

Weinwirtschaft : Moselwinzer baut Champagner aus

Leiwener/Mesnil-sur-Oger

Klaus Herres gehört zu den renommiertesten Sekt-Herstellern Deutschlands. Jetzt stellt der Leiwener seinen eigenen Champagner her – in Mesnil-sur-Oger, einem der bekanntesten Dörfer in der Champagne.



Klaus Herres am Rüttelpult seines Kellers in der St. Laurentius Sekt GmbH in Leiwener.

Foto: TV/Verona Kerl

Klaus Herres ist ein Dickkopf.

Deshalb gehört der Leiwener zu den hochdekoriertesten Sekterzeugern Deutschlands, beliefert gleichzeitig das Bundespräsidialamt in Schloss Bellevue Berlin (seit 1999) und das schwedische Königshaus (seit 2003).

Weil er nie stehenbleibt und immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist, baut er jetzt seinen eigenen Champagner aus. „Ich wollte beweisen, dass ich das auch kann“, sagt er.

Sein Plan gelingt: Seit Ende 2019 ist sein Grand Cru Champagner Brut, Blanc de Blancs, ausschließlich aus Chardonnay-Trauben auf dem Markt. Für diese Idee hat er einen langen Atem gebraucht.

Anfang der 1980er Jahre übernimmt Herres das elterliche Weingut und stellt mit der Zeit den Betrieb komplett auf Sektherstellung um. Klaus Herres führt das Sektgut St. Laurentius zum Erfolg und stellt heute mit seinen Mitarbeitern jährlich 100 000 Flaschen Sekt und Crémant her, seit Juli 2018 in einer GmbH. Unterstützt und inspiriert haben ihn damals die Franzosen. Genauer gesagt, die Einwohner aus der bekannten Champagnergemeinde Mesnil-sur-Oger, die seit den 1950er Jahren mit den Leiwenern in einer Jumelage, also Partnerschaft, verbunden sind und diese vor etwa 20 Jahren offiziell besiegelten!

Bei jeder Gelegenheit arbeitet Jungwinzer Herres in der Champagne – hilft bei der Lese, beim Degorgieren (wenn das Hefedepot aus dem Flaschenhals entfernt wird), bei der Herstellung der Cuvées und er lernt:

„Ich habe in verschiedenen Betrieben gearbeitet und habe mir dabei immer etwas abgesehen. Man nimmt stets was mit, jedes Mal.“ So verfeinert er seinen Stil und gewinnt Auszeichnung um Auszeichnung. Heimst Staatsehrenpreise ein, wird mehrmals bester Sekterzeuger Deutschlands, gewinnt Gold bei der Berliner Wine Trophy, erhält auf Wettbewerben in Brüssel, Lissabon, Frascati und Straßburg Gold für seine Erzeugnisse. Zur persönlichsten Auszeichnung aber zählt wohl 1999 die Aufnahme in die Bruderschaft der Champagner-Erzeuger von Le Mesnil-sur-Oger und die Ernennung zum Chevalier de la Confrérie de L'Arc. Die Partnerschaft befruchtet: Im Jahr 2003 arbeitet der Jungwinzer Julien Launois aus Mesnil-sur-Oger bei Klaus Herres im Sektgut St. Laurentius – der Beginn einer Freundschaft mit weittragenden Folgen. Auch Launois ist innovativ, ehrgeizig und wissbegierig. Er übernimmt einige Jahre später den Betrieb seines Vaters, steigt bei der Genossenschaft aus und startet 2013 seinen eigenen Betrieb – Champagne Paul Launois.

Zu dieser Zeit garte bei dem Moselwinzer schon lange die Idee, seinen eigenen Champagner zu machen. 2015 steht der Deal: „Ich habe ihm eine Degorgiermaschine gegeben und er hat mir einen Teil seines Kellers zur Verfügung gestellt“, erinnert sich Herres. Auch den Grundwein, aus dem er Champagner herstellen will, kauft er bei Launois. Einen Wein, der eigentlich gar nicht erhältlich ist, denn, „es gibt keinen Grundwein auf dem Markt in der Champagne. Der ganze Wein ist vertraglich gebunden. Als ich Julien sagte, wie viel ich brauche, hat er diese Menge aus den Verträgen mit der Genossenschaft herausgeholt. Die musste er auch noch drei Jahre nach seinem Ausstieg beliefern. Und zum Glück für mich hatte er Weinberge dazugekauft.“

12 000 Euro kostet das Fuder (etwa 1000 Liter) Chardonnay aus bester Grand Cru-Lage. Eine Burgunderrebsorte, die nicht weit vom berühmten Clos du Mesnil mitten in der Gemeinde wächst. Der Champagner, im Alleinbesitz des Champagnerhauses Krug, gilt unter Fachleuten als einer der besten Schaumweine der Welt. Der Moselaner Herres geht auf Nummer sicher und füllt erst einmal aus 500 Litern Wein 600 Flaschen und lässt den Wein drei Jahre auf der Hefe liegen – ein Reifeprozess, bei dem die Hefe dem Champagner Aromen verleiht. Bemerkenswert, denn lediglich 15 Monate sind in Frankreich vorgeschrieben.

