zum Zinsdienst verpflichtet. Es waren keineswegs nur Weinberge; sondern der Zehnte liegt auch auf reichem Land- und Mühlenbesitz in Hautvillers, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Pierry, Cuis und noch anderen Orten. Es gibt eine Vorstellung vom Waldbesitz, daß die Mönche sich mit dem Abbé commendataire 266 *arpents* im Forst von Lhuys, 368 in Rainsillon und 734 in verschiedenen anderen Kantonen teilten³.

Im Weinbau hatte schon damals Qualität Vorrang vor Quantität; deshalb wurde nur wenig tierischer Dünger aufgebracht und die Rebstöcke in großen Abständen gepflanzt⁴.

Da wir Dom Pierre Pérignon die Erfindung der Mischung von Trauben oder Mosten verschiedener Böden zuschreiben, um dadurch die Qualität zu verbessern, muß gesagt werden, daß die Weinberge von Hautvillers dafür in besonderer Weise geeignet sind. Ihre Böden bestehen abwechselnd aus Kreide, Sand, Lehm und Ton. In höheren Lagen finden sich als maritime Ablagerungen Muschelböden⁵.

¹ Almann, *Miracula s. Helenae*; in: *Acta Sanctorum*, Aug. Bd. III, S. 616: *en ce lieu abondent les vignes, avec toutes leurs grappes*.

² So Dom Grossard; 1 *arpent* = zwischen 30 und 51 ar.

³ René Gandilhon, *La naissance du champagne*, Paris 1968, S. 53.

⁴ Manceaux, *Hist. d'Hautvillers* III S. 539.

⁵ Manceaux, *ebda.* III S. 514f.: *craie, sable, limon, argile; terres coquillères*.

Diese Varietät mußte geradezu Versuche ermuntern, deren Resultat die berühmten „Pérignon-Weine“ waren, die von Abbé Pluche und anderen mit Respekt genannt werden.

Die Abtei erhält ihren ersten schweren Schlag, als gegen Ende des 9. Jahrhunderts die Normannen sie niederbrennen. 1366 sind es die Grandes Compagnies, die im hundertjährigen Krieg das Land verwüsten und die Klöster leeren. Unter Abt Josselin (um 1430 – 1446) ist die finanzielle Not so groß, daß die Glocken verkauft werden müssen. 1449 legen die Engländer Feuer an die Gebäude. 1544 plündern die kaiserlichen Truppen Hautvillers; 1562 brennen die Calvinisten unter La Noue die Abtei so gut wie vollständig nieder; nur eine kleine Kapelle bleibt unversehrt.

1563 fliehen die Mönche nach Reims und bleiben dort rund vierzig Jahre, während in Hautvillers wegen schleppender Instandsetzung die Ruinen weiter verfallen. Überalterung trägt dazu bei, daß die Zahl der Benediktiner sich immer mehr verringert. Die tiefe Dekadenz, in die der Benediktinerorden seit dem 15. Jahrhundert geraten ist, verhindert zusätzlich eine Wiederherstellung der zerstörten Gebäude. Die Weinberge werden nicht versorgt, die Verwaltung ist schwach und desorganisiert, die Einnahmen bleiben deshalb aus.

Die Reform des Ordens wurde seit 1594 von Didier de la Cour (1550 – 1623) betrieben und nahm von der Abtei Saint-Vanne in Verdun ihren Ausgang. 1604 erkennt Papst Clemens VIII. die Congrégation de Saint-Vanne et Saint-Hydulphe an. Sie besteht aus drei Provinzen: Champagne, Franche-Comté und Lothringen.

Der Abt um 1630, Alphonse Del Bene, ein Günstling von Margarethe, der Schwester Heinrichs II., und von Catharina di Medici, setzt sich vor dem Zorn des Kardinal-Ministers Richelieu nach Florenz ab, so daß die Mönche, als sie auf eigene Faust Verhandlungen mit der Congrégation de Saint-Vanne aufnehmen, nicht einmal sagen können, wo ihr Abt sich befindet.

Am 31. Oktober 1634 schließen, sicher gegen den Willen des Abtes und des Generalvikars, die Mönche von Hautvillers einen Vertrag mit der Congrégation über die Einführung der Reform. Am 26. Mai 1635 übernimmt die Congrégation das Kloster, das sich in einem jämmerlichen Zustand befindet. Zwar hat 1603 der Aufbau begonnen; aber die Zerstörungen sind keineswegs beseitigt. Seither gibt es in der Abtei zwei Gewalten.

Ursprünglich flossen dem Abt, vor allem im Benediktinerorden, alle Einkünfte des Klosters zu; mit der Verpflichtung freilich, den Mönchen Sachwerte oder Geld zur Bestreitung ihres Lebensunterhalts zur Verfügung zu stellen. Diese Pflicht wird aber auch nach dem Vertrag von 1634, teils mit Absicht des Abtes, teils von seinen Bauern und Unterpächtern so schlecht erfüllt, daß es ständig Beschwerden gibt. Das schon seit 1609 bestehende administrative Chaos wird erst 1663 (also fünf Jahre, ehe Dom Pierre Pérignon sein Amt als Prokurator von Hautvillers⁶

⁶ In einem Teil der Dokumente erscheint er als *sous-prieur*; offenbar hat er zeitweise beide Funktionen vereinigt. Als *sous-prieur de l'Abbaye d'Hautvillers* tritt Dom Pérignon in einem Vertrag auf, der am 22. 5. 1673 vor dem Kgl. Notar in Chatelet geschlossen wird und einem Bürger von Paris die Aufnahme ins Kloster und Behandlung wie die eines Geistlichen zusichert.

antritt) durch einen neuen Vertrag über die Aufteilung der *manse (mense)*⁷ beendet. Nach diesem Teilungsvertrag ist den Mönchen ein genau bezeichneter Anteil zu liefern, den sie nach ihrem Gutdünken nutzen und gewinnbringend verwenden können⁸.

Diese Teilung der Güter in drei Bestandteile wird seit der Mitte des 17. Jahrhunderts allgemein in den Klöstern durchgeführt, weil die bisherige Verfügungsgewalt der Äbte wiederholt zu schweren Mißbräuchen geführt hat. Der erste Teil fällt dem Abt zu (*manse abbatiale*), der zweite den Mönchen (*manse conventuelle*), der dritte dient zum Unterhalt und zur Deckung der Lasten der Abtei (*manse commune*)⁹.

Die Verteilung dieser letzten ist dem Gutdünken und Gewissen der *abbés commendataires*¹⁰ überlassen, die meist den größten Teil davon für ihre eigenen Zwecke nutzen, während sie allen Gemeinschaftsbedürfnissen dienen sollte; zudem ist sie steuerfrei.

Es ist durchaus möglich, daß Dom Pérignon außer den bekannten Verdiensten ein großes weiteres hatte, das wir aus den erhaltenen Unterlagen nicht rekonstruieren können, das aber durch die zentrale Lage seines Grabes vor dem Hochaltar der Abteikirche nahegelegt wird. Ihm scheint es gelungen zu sein, nicht nur die *manse conventuelle* gut zu verwalten, sondern auch die *manse commune* ihrem eigentlichen Zweck zuzuführen; denn das bei seinem Amtsantritt verarmte Kloster wird unter ihm zur reichen Abtei.

Die *abbés commendataires* waren nicht nur weltlich, sondern oft als Günstlinge auf die Pfründe gesetzt, aus der sie sich bereichern. Ein besonders unrühmlicher unter ihnen, François Chaumejean de Fourille, beendet ein Jahr nach Dom Pérignons Eintritt, 1669, seine Zeit als *abbé commendataire*; aber es bessert sich nichts; denn Louis de Chaumejean de Fourille ist noch skrupelloser. 1672 läßt er die Kapelle abreißen, die als einziges Gebäude der Abtei den Calvinistensturm von 1562 überstanden hatte, weil er andernfalls Reparaturkosten hätte aufwenden müssen. 1675 hatte er sogar begonnen, den Mönchen den Eingang des Klosters zuzumauern. Erst durch eine Klage der Mönche wird er dazu verurteilt, die Mauer wieder abzureißen und den Benediktinern *un passage de neuf pieds* zu lassen. Die *Requête des religieux adressé à M. le bally de Vermandois ou son lieutenant à Reims*, aufgrund derer das Urteil ergeht, ist unterzeichnet von Dom P. Pérignon und Graillet.

Können wir in diesen Fällen nur ahnen, was die ständige Abwehr der Übergriffe für den Mann bedeutet, der als *procureur*, als Klosterschaffner also, für das weltliche Gut der Abtei verantwortlich ist, so ist auf einem anderen Gebiet Dom Pérignons Wirken sichtbar bezeugt. Ungeachtet der Turbulenzen schreitet der Wiederaufbau nach 1635 rasch voran. 1663 wird für den damals sehr hohen Preis

⁷ *mense* ist im Kanonischen Recht „die Gesamtheit der Güter, die einem Kirchenfürsten oder einer geistlichen Gemeinschaft zugewiesen sind“, auch *manse* geschrieben (Le Robert IV., S. 360).

⁸ *avec pouvoir et administrer à leur guise et plus grand profit*, Manceaux l. c. II S. 377 f.

⁹ Gandillon, l. c., S. 49.

¹⁰ Die *abbés commendataires* waren weltliche Titularäbte, keine Geistlichen.

von 3000 *livres* der Hochaltar errichtet und bis 1667 die Ausstattung vervollkommenet, 1664 der Glockenturm gebaut. Diese Arbeiten sind abgeschlossen, ehe Dom Pierre Pérignon sein Amt 1668 antritt. Unter ihm aber werden 1673 Keller gebaut und 1680 Refektorium und Kapitelsaal vergrößert. 1684 wird eine neue Orgel angeschafft, 1692 die große Eingangspforte erbaut. Wüßten wir nichts von seinen Verdiensten um den Weinbau, würde Dom Pérignon schon als Baumeister seinen Rang haben. Wie groß er war, wird wiederum durch die zentrale Lage seines Grabes deutlich.

Dom Pérignon, dessen Verdienste an dieser Stelle nur angesprochen werden, stirbt 1715. Am 13. Februar 1790 beschließt die Nationalversammlung, daß das Gesetz die religiösen Gelübde nicht mehr anerkennt und die Orden aufgelöst werden. Ihre Angehörigen haben die Klöster zu verlassen.

1791 werden die Abtei und das von ihr bewirtschaftete Gelände „zum Besten der Nation“ verkauft. Die Weinlagen zerfallen in viele Parzellen. Der Mengengedanke siegt, und bis um 1840 versorgt sich la Thiérache, ein Teil des Departements Ardennes, mit kleinen Rotweinen von Hautvillers. 1850 beginnen die Rotweine zu verschwinden, und die ganze Ernte roter Trauben dient fortan der Herstellung von Weißwein, mehr und mehr für die Champagnerproduktion.

Graf Pierre-Gabriel Chandon de Briailles, Schwiegersohn von Jean-Remy Moët, erwarb die Abteireste 1825. Er stellte her, was vom Kreuzgang übriggeblieben war, der nach 1791 ebenso wie der große oberirdische *cellier* wie ein Steinbruch abgetragen worden war, und ließ den Park als englischen Garten anlegen. Seine Familie wohnte bis 1940 ununterbrochen auf Hautvillers in dem ehemaligen Haus des Abtes, das in diesem Jahr während der Westoffensive niederbrannte. Schon 1878 waren *celliers* und Keltern aus der Zeit Dom Pérignons einer Feuersbrunst zum Opfer gefallen.

Von 1958 bis 1972 gab es wieder Ordensleben auf Hautvillers; denn die Karmeliter (*l'ordre des carmélites des Campagnes*) hatten sich in den Gebäuden um die alte Dom-Royer-Kapelle eingerichtet.

Im Jahr 1970 begann durch das Haus Moët & Chandon eine einzigartige Restaurierung, die nach und nach die Abteikirche, die alten Nebengebäude, die Küche und nicht zuletzt den Pavillon des Dames de France umfaßte, der vom Einsturz bedroht gewesen war. Er ist das Zentrum des an anderer Stelle erwähnten Dom-Pérignon-Museums, wenn man es so nennen darf, in dem Jean Couteau, der auch Bürgermeister von Hautvillers ist, kostbare Sammlungen zur Geschichte von Hautvillers zusammengetragen hat.

Von der Bibliothek, die 75 000 Bände zählte, sind große Teile an die Bibliothèque Municipale in Epernay gekommen, während die Archive verloren, meist wohl verbrannt sind, damit auch alle in der Abtei aufbewahrten Zeugnisse von und über Dom Pérignon. Wo er in Dokumenten erscheint, stammen sie von seinen Partnern außerhalb der Abtei.

Wer sich über die Familie Pérignon, den Benediktinerorden und die Abtei Hautvillers umfassend informieren will, wird auf das zitierte Werk von René Gandilhon verwiesen, das in allen nicht auf *vin mousseux* oder Champagner bezüglichen Teilen zuverlässig und von wissenschaftlichem Wert ist.

(Joh.) Max. Jos. Funcke

Ein Apotheker aus Linz am Rhein wurde bisher in der Champagnerliteratur noch nicht erwähnt. Er ist aber der erste, der in Deutschland davon Kenntnis gibt, daß moussierender Wein durch eine zweite Gärung bereitet wird. Es ist ein Kuriosum, daß er bis jetzt sogar der erste ist, von dem wir ein genaues Datum besitzen (sein Vorwort ist vom 2. Dezember 1810 datiert); denn aus Frankreich, das sich der frühesten Herstellung von „Champagner“ rühmt, gibt es bislang keine sichere Zeitangabe, die älter wäre als jener Dezembertag des Jahres 1810.

Joh. Max. Jos. Funcke spielt als Chemiker, Apotheker und Vitriolfabrikant eine bedeutende Rolle. Ihm wird in Schriften der dreißiger Jahre nachgesagt, ein besonderes „deutsches Verfahren“ der Schaumweinbereitung erfunden zu haben. Sollte es die zweite Gärung gewesen sein, und damit die Grundlage von Champagner wie von Sekt, die in seinen beiden Schriften über den Wein eine Rolle spielt? Dieser Frage wird sorgsam nachzugehen sein.

Die Schrift von 1811 handelt „über die zweckmäßigste Bereitung der rothen Ahr- und Rheinweine“, die von 1826 über „die Kunst, moussirenden Champagner Wein am Rhein zu bereiten“¹ (siehe auch die abgebildeten Titel).

1811 werden bei Funcke nur „moussirende Weine“ erwähnt, 1826 heißt es präzise „moussirender Champagner² Wein“, also *vin de Champagne mousseux*. Dazwischen liegen die siegreichen Feldzüge gegen Napoleon, die die verbündeten Armeen mit dem schäumenden Wein der Champagne vertraut machten, so daß es nach 1815 zur Gründung von Champagnerfabriken in ganz Europa kam.

Schon 1811 findet sich ein Kapitel „Den Wein moussirend, schäumend oder gefangen zu machen“; ausgehend von der Tatsache, daß man moussierende Weine erhält, wenn man versucht, „die Gärung frühzeitig zu hemmen, so daß ein Teil der Luft (des entstehenden Kohlendioxids nämlich) mit dem Weine gebunden bleibt“ (§ 14). „Man muß suchen, davon (vom Kohlendioxid) so viel als möglich beim Weine zu erhalten, indem es die Ursache seines Schäumens und Perlens ist

¹ Joh. Max. Jos. Funcke, Praktisch-chemische Abhandlung über die zweckmäßigste Bereitung der rothen Ahr- und Rhein-Weine, des Hefen- und Trester-Geistes, nebst Beschreibung und Abbildung einer sehr einfachen Destillirblase und Kühlröhre. Köln 1811.

Max. Jos. Funcke (derselbe Autor), Die Kunst moussirenden Champagner Wein am Rhein zu bereiten. Für denkende Weingärtner. Nebst einer Anleitung auch andere moussierende Getränke nach chemischen Grundsätzen zu verfertigen. Nach eigener Erfahrung mitgetheilt. Bonn 1826.

² *Champagner* ist noch als Adjektiv „aus der Champagne“ (wie Pfälzer, Rheingauer, Burgunder Wein) empfunden; mit Recht steht also kein Bindestrich.

und ein Wein, der ganz seine Kohlenstoffsäure verloren hat, verloschen schmeckt“ (§ 15).

Der Bericht über die Bereitung des moussierenden Weins entspricht dem in der Champagne üblichen Verfahren, bei dem die Gärung durch starke Schwefelgaben bis zum Totschwefeln gezügelt und der zum Moussieren bestimmte Wein gegen Ende des Winters „auf starke Bouteillen“ abgefüllt wird.

In jede dieser Flaschen wird etwas Zucker getan, und diese fast nebenbei gemachte Bemerkung ist von größter Bedeutung; denn es ist der älteste Beleg für die zweite Gärung, ohne die es weder Champagner noch Sekt geben kann.

„Zu bewundern ist es übrigens, daß man die moussierenden Weine, wozu es weder besonderer Arbeit, noch kostspieliger Verwendung bedarf, nicht schon lange am Rhein bereitet, und als Handelsartikel versendet hat, da diese noch immer ihre Liebhaber finden und in hohen Preisen stehen.

Das einzige, was sich mancher Liebhaber bis dahin bereitet, ist der gefangene (stumme) Wein.“ Die Beschreibung seiner Herstellung läßt keinen Zweifel daran, daß es *méthode rurale* ist: Die Faßböden werden mit Querriegeln verstärkt, die – sehr kleinen, viertelohmigen – Fäßchen mit eisernen Reifen versehen, das Spundloch fest verschlossen, und „man läßt die Gärung verschlossen vor sich gehen, die auch mit Toben und Krachen vier bis sechs Wochen fort währt; nach dieser Zeit erhält man einen süßen, prickelnden Wein, der wegen der gebundenen Luft bald berauscht, und wegen der weinigen Gärung auch fast keine Hefe absetzt“.

Im Gegensatz zum ersten *vin mousseux*, der durch Nachgärung mit Hefebildung entstand und mit jeder weiteren Nachgärung erneut Hefe bildete, ist der „gefangene“ Wein durchgegoren und kann deshalb klar und hefefrei abgefüllt werden: „Er wird in wohlverschlossenen Bouteillen abgezogen und an einem kühlen Orte aufgehoben“.

Dabei kam den Erzeugern zustatten, daß die *méthode rurale*, bei der durch erste Gärung gleichzeitig Wein und Schaumwein entsteht, diesen letzten in der kalten Jahreszeit lieferte. Winzern, die im Ausfrieren von Wein erfahren waren, bereitete es keine Schwierigkeit, die Fässer so kalt zu lagern, daß die Kohlensäure bei der Flaschenfüllung gelähmt war und die Hefe nicht aufgewirbelt wurde.

Ein ideales Verfahren also, sich der Hefe zu entledigen, ohne degorgieren zu müssen. Es ist – in Frankreich oder in Deutschland – offenbar in der Spätzeit der *méthode rurale* entwickelt worden; denn die älteren Schriftsteller kennen es noch nicht. Es ist kaum anzunehmen, daß sich das berühmte-berühmte „Geheimnis“ des Dom Grossard auf etwas Derartiges bezieht; eher, daß dieses in der französischen Literatur nie erwähnte Verfahren eine deutsche Erfindung ist.

Funcke weist dem *vin mousseux* aus zweiter Gärung ein stärkeres Mousseux zu. Offenbar war trotz dem Verriegeln und Verspunden der Kohlensäureverlust beträchtlich:

„Einen stärkern moussierenden Wein (nl. als den gefangenen) erhält man aber, wenn der süße Most gleich, oder wenn er röthlicht verlangt wird, in den Gährungsgefäßen, auf den Traubenhäutchen so lange stehen bleibt, bis er etwas rothe Farbe angezogen hat, oder zu gähren anfängt; dann bringt man den Most auf ein

geschwefeltes Faß an einen kühlen Ort, daß er kaum bedeutend gähret; man hält das Spundloch soviel, als möglich, mit einer Kugel von Lehm bedeckt; nach vier bis sechs Wochen wird er geschönt, und bei kalter Witterung auf ein neues geschwebtes Faß gelassen. Am Ende des Winters zapft man ihn auf starke Bouteillen, in deren jede etwas Zucker gethan wird, und die man in kaltem Wasser stehen hat; man verkorkt die Bouteillen geschwind, versieht den Kork mit einer Drathkorktel, und stellt dieselben versiegelt einige Zeit in einem kalten Gewölbe in nassen Sand. Es geht diese Bereitung besonders bei nassen kalten Jahren gut von Statten; dabei können alle Traubensorten vor dem Einstossen gemengt worden seyn, und bei kalten Morgen (Nebel) werden sie am besten gelesen“ – also wieder das *vendanger avec la rosée*.

Zucker, den man für die zweite Gärung braucht, ist teuer; deshalb „wäre zu wünschen, daß man aus Spanien, Frankreich und andern Gegenden, wo es viel süßen Most gibt, und die Fässer selten sind, den syrupidicken Most als Handelsartikel versendete ... anstatt des Zuckers nützlich verwendete“; also der von Chaptal gewiesene Weg.

Funcke hat noch ein anderes Rezept, bei dem anscheinend Pottasche der zweiten Gärung entgegenwirkt: „Man zapft den nach gewöhnlicher Art auf den Fässern vergohrnen Wein, sobald er klar ist, in starke Bouteillen, darin man etwas Zucker und Pottasche wirft, verkorkt dieselben schnell, so erhält man ebenfalls einen angenehmen, aber nicht so stark moussirenden Wein, wie der Vorige.“

Wie jung der Zusatz von Zucker ist, der in noch hefehaltigem Wein eine zweite Gärung auslöst, wird die Schrift von 1826 zeigen, nach der dieser Zusatz nur von Fall zu Fall erfolgte, um den Weinen mehr Kraft zu geben, sie also alkoholreicher zu machen.

„Für denkende Weingärtner“, schreibt Max. Joseph 1826; das ist der Stil der Zeit nach der Aufhebung der Leibeigenschaft – soweit sie am Rhein bestand –, in der man sehen will, ob die nun freien Bauern und Winzer fähig sind, ihr Leben zu gestalten. Er schreibt als Mitglied mehrerer Gesellschaften und „aus eigener Erfahrung mitgetheilt“; offenbar ist er vor Abfassung der zweiten Schrift in der Champagne gewesen.

„In der Champagne macht man blos aus rothen Trauben moussirenden Wein“; die Côte des Blancs wird nicht zur Kenntnis genommen.

„Die moussirenden Weine werden (außer in den Weinfabriken) ... in Frankreich nur in der Champagne gemacht.“ Das traf allerdings 1826 soeben nicht mehr zu; denn in Burgund zum Beispiel produzierte M. J. Laussère in Nuits-St. Georges 1820 150 000 und 1825 schon 1 Million Flaschen *vin de Bourgogne mousseux*. Sogar in Deutschland entstand schon „Grünberger Champagner“ durch Häusler; wahrscheinlich waren auch „die Mainzer“ und andere bereits produktiv.

„Was den eigenen Geschmack (Erd-Geschmack) des Champagner Weines (den Kenner so sehr schätzen) angeht, so ist er nur den rothen Weintrauben (womit sich auch die rothen Ahr- und Rheinweine [Bleichart] auszeichnen, was man hier Trant nennt) eigen, weil man auch in der Champagne zum rothen und weißen moussirenden Wein den Saft rother Trauben, als von Ruländer und kleiner Clävner, benutzet.“

Viel Fremdartiges steht darin. Nicht nur, daß der *Pinot gris* (Ruländer) als rote Rebsorte erscheint, sondern daß der Champagner durch einen *goût du terroir* ausgezeichnet sei, was sich in der französischen Literatur nicht findet.

„Bei den merkantilschen Vortheilen, den schäumende Weine gegen nicht schäumende im Handel darbieten, ist es zu bewundern, daß man diesen Gegenstand, dessen Bereitung uns bei unserem chemischen Wissen so nahe liegt, nicht in andern Weingegenden schon allgemein in Anwendung gebracht hat.“ Die Erwähnung der Chemie wie die der Weinfabriken hat guten Grund, handelt doch der dritte Abschnitt (§§ 30 – 34) von der „Bereitung des künstlich moussirenden Champagner Weines, aus Äpfel- und Birnensaft, aus Fruchtbeeren, aus Zuckerbirnen, aus Honig“.