Im August 2019 sitzt Winzer Herres vor seiner ersten Flasche Champagner und ist nervös. „Das war richtig spannend, als wir die Flasche geöffnet haben“, sagt er.

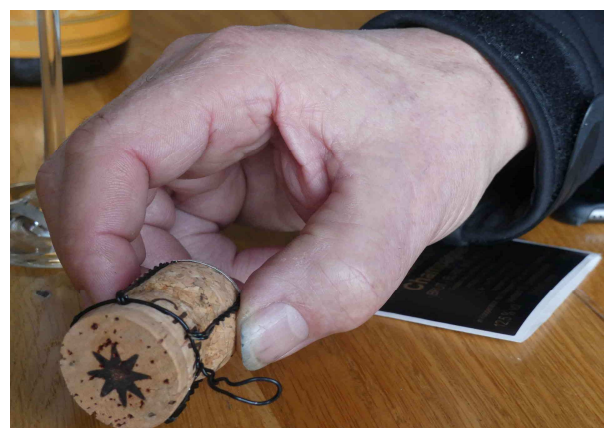
Herres, selbst stets kritisch mit seinen Erzeugnissen, ist zufrieden. Julien Launois auch. „Er schmeckt gut“, meint er. „ Er ist ähnlich wie meiner. Ich habe auch einen modernen Stil, ohne Extravaganz. Viele Champagner sind zu schwer und haben zu viele Hefenoten. Ich glaube, die Kooperation ist gut für ihn und für mich. Unser Champagner macht Durst auf mehr.“

Das finden die St.-Laurentius-Kunden auch. Bereits im Dezember 2019 ist die erste Charge ausverkauft. Herres hat sich „verkalkuliert“. Er legt nach, organisiert dank seiner guten Kontakte ein weiteres Kontingent und degorgiert am 5. Dezember abermals 600 Flaschen. Jeweils 500 Liter Wein hat er von den Jahrgängen 2015, 2016, 2017 und 2018 gekauft. Doch er braucht mehr. „Vom 2019er Jahrgang werden wir im April insgesamt 1300 Flaschen aus 1000 Litern füllen und den Champagner nur noch 24 Monate auf der Hefe liegen lassen.“ Eine kostspielige Investition, muss er doch, nach eigenen Angaben, bei 1000 Litern inklusive Lohnkosten und Material 14 000 Euro berappen.

Allerdings sei die Nachfrage in der gehobenen Gastronomie und der Hotelbranche für seinen Champagner bereits jetzt entsprechend groß. Ein schöner Nebeneffekt: Dort habe er außerdem einige seiner Sekte verkaufen können.

Derweil bleibt Herres Purist: „Viele versuchen, Champagner zu kopieren. Das geht gar nicht. Man muss Sekt machen, der typisch für die Region ist. Wenn eine Rebsorte auf dem Etikett steht, muss die Typizität erkennbar bleiben. Im Geruch und im Geschmack. Man kann in Heidelbeermarmelade ja auch keine Erdbeeren schmecken.“

Klaus Herres, ein Sektbotschafter für die Mosel? Sascha Hermes, Ortsbürgermeister von Leiwen, mag offensichtlich den bodenständigen Winzer mit der dezidierten Meinung. „Wir sind sehr stolz. Er ist ja nicht irgendwo aktiv, sondern in Mesnil-sur-Oger, unserer Partnergemeinde. Außerdem ist er Lieferant des Bundespräsidenten. Ja, die St. Laurentius Sekt GmbH ist ein Aushängeschild für unseren Ort.“ Ein Prädikat, das sich Klaus Herres ohne seine Dickköpfigkeit nicht so leicht verdient hätte.



Klaus Herres am Rüttelpult seines Kellers in der St. Laurentius Sekt GmbH in Leiwen. *Foto: TV/Verona Kerl*

Der erste Champagner des Sektherstellers Klaus Herres aus Leiwen. *Foto: TV/Verona Kerl*

Der französische Champagnerwinzer Julien Launois in seinem Keller in Mesnil-sur-Oger. *Foto: KANIA Laurent*

Champagnerkorken mit Afraffe (Drahtgeflecht, das den Korken umgibt). *Foto: TV/Verona Kerl*