Der moussierende Charakter beruht, so Funckes Erklärung, auf einer Störung der Hefegärung; schon in § 1: „Alle Pflanzenstoffe ... so für sich oder durch Zusatz von Hefen in geistige Gärung gerathen, liefern ein geistiges Getränk, und dieses durch baldige Störung derselben eine moussirende Flüssigkeit (Wein oder Bier genannt)“; und in § 5: Eine geringere Temperatur als 10° Réaumur „verhindert die Weingärung oder stört sie; daher ist sie bei der Ablassung, Störung, Klärung und Füllung moussirender Getränke sehr nothwendig“. Endlich § 7: „Das wichtigste bei der Weinbereitung, besonders bei den moussirenden Flüssigkeiten, ist die Gärung einzuleiten, dann zu hemmen, den Most von den groben Hefen gleich zu befreien und ihn zu klären, wodurch die grobe Gärung aufgehoben und ein klares Produkt auf die Flaschen kommt, die dann nur im Stande sind, es gebunden zu halten“; also: die Gärung nach dem stürmischen Teil unterbrechen, so daß noch genug Hefe vorhanden ist, um eine neue Gärung einzuleiten, die die Flaschen nicht sprengt. Als „Klärungsmittel“ werden Schwefeldampf und Kälte empfohlen, wie unten ausgeführt wird; es geht also nur um gestoppte Gärung, nicht etwa um Schönung.

Ebenso § 8: Durch die Weingärung „geht der süße Saft in ein berauschendes Getränk über. Ehe sie völlig beendigt ist und sich stiller Wein gebildet hat, muß sie bei moussirenden Weinen gestört werden, damit bei Öffnung der Gefäße und Zutritt der atmosphärischen Luft die Flüssigkeit wieder in volle Gärung geht, und mit Brausen aus den Gefäßen tritt, und in diesem Zustand genossen werden kann“. Dieser Paragraph zeigt, daß wir uns in der zweiten Phase der Mousseuxbereitung, der Anwendung der *méthode rurale*, befinden, nicht mehr bei der Nachgärung, die von steigenden Temperaturen abhängig ist. Jetzt wird, wie in der Champagne seit etwa 1730 üblich, abgefüllt, „ehe sich stiller Wein gebildet hat“; es wird also in einem Zuge auf dem Faß Wein, auf den Flaschen Mousseux erzeugt.

Wie stark Funcke in der alten Tradition des *vin mousseux* steht, zeigt § 6, in dem der Kenner unschwer die *verdeur* wiederfinden wird, die Abbé Bignon und Ph. V. Bertin du Rocheret eine *insupportable* nennen: „Je zeitiger (d. h. reifer) die Früchte sind, je angenehmer das zu gewinnende Produkt. ... Aber zu moussirenden Getränken sucht man nicht die überzeitigsten Früchte, und nimmt auch die Einsammlung bei kalter Temperatur (Thau) vor“ – also wieder *vendanger avec la rosée*.

Der 1. Abschnitt ist der „Bereitung des ächten moussirenden Champagner Weins am Rhein“ gewidmet und beschreibt für die „denkenden Weingärtner“ das damals in der Champagne übliche Herstellungsverfahren. Es wurde schon gesagt, daß es aus Frankreich selbst aus dem gleichen Zeitraum nichts vergleichbares gibt.

Lesen „beim Thau“; Abbruch, wenn die Sonne scheint; für Mousseux „lieber die nicht schon bis zur höchsten Reife gediehenen Trauben“; schnelle Kelterung, damit der Most weiß bleibt. „Verlangt man ihn dagegen rosenroth oder röthlich, so werden die Trauben so, oder nachdem man sie durch Kratzen von ihren Kämmen befreit hat, zerquetscht, dann in einen Kübel gebracht, und 10 Stunden oder so lange stehen gelassen, bis der Most röthlich erscheint. Alsdann durch rasches Kelteren wie der vorige (= der farblose) Most auf das geschwefelte Faß gebracht.“

Schwefel und geschwefelte Fässer spielen eine große Rolle; denn „das Schwefeln hält sowohl die Gärung auf, als klärt den Most binnen 12 Stunden, so daß er wasserhell ist; der röthliche Most verliert hierdurch ganz seine Farbe“ (was einen Begriff von der Schwefelmenge gibt), „erhält sie aber nach der Gärung wieder. Auf dem Boden des Fasses hat sich nun eine kleine Menge schwerer Hefe abgesondert.“

Die Gärung ist also durch starke Schwefelung abgetötet worden. So schon in § 7: „Als Klärungsmittel ist der Schwefeldampf und die Kälte das beste Mittel, wie auch nebst diesen noch die Abhaltung der atmosphärischen Luft, um die fernere Gärung zu hemmen.“ Zum „Schwefeleinbrennen der Fässer steckt man eine brennende Schwefellunte ein, und läßt diese so lange brennen bei verschlossenem Spunde, bis sie von selbst auslöscht. Man nimmt gewöhnlich ein Loth Schwefel³ auf ein dreiohmiges Faß“.

Der totgeschwefelte gärende Most (der vielleicht schon ein Wein nach dem Weingesetz ist) muß nun zum Leben wiedererweckt werden. Dazu wird er 24 Stunden oder mehr nach der Schwefelung „in ein reines nicht geschwefeltes Faß gebracht, an einen kühlen Platz, der nicht über 10° Réaumur Wärme hat, z. B. in dem Kellergewölbe, oder wenn um diese Jahreszeit die Atmosphäre keine größere Wärme mehr hat, im Kelterhause gelassen, dann mit einem Spund leicht bedeckt, *damit soviel Schwefelgas langsam wieder entweicht, oder sich zersetzt*, daß der Most in eine schwache Gärung übergeht.“

Im *cellier* – denn das ist das oberirdische Kelterhaus – wird diese martialische Behandlung durchgeführt. Wir haben keinen Grund zu der Annahme, es sei in der Champagne anders verfahren worden.

Erstaunlicherweise wird nun die Gärung im fest verspundeten Faß fortgeführt, dem man eine so kleine Öffnung beläßt, „daß das sich langsam entwickelnde Kohlensäuregas entweichen kann, und die Böden des Fasses nicht ausgeworfen werden. ... Dieser durch Schwefel geklärte, von seinen groben Hefen befreite, und ziemlich verschlossen gehaltene Most geht nun bei 10° R. in eine langsame

³ 1 Lot = 16,66 g (Lexique de l'OIV, S. 665). 1 Ohm = 150 l; das dreiohmige Faß also 450 Liter. Funcke rechnet wahrscheinlich das Loth als $\frac{1}{32}$ des Pfundes (vor dem 1. 7. 1858) von 467,71 Gramm; siehe L. C. Bleibtreu, Handbuch der Münz-, Maaß- und Gewichtskunde, Stuttgart 1863, S. 66.

Gährung, bleibt aber dabei noch süß, indem er in diesem Zustand nicht völlig in Wein übergehen kann. Um nun das fernere Gähren zu hindern, wird die Atmosphäre ziemlich abgehalten, und der sich zum Teil zersetzte und wieder etwas Hefen abgesetzt habende Most nun geschönt.“

Dieses umständliche Verfahren, bei dem immer wieder die Gärungshemmung im Vordergrund steht, soll offenbar die zweite Gärung bzw. eine fortgesetzte Gärung auf der Flasche ermöglichen. Deshalb beginnt auch § 21, der „Schönung“ überschrieben ist, wieder mit den Methoden, den Most „an der fernern Gärung zu hindern“, und erst im letzten Satz wird die eigentliche Schönung beschrieben. Es verwundert nicht, daß erneut der so großzügig verwendete Schwefel auftaucht:

„Um den Most zum Stillstehen zu bringen oder an der fernern Gärung zu hindern, muß man ihn nun wieder auf ein geschwefeltes Faß oder an einen ganz kalten Ort bringen, wenn es die Zeit erlaubt und die Atmosphäre so kühl ist, sonst muß man das Faß in kühles Wasser legen. Beide heben die Gärung auf, und klären ihn. Um diese noch vorzüglicher zu machen, löset man auf die Ohm ein Loth oder etwas weniger Hausblase in etwas Wasser oder Most auf, und gießt diese Lösung in das Faß, und läßt es ruhig sich klären, wo er dann gleich wieder wasserhell wird, und abgezapft werden muß.“

Dieser – man darf wohl sagen, mißhandelte – Most muß trotz allem Schwefel zu Wein geworden sein, wovon die §§ 22 bis 25 mit der Überschrift „Zweites Abstechen oder Füllung auf Flaschen“ ausgehen:

„Da dieser Abstich in dem Monat Januar oder Februar statt findet, weil dann erst die Hauptgärung beendet, oder der vergohrne Most in der Kälte im Kelterhaus liegen bleiben kann, so zapft man den wasserhellen oder geklärten Weinmost auf starke Flaschen (Champagner, besser Englische Bouteillen) so durch einen Trichter, daß die Flüssigkeit ohne vieles Schäumen an den Seiten der Flaschen herabläuft, versieht die Flaschen gleich mit guten Korken und Drath, und stellt sie in die Kälte oder kaltes Wasser.

Hat man eine Anzahl Flaschen gefüllt, verkorkt und mit Drath und Kortel gebunden, so nimmt man die Verpichung vor ... daß der Kork und Drath nebst einem Theil des Kopfes der Flasche mit Kütt überzogen wird, bringt sie dann an einen kühlen Ort und stellt sie auf den Kopf in Sand, den man durch Wasser feucht erhält.“

Das ist die detaillierteste Beschreibung der „Tiragefüllung“, die wir uns wünschen können. Unnötig zu sagen, daß bei dieser Füllung, die offenbar das gewöhnliche Verfahren wiedergibt, nichts zugesetzt wird (die Ausnahme später). Es ist *méthode rurale*, Schaumwein aus der zu diesem Zweck wiederholt unterbrochenen ersten Gärung. Wir schauen, was sehr interessant ist, in den Beginn der *remuage* hinein. Wenn auch Rütteldielen nicht erwähnt werden, darf man sie in der im folgenden erwähnten „Stellage“ vermuten. Man sieht auch, daß erst die zweite Gärung es notwendig machte, jede Flasche zu enthefen, während der immer wieder in seiner ersten Gärung behinderte Wein nur im Einzelfall noch soviel Hefe bildete, daß sie entfernt werden mußte. Dazu degorgierte man *à la volée*, und obgleich es noch kein Walfardsches Verfahren gab, praktizierte man das Einschläfern der Kohlensäure (§ 24):

„Man läßt sie (die Flaschen) in dem Sande (wo sie Kopf nach unten eingesteckt sind) ein Jahr lang bis zum Winter liegen. Es zerspringen hier oft noch manche Flaschen. Dann bringt man sie auf Stellage im Keller oder in kühlen Gewölben und stellt sie (wieder) auf den Kopf. Sollte sich hier noch etwas Hefe absondern, so muß diese durch geschwinde Öffnung des Stopfens bei Frostkälte entfernt werden“ – ein mühseliges Verfahren, wenn man bedenkt, wie gut der Stopfen vorher verschnürt, verdrahtet und verpicht worden war.

„Moussirenden Wein, der nicht beinahe zweijähriges Alter hat, ist zu keiner andern Zeit als bei Frostkälte zu transportieren.“

Das deckt sich wiederum mit den Quellen, die vom erneuten Gären beim Steigen des Saftes sprechen; denn auch nach diesen gibt es nach Ablauf von anderthalb Jahren keine Nachgärung mehr. Um die durch diese erzeugte Unruhe in der Flasche muß es aber gehen; denn sonst wäre das Alter ohne Bedeutung. Ganz scheint allerdings die Nachgärung nie aufzuhören (§ 25):

„Auch der beste moussirende Wein, den man selbst (= sogar) aus der Champagne bezieht, hat oder erhält beim Lagern wieder etwas Hefe; sondert man diese nicht ab, so verliert er endlich das Moussiren, und es ist um ihn geschehen. Ihn wieder gut zu machen, soll dadurch gelingen, daß man denselbigen einige Zeit in wärmere Temperatur stellt.“

Gesagt wird, Hefe töte das Mousseux ab; durch Wärme sei es wiederherstellbar. Beides ist so nicht verständlich; es sei denn, in dem Wein vollziehe sich eine Milch- oder Apfelsäuregärung. Daß abgelagerte Hefe das Mousseux nicht zerstört, ist aus der Champagne mit ihrem teilweise sehr langen Flaschenlager vor dem Rütteln bekannt.

„Um die Weine zu verstärken und länger gut zu erhalten, *setzt man* oft in der Champagne *etwas ganz feinen Zucker* beim zweiten Abstich auf die Flaschen zu, und schwenkt dabei die Flaschen mit Cognac (Franzgeist) aus.“

Im Schlußsatz der gesamten Darstellung wird also die zweite Gärung angesprochen; mit den zwei richtigen Bemerkungen, dadurch werde der Alkoholgehalt erhöht, und Weine unter höherem Kohlensäuredruck blieben länger frisch. Aus der Darstellung ergibt sich, daß der Zuckerzusatz in der Champagne 1826 noch jung ist und nicht als die Regel betrachtet wird. Seine treffende Erklärung läßt aber erwarten, daß die zweite Gärung sich rasch durchsetzen wird.

Das Ausschwenken mit Cognac ist sichtlich nicht die Vorstufe des *liqueur d'expédition*, sondern der sterilen Abfüllung.

Funckes Beschreibung des Wegs zur zweiten Gärung öffnet auch den zur Erklärung der Rüttelmethode, die bekanntlich mit Holzbrettern begann, in die man runde Löcher für die Flaschenhalse gebohrt hatte.

Wenn man zuerst keine Fülldosage ansetzte, sondern den Zucker in jede einzelne Flasche tat, mußte man diese sowohl schütteln wie zeitweilig auf den Kopf stellen, um die gleichmäßige Verteilung zu sichern. Bei diesem Verfahren, das als „Aufschlagen“ auch nach Einführung der Fülldosage die zweite Gärung noch mehr als ein Jahrhundert lang begleitet hat, mußte man bemerken, daß die Hefe sich in Richtung auf den Stopfen absetzte, wenn die Flasche auf dem Kopf stand.

Deutsche Vorbilder hatte Funcke nicht. Seine Darstellung von 1811 macht ganz den Eindruck eigener Erfindungen. Die von 1826 gibt wieder, wie man um 1820 in der Champagne vom *vin mousseux de Champagne* schrittweise auf *champagne* übergang. Es ist sicher, daß Georg Christian Kessler, von dem kein technischer Bericht erhalten ist, 1826 seinen Schaumwein/Sekt in Esslingen so herstellte, wie Funcke es in allen Einzelheiten aufgezeichnet hat.

Antoine-Alexis Cadet-de-Vaux*

Daß der Autor so viel zitiert wird, liegt daran, daß er gehüllt in den Mantel eines Großen daherschreitet; denn durch ihn und aus ihm spricht der berühmte Chaptal, jetzt, im Jahre IX, nur *citoyen*, vorher und nachher *Comte* und *Pair de France*, beide *Ministre de l'Intérieur*. Eine amtliche Schrift sozusagen, diese *Instruction destinée aux vigneron, publiée et distribuée par ordre du Gouvernement*. Es ist nichts Eigenes darin, sondern die Schrift *L'art de faire le vin* ist *d'après la doctrine de Chaptal* verfaßt. Der Meister habe für die Wissenschaft geschrieben und ihn beauftragt, daraus zu machen, was der Winzer versteht; *repackaging* nennt man das heute.

So weit so gut, und daß der Wein einleitend „die fruchtbarste Quelle des Wohlstandes des *Empire Français* (welch stolzes Wort der Revolution!), seiner Industrie und seines Handels“ genannt wird, läßt Besonderes erwarten. Daß aber dieser Gegenstand vor Meister Chaptal völlig vernachlässigt worden sei, es keinen *Traité sur le vin* vor dem seinen gegeben habe, ist vor allem gegen Nicolas Bidet eine harte Ungerechtigkeit.

Wenn der Verfasser sodann die Winzer anspricht: „Um Erfolg zu haben, müßt Ihr vergessen, was die Väter getan haben; denn was den Wein angeht, haben sie sehr schlecht getan“¹, sind auch Dom Pérignon, Godinot und alle andern unter den Tisch gekehrt, die sich vor Chaptal um Weinbau und Rebkultur bemühten.

M. J. Funcke hat die Instruktion gewiß gelesen; denn „daß die Kunst viel vermag, wo die Natur wenig tut“ muß ihn inspiriert haben. „Es gibt kein Jahr, das so ungünstig, keinen Weinberg, der so armselig wäre, daß man nicht mit Hilfe der Kunst einen guten Wein zuwege bringen könnte. Denn es ist nicht die Natur, die den Wein erzeugt, sondern die Kunst des Winzers; die Natur liefert nur das Rohmaterial.“

Die Nutzenanwendung erhellt aus einem Briefwechsel, bei dem Cadet-de-Vaux' Briefpartner Nicolas Perrier war, geboren am 17. Februar 1764 in Epernay und dort am 23. Mai 1806 gestorben, ein ehemaliger Prämonstratensermönch. Er schreibt:

„Es steht fest, daß der Gärungsmotor² in den weißen Trauben mächtiger ist als in den schwarzen. Das wird durch die ständige Erfahrung der Orte noch

* In manchen Texten wird der Autor Cadet-Devaux geschrieben.

¹ *il importe que vous renonciez à ce qu'ont fait nos pères; car, en fait de vin, ils ont très mal fait.*

² *le véhicule de la fermentation.*

immer bestätigt, die *vin mousseux* herstellen. In Avize zum Beispiel schäumt der Wein so stark, daß in unglücklichen Jahren, wie noch vor kurzem, mehr als 85 Prozent der Flaschen geplatzt³ sind. Die umgekehrte Eigenschaft findet sich in Ay, wo *vin mousseux* nur aus schwarzen Trauben gewonnen wird.

Diese Weine wurden getrennt behandelt; erst seit einiger Zeit folgt man dem Hinweis der Natur und vereinigt sie. Dieser Hinweis ist mit dem glücklichsten Erfolg belohnt worden. Die neuen Verfahren haben uns solche Aufschlüsse gegeben, daß man bald der Lösung der Frage näherkommen wird, die die Champagne besonders interessiert; ob nämlich ein Wein wenig, stark oder gar nicht moussieren wird:“

On a établi que le véhicule de la fermentation était plus abondant dans le raisin blanc que dans le noir; ce principe est encore consacré par l'expérience constante des cantons où s'obtiennent les vins mousseux; à Avize, par exemple, le vin est si effervescent que dans des années désastreuses, non encore loin de nos souvenirs, plus des dix-sept-vingtièmes des bouteilles ont cédé à l'effort du fluide impétueux. On reconnaît des qualités contraires aux vins d'Ay, qui ne s'obtiennent que des raisins noirs.

Ces vins étaient traités séparément; ce n'est que depuis quelque temps qu'on suit l'indication de la nature en les alliant; indication couronnée des plus heureux succès. Les nouvelles doctrines ont tellement fixé les idées sur ce point qu'on parviendra bientôt sans doute à soumettre aux lois d'une théorie rigoureuse l'examen & la solution d'une question qui intéresse singulièrement la Champagne; celle de savoir si tel vin moussera peu, beaucoup ou point.

Diese Stelle ist so wichtig, weil sie ein erstes und eindeutiges Zeugnis dafür ist, daß man *depuis quelque temps*, also etwa um 1790 bis 1795, begonnen hat, den *vin mousseux* nach der heute vorherrschenden Weise (mit zwei Dritteln Wein aus roten, einem aus weißen Trauben) herzustellen.

Perrier läßt sich weiter darüber aus, daß die neuen Theorien über den Zucker und die darauf gegründete Lehre Chaptals für die Provinz von größter Bedeutung sind. Vorher hatte man im Zucker nur ein Mittel gesehen, einem Wein angenehmeren Geschmack zu verleihen. „Nach dem Spruch ‚die *mousse* zehrt den Zucker auf‘⁴ wurde er immer erst nach der ersten Gärung und immer so spät wie möglich zugegeben. Das beruhte auch darauf, daß gewohnheitsmäßig in dieser Gegend die Weine erst im Dezember oder Januar verkostet wurden.“ Es bedurfte eines besonderen Ereignisses, um die Winzer zu einer Änderung ihrer Tradition zu bewegen, und das trat im Jahr 1800 ein:

„Die Bestellungen, die während der Weinlese eingingen, waren so zahlreich, daß man einen raschen Verkauf voraussehen konnte. Man entschloß sich daher, schon während der ersten Gärung Zucker zuzusetzen; ohne eine andere Absicht, als den Käufern schneller Weine zum Verkosten vorsetzen zu können. Das Ergebnis überstieg die gehegten Erwartungen bei weitem. Besonders in Ay erreichten trotz einer überaus reichen Ernte die zweitklassigen Weine, die man allgemein

³ „der Kraft des ungestümen Fluidums nachgegeben haben“.

⁴ *la mousse rongé le sucre*; nicht ganz verkehrt; denn die *mousse* gehört zur Gärung.

Winzerweine⁵ nennt, Preise, die man in den Annalen unserer Landwirtschaft noch nicht gekannt hatte:⁶

Les demandes innombrables faites pendant les vendanges, avaient fait penser que la vente serait rapide: on se détermina donc à ajouter le sucre pendant la fermentation première, sans autre vue que de gagner de vitesse sur l'acquéreur qui devait goûter les vins. Ces résultats allèrent beaucoup au delà des espérances qu'on avait conçues: à Ay surtout, les vins de la seconde classe qu'on appelle communément les vins de vigneron, s'élevèrent, quoique la récolte fût assez abondante, à un prix jusqu'alors ignoré dans les fastes de notre agriculture.

Das wird man mit Aufmerksamkeit lesen, weil es naheliegt, daß hier der Weg zur zweiten Gärung sich öffnet. Warum sollte, so wie mit Most vergorener Zucker die Weinqualität steigert, nicht mit Wein vergorener Zucker den *vin mousseux* zu einer neuen Blüte führen – sprich Champagner?

Was der Verfasser über seine Korrespondenz mit dem *citoyen* Perrier berichtet, der die Herstellung des *vin mousseux* für verbesserungsfähig hält, zeigt allerdings nur, daß dieser dem stillen Wein gegenüber immer noch abfällt: „Generell ziehen die Feinschmecker⁷ ihm die (stillen) Weine der Champagne vor, die vollkommen durchgoren sind⁸. In der Tat enthält der *vin mousseux* wenig weinigen Geist, aber viel Kohlensäuregas; seine Unreife, seine Schärfe lassen sich nur durch Zusatz von Zucker korrigieren. Weil aber dieser Zusatz erst nach der Gärung erfolgt, wird der Alkoholgehalt des Schaumweins durch ihn wenig oder gar nicht erhöht; das Resultat ist nur ein gezuckerter Wein:“

Le vin mousseux, dit-il, contient peu d'esprit, & beaucoup de gaz; sa verdeur, son piquant ne se corrigent que par l'addition du sucre; mais comme cette addition se fait postérieurement à la fermentation, le sucre n'ajoute point ou très-peu à la spirituosité de ce vin, c'est du vin sucré.⁹

Nicolas Perrier führt damit, offenbar ohne sich damit auf ein systematisch geübtes Verfahren zu beziehen, die Versanddosage vor. Wenn der Zucker, der nach dem Ende der Vergärung zugefügt wurde, nicht in Wein gelöst war, erhöhte er den Alkoholgehalt (*la spirituosité*) nicht, sondern nur die Süße des *vin mousseux*. Es scheint die logische Folgerung zu sein, den vorher erwähnten Mängeln (wenig Alkohol, Unreife, Schärfe) durch Zuckerzusatz vor der *vin-mousseux*-Gärung zu begegnen, was automatisch zur zweiten Gärung geführt haben würde.

Diese Folgerung wird bei Cadet-de-Vaux nicht gezogen, sondern er spricht nur von der Verbesserung der Weine und damit auch der *vin-mousseux*-Grundweine, wie daraus hervorgeht, daß der Zucker in die *cuve* getan werden soll, den Bottich, in den der Most von der Kelter abläuft. Es geht also um ein zuckerreicheres Ausgangsprodukt für die erste Gärung. „Den Zucker schon dem Mostbottich

⁵ *les vins des vigneron.*

⁶ Dieser Briefwechsel ist von Louis-Perrier (Epernay, November 1864) in dem *Mémoire sur le vin de Champagne* mitgeteilt worden, das MCCCCLXV Pour la Société des Bibliophiles in Paris bei Ch. Lahure gedruckt wurde.

⁷ *les amateurs*, zum Sinn *gourmands* s. Le Robert I, S. 124.

⁸ Die also länger auf dem Faß geblieben sind.

⁹ S. 46.

zusetzen, damit er an der Gärung in ihrem gesamten Verlauf teilnimmt, und ihn so in Alkohol zu verwandeln, das war einer der wesentlichen Inhalte unserer Korrespondenz über die Weinbereitung in der Champagne:“

Faire cette addition du sucre dans la cuve, pour le soumettre à toute l'action de la fermentation, et le convertir en esprit a été un des objets principaux de notre correspondance ...

„Es ist also wohl erwiesen, daß die Wissenschaft auf die Weine unserer zweitklassigen Weinberge großen Einfluß hat. Aber ihr Einfluß auf unsere berühmten Lagen ist nicht geringer, vor allem in den schlechten Jahren, in denen die Natur, ihren eigenen Gesetzen untreu, es der Kunst überläßt, deren glückliche Harmonie wiederherzustellen.“

Das Fazit, zu dem die Schrift kommt, ist in diesen Sätzen vorweggenommen: „Der Zucker ist es also, allein der Zucker, von dem die Güte des Weines abhängt“:

C'est donc le sucre, le sucre seul qui fait le vin.

Der Zuckerzusatz bei zu *vin mousseux* bestimmten Weinen ist um so notwendiger, als man „in der Champagne bei den weißen Weinen, die man *mousseux* und prickelnd¹⁰ haben will, die vollkommene Reife nicht abwartet“¹¹; noch um 1800 liest man also *au vert*.

Cadet-de-Vaux stellt der *fermentation tumultueuse*, durch die Most zu Wein wird, die *fermentation silencieuse* als eine *fermentation secondaire* gegenüber, die den Wein vervollkommnet. Diese hat aber nichts mit dem *vin mousseux* zu tun, sondern es ist die *fermentation insensible*, die nach dem Abklingen der tumultartigen unmittelbar weitergeht.

Daß alle Vorgänger nicht nur verschwiegen werden, sondern behauptet wird, es habe keine gegeben, ist um so ärger, als sie fleißig abgeschrieben werden. So haben Nebel und Tau ihre Stellung gehalten: Für weißen und moussierenden Wein lesen, wenn die Trauben ganz vom Tau bedeckt sind, und verhindern, daß er abtrocknet. Tau und Nebel erhöhen die Menge; denn aus 24 *pièces* werden bei Tau 25 und bei Nebel sogar 26. „Aber sie dürfen nicht nur als Wasserzusatz betrachtet werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß Klarheit und Moussierfähigkeit durch sie verbessert werden.“¹²

Hingegen hat die Mondgläubigkeit nachgelassen: „Nach alter Anschauung ist der abnehmende Mond für die Weinlese günstig, weil – so behauptet man – der Wein sich besser halten wird.“¹³ Es wäre aber unklug, auf den abnehmenden Mond zu warten, wenn man sicher ist, daß die Trauben reif sind und das Wetter gut ist.“

Die Französische Revolution macht sich nicht nur in den vielen *citoyen ...* bemerkbar. Wo es früher hieß, der *vin inférieur* sei noch für die Domestiken gut, liest es sich jetzt so, daß er genauso seine Konsumenten finden wird.¹⁴

¹⁰ *piquans* = *piquant au goût* „pikant, prickelnd“.

¹¹ S. 51.

¹² *elle ajoute à la limpidité du vin et augmente la qualité de mousser* (S. 49).

¹³ *le vin est plus susceptible de garde.*

¹⁴ *qui n'en a pas moins des consommateurs.*

Jean-Charles Herpin*

Die „Anleitung zur Herstellung weißer schäumender Weine nach Art der Champagne“¹ ist dreiundzwanzig Jahre nach Funckes erster, acht Jahre nach der zweiten Schrift erschienen. Der Autor beruft sich auf eigene Erfahrung; er zitiert nicht aus älterer Literatur. Man sollte also erwarten, daß die bei Funcke in ihren Anfängen dargestellte, künstlich herbeigeführte zweite Gärung hier als Routine erscheint. Erstaunlicherweise ist das nicht der Fall, sondern obgleich der Autor sich immer wieder darauf beruft, was die Champenois tun oder was in der Champagne geschieht, finden wir uns noch 1834 mit der *méthode rurale* konfrontiert.

Daß der Autor auf dem laufenden ist, zeigt sich an Stellen, bei denen er gegenüber Funcke moderner ist, so dem Rütteln, das bei Jullien zwar schon 1813 erwähnt war, aber hier erstmals einen bescheidenen Fachterminus hat, und der Versanddosage.

Es ist deutlich, daß Herpin nicht für Champenois schreibt, sondern – wie Godinot – durch deren Beispiel andere anregen will, es ebenso gut zu machen: „Man hat in mehreren unserer Departements, vor allem in der Bourgogne, mit Erfolg versucht, *vins mousseux* nach der Art der Champagne herzustellen. Wir müssen aber feststellen, daß die Champagne ihre Konkurrenz aussticht mit der Überlegenheit, die ihr Boden, Rebsorten, Rebkultur und erfahrene und geschickte Arbeiter ebenso wie eine sichere Praxis geben, die auf langer Erfahrung beruht.“

Auf die Champagne wird oft zurückgegriffen; zum Beispiel bei der Verdrachtung: „Man muß eine Flasche nehmen, die aus der Champagne kommt, und an ihr sehen, wie der Stopfen mit Kordel und Draht befestigt wird“; oder „zu dieser Zeit geben die Champenois guten Weinbrand hinzu“. Es geht auch bereits aus der Überschrift *façon Champagne* hervor (mit einem denkwürdigen Vorläufer der späteren geschützten Bezeichnungen), daß Herpin das, was er aus der Champagne kennt, exakt für Bewohner anderer Provinzen kopiert und nicht etwa, was man nach seiner Unkenntnis einer zweiten Gärung argwöhnen könnte, ein veraltetes Verfahren zu vermarkten sucht.

Zucker wird freilich dem Wein auch nach dieser Anleitung zugesetzt, aber mindestens zu einem merkwürdigen Zeitpunkt und in das Faß, lange vor der Flaschenfüllung:

Um den 15. – 30. Dezember Abziehen des Weines in ein sauberes, geschwefeltes Faß. Ende Januar Zusatz von Zucker (5 Pfund oder mehr je 100 Liter) und Weinbrand. Bis Ende Februar soll der Wein ruhen. Dann wird er erneut geschönt,

* Dr. Jean-Charles Herpin ist kein unbekannter Autor. Anlässlich der Weltausstellung 1855 erschien in Paris eine „Notice bibliographique et analytique sur les travaux du D^r J.-Ch. Herpin ... relatifs à l'économie publique, aux arts agricoles et industriels“ mit 16 Seiten Umfang. Es sind zahlreiche, teilweise sehr umfangreiche Werke, z. B. 1864 *De l'acide carbonique*, XII + 564 S.

¹ J.-Ch. Herpin, *Instruction sur la préparation des vins blancs mousseux façon Champagne*. In: *Revue des connaissances usuelles et pratiques* XX, 1834, S. 124 – 128.

worauf er wiederum (bis 20.–30. März) ruhen soll. Erst danach wird er auf Flaschen gezogen, also mehr als zwei Monate nach der Zugabe des Zuckers ins Faß. Dann passiert immer noch nichts, sondern es dauert sechs Wochen bis zwei Monate nach der Flaschenfüllung (also *Ende Mai*), bis die stürmische Gärung mit Wucht einsetzt und eine Menge Flaschen zerbricht – mindestens vier Monate nach dem Zusatz des Zuckers:

Du 15 au 30 décembre ... soutirez bien ... Vous le collerez ensuite ... Vous laisserez le vin se reposer ainsi pendant un mois environ ... C'est à cette époque que les marchands de vins de Champagne y ajoutent de bonne eau-de-vie et ordinairement un sirop fait avec du sucre candi dissous dans du vin blanc. Cette dernière addition est indispensable pour les vins qui ont naturellement de la verdeur et de l'acidité.² Il faudrait, dans ce cas, cinq livres et même davantage de sucre candi pour cent bouteilles de vin.³

Laissez encore votre vin se reposer jusque vers la fin de février. Alors vous le collerez et ensuite le laissez en repos jusque vers la fin de mars, époque à laquelle vous le mettez en bouteilles ... Ce terme est de rigueur, et il ne faut guère le dépasser, sans quoi l'on s'exposerait à n'avoir que du vin peu ou point mousseux.⁴ ...

Six semaines ou deux mois environ après la mise du vin en bouteilles, la mousse commence à s'y manifester avec violence, tellement qu'un nombre considérable de bouteilles sont brisées avec explosion ...

Gegen Ende Mai gärt der Wein mit Macht, dem Ende Januar Zucker auf dem Faß zugesetzt wurde, was eindeutig zu belegen scheint, daß keine absichtliche zweite Gärung herbeigeführt wird, also jener Zucker mit der Gärung auf der Flasche nichts zu tun hat. Die Champenois hören es nicht gern, daß die alte *méthode rurale* praktiziert worden sei, obwohl es aus dem 18. Jahrhundert, seit der ersten Erwähnung des *saute-bouchon*, reichliche Belege gibt. Daß sie sogar tief in das 19. Jahrhundert hineinreicht, wird hier (1834!) bezeugt:

„Um moussierenden Wein zu erhalten, genügt es, die Flüssigkeit in Flaschen zu verschließen, ehe sie das Kohlensäuregas ganz verloren hat, das sich während der Gärung entwickelt:“

Pour obtenir du vin mousseux il suffit de renfermer le liquide dans des bouteilles avant qu'il ait perdu tout le gaz acide carbonique qui se développe pendant la fermentation.

Ebenso⁵: „Da die Weingärung im Augenblick der Flaschenfüllung noch nicht beendet war, setzt sie sich im Innern der Flasche fort“:

Comme la fermentation du vin n'était pas encore achevée à l'époque de la mise en bouteilles, elle se continue dans l'intérieur du verre.

² Schon daraus geht hervor, daß der Zucker Unreife und Säure lindern, aber nicht Gärung bewirken soll.

³ Wenn es metrische Pfunde sind und die Flaschen noch eine *pinte de Paris* faßten, wären es 2500 g Zucker auf 930 Liter Wein. Wahrscheinlich hatte das *livre* noch 489,5 g.

⁴ Wichtig für die *mousse* ist also nicht der Zucker, sondern die *lune de mars*.

⁵ S. 127.

Daß keine gesteuerte zweite Gärung stattfindet, mußte wegen des späten Datums des Aufsatzes so ausführlich dargelegt werden. Der Zuckerzusatz findet auch eine einleuchtende Erklärung: „Dieser Zusatz ist unerlässlich bei den (zu *vin mousseux* bestimmten) Weinen, die von Natur Unreife und Säure haben“:

Cette addition (de sucre candi dissous dans du vin blanc) est indispensable pour les vins qui ont naturellement de la verdeur et de l'acidité.

Verdeur und *acidité* sind uns genügsam als Anlaß negativer Bewertung des *vin mousseux* bekannt. Seine schäumende Natur verdankte er der Nachgärung oder fortgesetzten Gärung auf der Flasche. Chaptal hatte gelehrt, daß Wein wesentlich besser wird, wenn ihm Zucker vor der Gärung zugesetzt wird. Es lag nahe, dieses Rezept auf den *vin mousseux* anzuwenden und ihm vor „seiner“ Gärung ebenfalls Zucker zuzusetzen. Wir haben bei Cadet-de-Vaux gesehen, daß dies nicht geschah.

Es ist nicht auszuschließen, daß es bisweilen unbeabsichtigt zu einer echten zweiten Gärung kam; wenn nämlich zum Zeitpunkt der Flaschenfüllung die Hefe noch im Winterschlaf lag und wärmeres Wetter so spät eintrat, daß die Gärung erst auf der Flasche begann. In diesem Fall kann man den Zuckerzusatz nur verwünscht haben, weil der Flaschenbruch, ehe man die Menge des Zusatzes bestimmen konnte, verheerend gewesen sein muß.

Hatte der Zucker schon auf dem Faß eine neue Gärung ausgelöst, weil die Temperatur im *cellier* hoch genug stieg, waren jedenfalls *verdeur* und *acidité* durch den verbesserten Körper gemindert worden; der Zuckerzusatz lohnte sich also immer, obgleich *sucre candi* nicht billig war.

Herpins Aufsatz legt ein interessantes Vorstadium der zweiten Gärung offen; denn vom Zuckerzusatz zum Faßwein lange vor der Flaschenfüllung war es nur noch ein relativ kurzer Weg bis zum Zusatz des Zuckers in die Flasche (wie bei Funcke) oder zum Wein unmittelbar vor der Flaschenfüllung, also der Fülldosage.

Die Lese- und Keltervorgänge sind seit Dom Pérignon fast unverändert geblieben. Bei Herpin gibt es zwar keine nach der Mostfärbung abgestufte Kelterung nach *abaissement*, *tailles* usw., aber die klare Anweisung, den Saft für den *vin mousseux* innerhalb einer Stunde zu pressen. Das danach Verbleibende, nur zur Hälfte Ausgepreßte, soll für *vin non mousseux* oder *demi-vin* verwendet werden; also eindeutig der farblose Most für den *vin mousseux*.

Wenn der Most nach 24–30 Stunden seine groben Unreinheiten abgesetzt hat, wird er randvoll in ein geschwefeltes Faß gefüllt, und für das, was er auswirft, fleißig nachgefüllt. Nichts geht verloren; denn das Ausfließende fängt man auf⁶.

Neuartig ist, daß die Mündung der Flasche eine konische Form haben soll, „damit in dem Augenblick, in dem man die Bindung aufmacht, die den Korken festhält, dieser leicht und geschwind durch die Expansivkraft des Kohlensäuregases ausgestoßen werden kann“.

Es ist auch ein Rezept eigener Art, man solle die Flaschen nur zu drei Vierteln füllen, um so dem Flaschenbruch zu entgehen. Der Zusatz *pour la première année* bedeutet, daß man nach dem Enthefen gefahrloser auffüllen kann; denn nach einem Jahr soll degorgiert werden. Hier ist der Autor moderner als Funcke, aber

⁶ *On recueillera le vin qui s'écoule par la bonde.*

mit einer höchst umständlichen Ausdrucksweise⁷, die die Neuartigkeit deutlich macht. Eingehend wird beschrieben, wie die Flaschen, Kopf nach unten, so bewegt werden, daß die Hefe langsam auf den Stopfen gleitet. Der Fachterminus *remuer* „rütteln“ ist noch unbekannt. Daraufhin werden sie, immer noch auf dem Kopf, in „eine Platte mit großen runden eingebohrten Löchern“⁸ gestellt. Der technische Ausdruck dafür ist einfach *planche à bouteilles* „Flaschenbrett“. Von *pupitres*, Rüttelpulten, konnte man nicht sprechen, weil es noch keine Gestelle waren⁹. Bemerkenswert ist, daß nach Herpin der Schaumwein fünf oder sechs Monate nach dem Enthefen trinkfertig ist.

„Bisweilen füllt man die entheften Flaschen mit einem Syrup aus Kandis und weissem Wein unter Zusatz eines guten Weinbrands auf“:

Quelquefois on remplit les bouteilles dégorgées avec un sirop de sucre candi et de vin blanc, auquel on ajoute de bonne eau-de-vie.

Die Versanddosage ist also noch in ihren Anfängen, ihre Anwendung fakultativ.¹⁰

„Manche Weine müssen ein zweites und sogar ein drittes Mal degorgiert werden ... Es kommt auch vor, daß die Gärung auf der Flasche und der Flaschenbruch im zweiten Jahr erneut einsetzen“ (was, wäre es nicht ohnehin klar, wiederum beweisen würde, daß die „Instruktion“ noch 1834 nichts von einer zweiten Gärung weiß, mithin *vin mousseux* und kein *champagne* erzeugt wurde (auch wenn das Verfahren in der Champagne durchgeführt worden wäre).

Das bleibt erstaunlich, sollte aber nicht dazu verleiten, den kenntnisreichen Inhalt anzuzweifeln. Die Beschreibung ist detailliert und nachvollziehbar. Herpin schreibt auch ab; aber das trifft in diesem Fall weniger ihn als vielmehr das von ihm korrekt zitierte *Maison rustique*, das Godinot ohne Zitat wörtlich übernimmt. Keiner kann das allerdings so gut wie der Chevalier de Plaigne, der seine Quelle so genau kopiert, daß „die Franzosen sich vor etwa 50 Jahren voller Leidenschaft für den *vin mousseux* entschieden“. So steht es bei Godinot 1718, was auf ± 1670 führt; wer es aber so bei Plaigne (1803) liest, kommt auf ± 1750 !

⁷ *imprimez à la bouteille un léger mouvement horizontal circulaire ou de tournoiement ... ce mouvement de rotation ...*

⁸ *planche percée de gros trous ronds, dite planche à bouteilles.*

⁹ Lat. *pulpitum* „Brettergerüst“ ist zu franz. *pupitre* geworden.

¹⁰ Mit *brut de brut* hat das nichts zu tun; süß wollte man den *vin mousseux* allemal trinken; aber Zucker war teuer.

Das Gutachten des Monsieur Jacques

Monsieur¹ Jacques aus Reims, Königl. Arzt in Epernay, hat einen Brief an den Arzt Ludwigs XV. und Chefarzt der Königin, Staatsrat Helvetius, über die Bekömmlichkeit der weißen Champagneweine gerichtet. Der Brief wurde am 14. März 1730 an die Zeitschrift *Mercure* geschickt und wenige Tage später dort veröffentlicht. Er ist die Antwort auf eine Anfrage der Universität Paris nach der Ursache der Fülle von Erkältungskrankheiten, die das kalte und regnerische Klima (dieses Jahres) in ganz Frankreich hervorgerufen hatte. Auch in der Champagne „sind fast alle Bewohner, besonders die im Marnetal, von solchen Krankheiten² befallen worden. Es ist aber davon kein Todesfall eingetreten, und die Champenois haben keine andere Medizin benutzt als sich warm zu halten und wie gewohnt ihren nicht-moussierenden Weißwein³ zu trinken, der durch seine milde Wärme und seine große Leichtigkeit dem Blut und den Körpersäften⁴ ihren ursprünglichen flüssigen Zustand wiedergegeben und gleichzeitig ihre Menge durch Schweiß und Harn vermindert hat.

In dieser gleichen Provinz hat man beobachtet, daß die Individuen, die nur Rotwein trinken, viel mehr in Mitleidenschaft gezogen worden und einige von ihnen gestorben sind. Das läßt sich unschwer der Tatsache zuschreiben, daß jeder Rotwein mit ätzenden und bitteren Salzen von den Beeren(häuten) und -kernen befrachtet und deshalb der Brust und dem Unterleib schädlich ist, die Transpiration vermindert, das ganze Blut verdickt, das Harnlassen und damit die freie Zirkulation von Blut und Körpersäften, die Leben und Gesundheit ausmacht, behindert.

Diese Prinzipien sind durch die Erfahrung bestätigt. Es ist (somit) sicher, daß der gute nicht-moussierende Weißwein der Champagne, mäßig getrunken, wenn er reif ist und mehr oder weniger mit Wasser verdünnt, die bestgeeignete Flüssigkeit ist, um die Gesundheit zu bewahren. Zugleich ist er der einzige Wein, den man bei mehreren Krankheiten zulassen oder sogar anraten kann.

Wir müssen uns deshalb gegen die von einigen vertretene Auffassung stellen, die diesen Wein mit Vorliebe zu einer gefährlichen Flüssigkeit erklären, der Blasenkrankheiten, Gicht und Rheumatismus hervorrufen kann. Diese Krankheiten kennen wir in der Champagne nur von der Verwirrung⁵, die sie bei unseren Nachbarn hervorrufen. Hier kennt man die Gicht nur vom Namen, und man weiß kaum, was der Blasenstein ist – gibt es doch auf zehn Meilen, flußauf oder flußab, keine zehn Personen, die davon befallen sind.

Ich wage sogar hinzuzusetzen, daß die milde Wärme dieses weißen oder roséfarbenen nicht moussierenden Weines⁶ und seine große Leichtigkeit die beiden

¹ *Monsieur* war bis zur Revolution von 1789 eine Bezeichnung herausgehobener adliger oder bürgerlicher Personen (*Monsieur de Meaux* hieß der Bischof von Meaux; unter den Brüdern des Königs führte der ältere den Titel *Monsieur*). Die Antwort von Helvetius – wenn es eine gab – ist nicht erhalten.

² *de ces différents rhumes* (Katarhe, Schnupfen, Grippe, auch Entzündungen und rheumatische Erkrankungen).

³ *leur vin blanc non mousseux.* ⁴ *aux humeurs.*

⁵ *désordre* ist auch die Störung der Funktionen des Organismus.

⁶ *la chaleur tempérée de ce vin blanc ou gris non mousseux.*

passendsten Mittel sind, um den flüssigen Zustand von Blut und Körpersäften und die motorische Kraft der „Fasern“⁷ zu bewahren, aus denen unser Körper zusammengesetzt ist. Der rote Wein hingegen kann nur genau den gegenteiligen Effekt hervorrufen; denn er ist eine plumpe Flüssigkeit, seiner flüchtigsten Stoffe beraubt und mit einer viel zu großen Menge Weinstein und groben Schwefelstoffen beladen, deren Menge durch die Gärung mit den Kernen und Beerenhäuten nur noch zugenommen hat.“

Es folgt ein Plädoyer gegen das Wasser, das von denen empfohlen wird, die den Wein als ein verderbliches Getränk hinstellen. Von dem Wassergenuß kommen eine Menge von Krankheiten . . . und plötzliche Todesfälle, die die Städte noch mehr als das Land heimsuchen, weil in ihnen die Luft weniger rein ist, und weil die Stadtbewohner ein mehr sitzendes Leben führen als die auf dem Land.

Diese Gefahren würde man mit Sicherheit vermeiden, würde man nach dem Beispiel unserer Vorfahren nur hellen⁸ vollreifen Wein trinken, der mehr oder weniger mit Wasser verdünnt ist.“

Monsieur Jacques zeichnet „de Reims“

Philippe Valentin Bertin du Rocheret hat auf dieses Gutachten einen Text notiert, der sich auf Abbé Bignon bezieht und wahrscheinlich um oder nach 1750 anzusetzen ist, wie sich aus dem Alter von Falconnet ergibt. Beide speisten eines Tages mit Camille Falconnet, Doktor der Medizin von der medizinischen Fakultät der Universität Paris, wobei Abbé Bignon wie gewöhnlich seinen weißen Champagnewein trank.

Der damals achtzigjährige Dr. Falconnet⁹ bemerkte, Bignon tue es auf seinen Rat, so wie er diesen Wein auch selbst trinke. Er rate ihm, niemals ein anderes Getränk zu sich zu nehmen; denn der weiße oder leicht rote¹⁰ Wein der Champagne, aus ganz schwarzen und ganz reifen Trauben gewonnen, sei in der Tat, wie St.-Evremond zutreffend bemerkt habe, befreit von salpeterhaltigen und großen Teilchen und gereinigt von jedem Erdgeschmack. Er sei deshalb geeigneter, die Speisen zu zermahlen, zu zerreiben und zu verdünnen und sie auf den Weg zu bringen und weiterzubefördern¹¹. Deshalb sei es seine Überzeugung, daß dieser Wein, der seine volle Reife im Faß erlangt habe, das heilkräftigste Getränk sei, um die menschliche Gesundheit auf Dauer zu erhalten, wenn er – mehr oder weniger mit Wasser verdünnt – mäßig genossen werde. „Dieser berühmte Abbé Bignon hat davon eine lange und glückliche Erfahrung.“

„Die volle Reife auf dem Faß erlangt“¹² ist äquivalent zu *non mousseux*: Auf dem Faß entstanden immer nicht-moussierende Weine. Die dreifache Wiederholung im Gutachten ist eindeutig.

⁷ *la vertu motrice des fibres.*

⁸ *vin claret*, das faßt *blanc* und *gris* zusammen als der Wein, der nicht auf den Häuten vergoren ist. Bei Manceaux, *Hist. d'Hautvillers* II S. 527, steht an dieser Stelle *vin clair*.

⁹ *1671 in Lyon, † 1762, seit 1716 Mitglied der Academie des Belles-lettres

¹⁰ *vin blanc ou claret.*

¹¹ *charrier et voiturier.*

¹² *ayant acquis une parfaite maturité dans le tonneau.*

Die These des Doktor Jean-Claude Navier

Am 14. Mai 1777 nimmt Jean-Claude Navier, Doktor der Medizin und später Dekan¹ der medizinischen Fakultät von Reims, das Thema des Monsieur Jacques auf. Vor der Fakultät verteidigt er eine These, wonach der moussierende Wein der Champagne gute Wirkung gegen Faulfieber² und ähnliche Krankheiten tut. Diese These wurde so berühmt, daß vier verschiedene Verleger sie herausbrachten.³

Das Vorwort unterstreicht, was dem *vin mousseux* lange entgegenstand: „Es ist nicht erstaunlich, daß, solange die Chemie noch fast unbekannt war⁴, man den Genuß der Champagnerweine, und besonders des moussierenden, für gefährlich hielt; daß die Ärzte sich darüber einig waren, sie seien der Gesundheit schädlich, und daß sie, ohne ihre Natur zu erkennen, immer wieder publizierten, sie seien von allen Weinen die am wenigsten heilsamen, so daß es durch die ständige Wiederholung alle Welt glaubte.

Heute . . . kann das nur noch als eine bloße Chimäre gelten; denn unter allen Weinen gibt es keinen, der weniger Gerbstoff enthält als der Wein der Champagne, und demgemäß keinen, der weniger geeignet ist, Gicht und Harngrieß⁵ zu verursachen. Es gibt auch keinen Wein, der weniger Entzündungen hervorrufen könnte; denn sein Alkoholgehalt ist der geringste.⁶

Unabhängig von diesen wertvollen Eigenschaften, die der *vin mousseux* mit anderen Weinen der Champagne teilt, enthält er zusätzlich einen besonderen Bestandteil⁷, den die Chemiker ‚Gas‘ oder ‚Kohlensäure‘ nennen. Dieser Bestandteil bestimmt ihn wesentlich, denn er ist heute als das mächtigste Antiseptikum erkannt, das es in der Natur gibt, und als wirksames Lösemittel der (Nieren- und Blasen-) Steine im menschlichen Körper; als ein Bestandteil, der der Flüssigkeit, die ihn umschließt, die wertvollen Eigenschaften mitteilt, die er selbst besitzt.

Der köstliche Saft von den Weinlagen der Champagne bietet somit einen doppelten Vorteil: zum einen alle anderen Weine zu übertreffen, was ihm niemand bestreiten kann, und zum anderen das beste Mittel zu sein, um die weisen Gesetze zu bewahren, die der Schöpfer der Natur in der Harmonie der Lebewesen⁸ zur Erhaltung der Gesundheit und des Lebens festgelegt hat. Der Zweck dieser These ist, neues Licht auf diese Wahrheiten zu werfen, die ebenso wichtig wie wenig bekannt sind“.

Soweit das Vorwort. Der *vin mousseux* tritt hier, ein Menschenalter nach dem Tod von Philippe Valentin Bertin und Abbé Bignon, zwei nach dem von Dom

¹ *régent*. Das alles war er zum Augenblick der These noch nicht, denn seinen Doktorgrad erwarb er am 24. 11. 1777. Navier starb 1828 mit 77 Jahren in Reims.

² *fièvres putrides*.

³ Der Text war ursprünglich in Latein; er wurde von Navier selbst übersetzt.

⁴ *à son berceau*.

⁵ *la goutte et la gravelle*.

⁶ *la partie spiritueuse*.

⁷ *un principe particulier* (*principe = élément constituant*, Le Robert V, S. 462).

⁸ *dans l'oeconomie animale*; s. ebda. II, S. 368 und Anm. 22.

Pierre Pérignon, mit Selbstbewußtsein auf; er ist dank den Fortschritten in seiner Herstellung zum akzeptierten Getränk geworden. Kein Wunder, daß nun das Pendel nach der anderen Seite ausschlägt und das unschuldige Kohlendioxyd zum mächtigsten Antiseptikum der Natur erklärt wird.

Unter diesem Vorzeichen wird an jenem 14. Mai 1777 vor den medizinischen Koryphäen von Reims darüber diskutiert, „Ob der *vin mousseux* der Champagne angewendet werden soll, wenn faulige Krankheiten herrschen“⁹. Es beginnt mit einem Satz, der den Rationalismus kurz vor der Revolution spiegelt: „Der Mensch, durch seine Vernunft über die Tiere erhaben, ist in der Natur das vollkommenste Geschöpf der Gottheit.“ Da aber auf dieser Erde nichts vollkommen ist, wird dieser „König des Universums“ vom Mutterleib an von Krankheiten heimgesucht, die ihn ständig mit dem Tod bedrohen, darunter an erster Stelle die, die man (*maladies*) *Putrides*¹⁰ nennt.

Im Zug einer langen medizinischen Abhandlung wird dargelegt, daß *air fixe*, die Kohlensäure, die durch die Krankheit den Körpern entzogen worden ist, ein Heilmittel ist, weil man sie ihnen leicht zurückgeben kann.¹¹ Als Beispiel für ihre Wirkung wird ein verdorbenes Stück Fleisch angeführt, das man in die einem gärenden Wein entweichende Kohlensäure hängt, worauf es sofort seine ursprüngliche Frische zurückgewinnt¹², also genau die gleiche Fama, die seit Anbeginn den gebrannten Wein begleitet.

„Wenn man die Kohlensäure daran hindert, zu entfliehen, beseitigt man die Zersetzung, und die Fäulnis verschwindet, wenn man diejenige wiederherstellt, die sich verflüchtigt hatte“¹³ worauf eine große Zahl von Substanzen vorgestellt wird, die Kohlensäure enthalten oder erzeugen. „Unter den unzähligen Substanzen, die dieses Anti-Fäulnis-Gas enthalten, gibt es keines, dem die Natur es verschwenderischer verliehen hat als dem moussierenden Wein der Champagne.“¹⁴ Dem folgt eine für eine akademische These (heute) ungewöhnliche Huldigung an den *vin mousseux*; sie könnte in jedem Werbeprospekt stehen:

„Mit welcher Lebhaftigkeit ergießt sich diese göttliche Flüssigkeit in perlenden Bläschen! Welch angenehme Empfindung erzeugt sie auf die Geruchsorgane! Welch köstlichen Eindruck hinterläßt sie auf den empfindsamen Adern des Gau-

⁹ *Si le vin de Champagne mousseux doit être mis en usage lorsqu'il règne des maladies putrides.*

¹⁰ *putride* (lat. *putridus*) ist, was in Fäulnis oder Verwesung übergeht, sich zersetzt, morsch wird. Ein Sammelname für alle Krankheiten, die den Körper zersetzen; Navier nennt im folgenden z.B. fauligen Durchfall, Skorbut, Faulfieber und gibt als Hauptursache Luft an, die zugleich heiß und feucht ist (*elles deviennent épidémiques lorsque le vent du midi fait sentir sa chaleur humide.*)

¹¹ *L'air fixe, après avoir recouvré son ressort, reprend bientôt sa première fixité.*

¹² *plongé dans la vapeur d'une cuve de vin en fermentation, recouvre aussitôt son premier état de fraîcheur.*

¹³ *Arrêtez l'air fixe dans sa fuite, vous écarterez la putréfaction; rétablissez celui qui s'est échappé, et la putridité disparaît.*

¹⁴ *Parmi les substances innombrables qui contiennent cet air antiputride, il n'en est point à qui la nature l'ait plus prodigué qu'au vin de Champagne mousseux.*

mens! Man braucht die Ursache so vieler wunderbarer Wirkungen nicht zu suchen; sie findet sich in dem Fluidum¹⁵ der Weingärung. In der Tat ist es die Kohlensäure, die durch ihre stürmische Bewegung diese *mousse* bildet und hebt, deren Weiße, die mit der Milch wetteifern kann, dem erstaunten Blick den Glanz des durchsichtigsten Spiegels bietet. Diese gleiche Kohlensäure¹⁶ bildet durch ihren Druck und ihr Aufbrausen die Tätigkeit des weinigen Geistes¹⁷, dessen Beförderungsmittel sie ist, so daß die Nervenenden¹⁸ ganz schnell von dem köstlichen Eindruck erreicht werden, für den sie disponiert sind. Was die leichte Reizempfindung betrifft, die man dabei empfindet, darf man sie nicht mit dem Eindruck verwechseln, den der Wein erweckt, sondern sie kommt, wie bei den Sauerbrunnen¹⁹, von dem gasförmigen Bestandteil her, der darin enthalten ist. Aus dieser Ähnlichkeit ergibt sich eine Analogie zwischen *vin mousseux* und den Sauerbrunnen, die unsere Aussage noch mehr bestätigt.“

Diese Analogie wird im einzelnen ausgeführt, was zu einer erstaunlichen Feststellung führt: „Der nicht moussierende Wein wird unverzüglich *vin mousseux*, wenn man ihn mit Sauerbrunnen mischt, und wenn diese Mineralwässer ihre natürlichen Eigenschaften verloren haben, gewinnen sie sie unverzüglich zurück, wenn man ihnen *vin mousseux* zusetzt.“ Erstaunlich, weil hier mindestens das Prinzip des Imprägnierschaumweins vorgeführt wird. Es ist nicht ausgeschlossen, daß man wie bei der Kalten Ente *vin mousseux*, schon des hohen Preises wegen, mit Mineralwasser verlängerte.

Einziges Ziel des IV. Abschnitts ist der Nachweis, daß der *vin mousseux* das Gegengift schlechthin gegen die *maladies putrides* ist. „Vergeblich verbreitet Verleumdung von allen Seiten, das Perlen unserer Weine sei verderblich; vergeblich behauptet sie, sie hätten nur eine schädliche Hitze und einen faden Geschmack“²⁰; das Urteil der Bertin und Bignon ist also nicht verstummt. „Was vor allem attackiert wird, ist das Mousseux, während wir gerade diesem Bestandteil hohes Lob zollen“ – mit dem Vorschlag, alle Apothekermedizinen beiseite zu lassen; denn „eine Flüssigkeit, die zugleich so sehr dem Gaumen schmeicheln und die Gesundheit bewahren und wiederherstellen kann, verdient ohne Zweifel, daß wir ihr den Vorzug geben.“

Im *vin mousseux* erkennen wir den doppelten Vorteil: So wie er geeignet ist, den *maladies putrides* zuvorzukommen, vermag er sie auch zu bekämpfen, wenn man davon befallen ist.“ Das wird unter Bezug auf die einzelnen Organe näher ausgeführt; mit dem Ergebnis: „Man scheue sich nicht mehr, den *vin mousseux* anzuwenden, wenn man eine der Ursachen für eine *maladie putride* zu

¹⁵ *le fluide élastique.*

¹⁶ *air* im Sinne von *air fixe.*

¹⁷ *l'esprit vineux* ist nicht Weingeist, sondern das geistige Element im Wein.

¹⁸ Im Text steht *popiles nerveuses*, Druckfehler für *papilles*, was eine Anmerkung zur Thesis erklärt: *Les papilles nerveuses, c'est-à-dire les extrémités arrondies des nerfs qui tapissent la base de la langue, du palais, etc.*; es sind also die für den Geschmack empfindlichen Stellen an Zunge und Gaumen.

¹⁹ *eaux acidules*, hier vielleicht synonym mit *eaux minérales* gebraucht.

²⁰ *une chaleur nuisible et une saveur sans vertu.*

erkennen glaubt. Durch seinen Gebrauch schützt man sich vor den epidemischen Krankheiten, von denen man bedroht sein könnte; dazu in einer Anmerkung die Pariser, die Holländer und alle Völker, die in feuchten Gegenden leben und gerade von solchen Krankheiten ständig verfolgt werden, gegen die *vin mousseux* die beste Medizin ist.

Auch im Vergleich mit anderen Medizinen, die nur begrenzte Wirkungen haben, schneidet der moussierende Champagnewein besser ab, weil er eine ganzheitliche Wirkung entfaltet. „Was man in (den genannten) Medizinen vergeblich suchen würde, spendet der *vin mousseux*, diese Quelle des Lebens, die so reich an gasförmigen Bestandteilen²¹ ist, in Überfluß in der ganzen Lebensstruktur²² als das Gegengewicht der Zerstörung durch Fäulnis²³, indem sie (in den befallenen Organen) den beweglichen und belebenden Geist wiederherstellt, der daraus unmerklich entwichen war.

Ergo morbis putridis epidemice grassantibus, vinum spumans campanum = „Daher soll der moussierende Wein der Champagne angewendet werden, wenn *maladies putrides* grassieren.“

Das gefällt Manceaux so sehr, daß er die Arbeit komplett abdruckt²⁴, obgleich sie mit der Geschichte der Abtei Hautvillers nicht das Geringste zu tun hat.

Der Text enthält im letzten Absatz eine terminologische Kostbarkeit: *Le champagne mousseux remède à la putréfaction*. Es ist die einzige Stelle, die gegenüber *le vin de Champagne mousseux* schon den gleichen Übergang wie in *le bourgogne*, *le beaujolais* zeigt, der mit 1777 nun einen festen Terminus ad quem hat. Nur „*mousseux*“ blieb noch unverzichtbar; erst nach 1850 gab der stille rote Wein seine Spitzenstellung auf, so daß *le champagne* aus *le champagne mousseux* werden konnte.

²¹ *en principe aéré.*

²² *économie animale. économie* hat auch die Bedeutung arrangement, harmonie, ordre, organisation, structure; z.B. *l'économie du corps humain*, was wahrscheinlich mit *économie animale* gemeint ist (Le Robert II, S. 368).

²³ *la dissolution putride. dissolution* (ebda. S. 259) ist die *décomposition d'un organisme par la séparation des éléments constitutants.*

²⁴ Abbé Manceaux, *Histoire de l'abbaye et du village d'Hautvillers*, 1880, II S. 529 – 541.

Dictionnaire universel de l'agriculture¹

Dieses Lexikon wird aufgenommen, weil es noch im Jahre 1800 in seinem höchst kenntnisreichen Beitrag über „vin“ keine zweite Gärung kennt. Alles ist beschlossen in dem Satz: „Es gibt Weine, deren langsame Gärung mehrere Monate anhält; wenn man diese zu angemessener Zeit auf Flaschen füllt, werden sie moussierend.“

Der folgende Satz hat den Flaschenbruch zum Inhalt: „Es ist nicht zwangsläufig so, daß die Weine diese Eigenschaft (des Moussierens) annehmen können; (denn) die, deren Gärung von Natur stürmisch ist, beenden ihr Werk zu rasch und würden die Gefäße zerbrechen, in die man sie einschließen wollte:“

Il est des vins dont la fermentation lente se continue pendant plusieurs mois: ceux-ci mis à propos dans des bouteilles deviennent mousseux. Il n'est même à la rigueur que cette nature de vins qui puisse acquérir cette propriété: ceux dont la fermentation est naturellement tumultueuse terminent trop promptement leur travail, et briseroient les vases dans lesquels on essayeroit de les renfermer.²

Ganz klar also *méthode rurale*: Bei langsamer erster Gärung erhält man *vin mousseux*, bei stürmischer Scherben.

Ein dritter Satz erklärt, warum man mit der *méthode rurale* keinen roten *vin mousseux* erzeugen kann: „Es ist schwierig, Wein zu gewinnen, der gleichzeitig rot und *mousseux* ist; denn um ihn rot zu bekommen³, muß man ihn auf der Maische gären lassen, und dadurch verflüchtigt sich das saure Gas.“⁴

Es sind genug andere Beweise dafür vorhanden, daß im 18. Jahrhundert noch kein Champagner (= Produkt einer zweiten Gärung) hergestellt wurde; dieses Zeugnis aus dem Jahr 1800 ist aber in seiner Kürze das prägnanteste.

Und weiter: „Die früheren Generationen unterschieden sorgfältig das Erzeugnis aus einer *freien* und einer *geschlossenen* Gärung, das heißt in offenen oder verschlossenen Gefäßen. Die *vins mousseux* verdanken die Eigenschaft des Moussierens nur der Tatsache, daß sie in die Flasche eingeschlossen wurden, ehe sie ihre Gärung beendet hatten. Dann bleibt das Gas, das sich in der Flüssigkeit langsam entwickelt hat, darin komprimiert bis zu dem Augenblick, in dem es mit Macht entweichen kann, weil die Kompression mit dem Öffnen der Flasche beendet ist“:

Les anciens distinguoient avec soin le produit d'une fermentation libre ou clause, c'est-à-dire faite dans des vaisseaux ouverts ou dans des vaisseaux fermés. Les vins mousseux ne doivent la propriété de mousser qu'à ce qu'ils ont été enfermés dans le verre avant qu'ils aient complété leur fermentation. Alors ce gaz lentement développé dans la liqueur, y reste comprimé jusqu'au moment où,

¹ Dictionnaire universel de l'agriculture, Paris 1800, Band X, Art. *vin*.

² I.c. S. 319.

³ wörtlich „um ihn färben zu können“.

⁴ *Il est difficile d'obtenir du vin à-la-fois rouge et mousseux, attendu que, pour pouvoir le colorer, il faut le laisser fermenter sur le marc, et que, par cela même, le gaz acide se dissipe.*

*l'effort de la compression venant à cesser par l'ouverture des vaisseaux, il peut s'échapper avec force.*⁵

Diese Stelle bestätigt die vorherigen Aussagen („ins Glas verschlossen, ehe sie ihre Gärung beendet haben“ = *méthode rurale*; „verdanken die Eigenschaft des Moussierens nur dem Einschluß in das Glasgefäß“ = keine Füll dosage und keine zweite Gärung).

Das Dictionnaire erklärt den grasigen Geschmack dadurch, daß „das Kohlen-säuregas allen Flüssigkeiten, die mit ihm getränkt sind, einen säuerlichen Geschmack verleiht, dem die Mineralwässer, die man Sprudelwässer nennt, ihre hauptsächlichliche Eigenart verdanken.“⁶

Daß die Trauben unreif, *au vert*, gelesen wurden, ist teilweise dem Klima zuzuschreiben⁷: „Es gibt Klimazonen, in denen die Rebe niemals zur Reife gelangt. Dazu gehören fast alle Landstriche in Nordfrankreich. Dort ist man gezwungen, Lesegut unreif zu lesen⁸, wenn es nicht am Stock verfaulen soll; (denn) ein feuchter und regnerischer Herbst könnte die schlechte Saftqualität nur noch verstärken. In dieser Situation sind alle Weingärten in der Umgebung von Paris. Deshalb wird dort früher als in Südfrankreich gelesen, wo die Trauben weiter reifen, wenn auch die Sonnenwärme stetig abnimmt.“

Der Text des Dictionnaire illustriert auch, was Jaunay und Maumené über die Explosion schreiben, um derentwillen Weine auf Flaschen gefüllt wurden, die noch in der *fermentation tumultueuse* waren und deshalb ihr Gehäuse zerbrachen.

Da die *mousse du vin de Champagne* wiederholt erwähnt und die Champagne im Artikel „*Vin*“ eingehend behandelt wird, wäre es mit Bestimmtheit gesagt worden, wäre dort eine andere als die *méthode rurale* angewendet worden. Ihre Anwendung wird auch aus dem Satz über die Rotweingärung deutlich.

Wenn es stimmt, daß zu Anfang des 19. Jahrhunderts eine für die Entwicklung zum Champagner bedeutsame Erfindung fällt, müßte es also *la liqueur de dosage* gewesen sein; denn dadurch kam man von der *méthode rurale* zur *seconde fermentation en bouteilles* und damit zur direkten Vorstufe von Champagner bzw. Sekt im heutigen Sinn. Das früheste französische Zeugnis für den Zuckerzusatz ist bislang erst von 1834 (älter nur Max. Jos. Funckes Schrift, deren Vorwort vom 2. Dezember 1810 datiert ist).⁹

Die einzige Veränderung in den fast einhundertvierzig Jahren seit der ersten Erwähnung eines moussierenden Weines ist also, daß man um der „Explosion“ willen nicht bis zur *lune de Mars* wartete, sondern Weine noch während ihrer ersten Gärung auf Flaschen zog und damit den Flaschenbruch heraufbeschwor. Beide Zeiträume (Nachgärung und *méthode rurale*) sind je rund siebenzig Jahre lang; über neunzig weitere dauert es dann, bis mit den Reinzuchthefen das vierte und letzte Stadium (1894 in Geisenheim, 1895 in Epernay) beginnt.

⁵ S. 318.

⁶ *Le gaz acide donne à toutes les liqueurs qui en sont imprégnées une saveur aigrelette; les eaux minérales, appelés eaux gazeuses, lui doivent leur principale vertu.*

⁷ S. 301 f. ⁸ *de vendanger un raisin vert.*

⁹ Joh. Max. Jos. Funcke, Praktisch-chemische Abhandlung über die zweckmäßigste Bereitung der rothen Ahr- und Rhein-Weine, des Hefen- und Trester-Geistes, Köln 1811, S. 23 f. (oben S. 45–52).

Register

- abbé commendataire 43
air fixe 63
Alkohol 27
Archäologiekongreß 1861 24–28
Benediktinerorden 42
Bertin du Rocheret 22, 61
Bidet, N. 12
Bignon, abbé 61
Cadet-de-Vaux, A.-A. 52–56
Champagne mousseux 65
Champagner 4f., 45f., 52, 59
Champagnerwerbung 18–24, 32
Champagneweine, rote 4
Chandon de Briailles, Graf 23, 44
Chaptal, comte 52f., 58
clarifier 11
Congrégation de St. Vanne 42
Couten, Jean 3, 23, 44
cuvée 16
dégorger 11
dépoter 11
dépôt 11
d'Herbès 9
Didier de la Cour 42
Dion, Roger 27
Enthefung 12f., 17, 40, 58f.
étonner 18
façon champagne 56
Falconnet, Camille 61
Flasche 14
Flaschenbruch 58, 66f.
François, Apotheker 4
Fülldosage 4, 50f., 58, 67
Funcke, Joh. Max. Jos. 3f., 45–52
Furetière 25
Gärung, zweite 4f., 31, 45–47, 51f.,
54–57, 67
Gärungshemmung 45–51
Gandilhon 44
Godinot 27f.
Grossard, dom 3, 7–18, 21f., 24–40
Hautvillers, abbaye royale Saint-
Pierre d' 7f., 32, 41–44
Hefe 46f., 51, passim
Hefedepot 13
Helena, Heilige 34–39
Herpin 4, 56–59
Imprägnierschaumwein 64
Jacques, Monsieur 60f.
Jullien 27
Kessler 52
Korkstopfen 15–17, 26f.
Louis-Perrier 28–30
maladies putrides 62–65
Manceaux, abbé 3f., 7–40
manse/mense . 42f.
Medizin 60–65
méthode rurale 4, 46–48, 56f., 66f.
Mineralwässer 64, 67
Moët, Cl. Nich. und J.-R. 4, 10, 23f., 31f.,
40, 44
mousse 53, 64, 67, passim
mousseux, Mousseux 8, 46, 65, passim
Nachgärung 67
Navier, Jean-Claude 62–65
Orden vom Heiligen Grab 33, 37–40
Pérignon, Dom 3f., 7–11, 15f., 18–33,
40–44
Perrier, Nicolas 52–56
Pierre, frère 8, 16, 22, 33
planche à bouteilles 59
Reinzuchtheife 67
Reliquien 34–39
Roques 4
Rüttelmethode 4, 17, 50f., 56, 59
Schaumwein, roter 28, 66
Schönung 11–13
Schwefelung 46–50
Sekt 4f., 45f.
Sutaine 7, 33

verdeur 48, 55, 58, 67
verre anglais 14
Versanddosage 56, 59
vin blanc mousseux 8–10, 14f., 26,
28–30
vin de Bourgogne mousseux 47
vin gris 9–15, 25–30
vin mousseux méthode rurale 4, 46–48,
56f., 66f.
vin non mousseux 4, 14, 29f., 60f.
vin paillé 9–15, 25–30
Walfard-Verfahren 50f.
Wein, gefangener 46
Wein, stiller 14, 54
Wein, weißer 8–10, 14f., 25–30
Weinberge von Hautvillers 41f., 44
Weinfarben 9–15, 25–28
Zucker 10; 31, 46f., 51–59, 67

