vinetur

Champagnererzeuger gestalten Weinberge neu, um den regionalen Stil zu bewahren

Champagnerhäuser erproben Voltis, beleben spät reifende Rebsorten wieder und unterbinden den biologischen Säureabbau, um in heißeren, trockeneren Jahren die Säure zu bewahren

Montag, 23. November 2026



Champagnererzeuger setzen auf neues Rebenmaterial, strengere Maßnahmen zum Pflanzenschutz und technische Änderungen im Keller. Der Klimawandel verändert die Bedingungen, die Frankreichs bekannteste Schaumweinregion lange geprägt haben, wie Decanter berichtet.

Nach einer Reihe ungewöhnlicher Jahrgänge ist der Handlungsdruck gestiegen. Dazu zählt die Lese 2025, die Séverine Frerson, Kellermeisterin bei Perrier-Jouët, gegenüber Decanter als beispiellos bezeichnete. Ihre Einschätzung spiegelt die allgemeine Sorge in der Champagne wider: Die Erzeuger wollen Frische, moderaten Alkohol und eine hohe Säure bewahren – Eigenschaften, die die Weine der Region traditionell für die Herstellung von Schaumwein nach der klassischen Methode geeignet machen.

Diese Herausforderung berührt den Kern der Identität der Champagne. Die Region verdankte ihren Ruf einem kühlen, feuchten Klima im Norden, in dem Stillweine oft zu säurebetont und leicht waren, um für sich allein zu bestehen, sich aber hervorragend für die Schaumweinherstellung eigneten. Da wärmere Jahrgänge die Trauben früher reifen und mehr Zucker einlagern lassen, wägen Winzer und Häuser ab, wie weit sie sich anpassen können, ohne den für die Champagne typischen Stil zu verändern.

Ein Schwerpunkt liegt auf der Rebengenetik. 2022 ließ die französische Appellationsbehörde INAO die krankheitsresistente Sorte Voltis versuchsweise in der Appellation Champagne zu. Wie Decanter berichtete, ist die Zulassung streng begrenzt: Voltis darf höchstens 5 % der Rebfläche eines Betriebs und höchstens 10 % einer fertigen Cuvée ausmachen. Die Versuchszulassung soll 2032 überprüft werden. Die ersten Pflanzungen erfolgten 2023; bis Mai 2026 waren rund 10 Hektar bepflanzt, etwa 0,03 % der gesamten Rebfläche der Champagne.

Die Erzeuger greifen auch auf ältere regionale Rebsorten wie Petit Meslier und Arbane zurück, die für ihre hohe Säure und späte Reife bekannt sind. In einem wärmeren Klima können diese Eigenschaften die Zuckeranreicherung verlangsamen und die Frische bewahren. Ihr Anteil an der Rebfläche ist weiterhin sehr gering. Laut Decanter machen die beiden Sorten zusammen weniger als 0,1 % der Rebfläche der Champagne aus.

Beim Comité Champagne, kurz CIVC, werden potenzielle neue Sorten in kleinen Versuchschargen ausgebaut, um zu prüfen, ob sie zum erwarteten sensorischen Profil der Champagne passen. Pierre Naviaux, beim CIVC für nachhaltige Entwicklung zuständig, sagte Decanter, die Weine aus diesen Versuchen könnten sehr unterschiedlich ausfallen. Manche zeigten ausgeprägt aromatische Noten, die weit vom vergleichsweise zurückhaltenden Charakter von Pinot Noir, Chardonnay und Meunier entfernt seien. Neue Sorten seien ein Baustein im Werkzeugkasten der Region, aber nicht das wichtigste Instrument, sagte er.

Viele führende Erzeuger investieren stattdessen in mehr Vielfalt innerhalb der etablierten Champagner-Rebsorten. Louis Roederer sammelt und pflanzt seit Jahren Massenselektionen neu an – genetisch vielfältiges Rebenmaterial aus bestehenden Weinbergen, nicht standardisierte kommerzielle Klone. Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon sagte Decanter, Ziel sei es, Pflanzenmaterial wiederzugewinnen, das möglicherweise eine längere Vegetationsperiode benötigt und mit Hitze besser zurechtkommt.

Das Programm von Roederer begann 2002 mit Selektionen von einigen der ältesten, vor der Verbreitung von Klonen gepflanzten Reben. Sie stammen aus Anlagen, die vor 1960 auf dem Gebiet des heutigen Domaine Cristal gepflanzt wurden. Mit Unterstützung von Rebenfachleuten und dem Weinbergsteam des Unternehmens wählte das Haus Stecklinge aus, die besonders vielversprechend in Bezug auf Qualität und Widerstandsfähigkeit erschienen, und pflanzte sie in vier Vermehrungsanlagen neu. Decanter berichtete, dass inzwischen mehr als 100 Varianten vermehrt werden, überwiegend Pinot Noir, aber auch einige der anderen traditionellen Champagner-Rebsorten.

Dieselbe Arbeit findet auch bei den Unterlagen statt. Sie sind wichtig, weil eine geringe genetische Vielfalt Weinberge anfälliger für Klimaschocks und Krankheiten machen kann. Lécaillon sagte Decanter, dass die Mischung genetischen Materials innerhalb derselben Parzelle die Widerstandsfähigkeit erhöhen könne, da nicht alle Reben gleichzeitig anfällige Entwicklungsstadien wie die Blüte erreichten.

Auch auf regionaler Ebene entsteht eine umfassendere Initiative. Das CIVC beteiligt sich an Qanopée, einem 10-Millionen-Euro-Projekt mit dem Burgund, dem Beaujolais und dem Jura, das die langfristige Zukunft von mehr als 20 Rebsorten sichern und die genetische Vielfalt schützen soll. In der Champagne umfasst das Projekt ein 4.500 Quadratmeter großes, insektenfestes bioklimatisches Gewächshaus in Oger im Département Marne. Dort kann krankheitsfreies Rebenmaterial für Edelreiser und Unterlagen vorbereitet werden. Bislang fand diese Arbeit im Freiland statt, doch laut Decanter machen Krankheitsrisiken und der Klimadruck den Prozess anfälliger.

Moët & Chandon verfolgt mit seinem Projekt Essentia eine ähnliche Erhaltungsstrategie. Es ist Teil des umfassenderen Programms Natura Nostra, das 2021 gestartet wurde. Das Unternehmen legte 2022 einen vier Hektar großen Weinberg an, den es als lebendige Bibliothek genetisch vielfältiger Reben verschiedener Sorten beschreibt, darunter Material von alten Rebstöcken.

Der Krankheitsdruck trägt dazu bei, diese Investitionen voranzutreiben. Zu den größten Sorgen der Region zählt die Flavescence dorée, eine durch Zikaden übertragene bakterielle Krankheit. Laut Decanter haben wärmere Temperaturen dazu beigetragen, dass sich die Krankheit von Südfrankreich aus nach Norden in Gebiete wie die Champagne ausbreitet. Zugleich schlüpfen die Eier der Insekten infolge früherer Frühjahre früher. Die schnellere Entwicklung der Insekten und wärmere Bedingungen können auch die Krankheit selbst begünstigen.

Diese Bedrohung verändert den Blick der Erzeuger auf Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität. Bäume und Hecken wurden früher vor allem angepflanzt, um die Vielfalt der Landschaft und das lokale Mikroklima zu verbessern. Zunehmend gelten sie auch als Möglichkeit, Vögel und Fledermäuse anzulocken, die zur Eindämmung von Insektenpopulationen beitragen könnten. Moët & Chandon hat in der Region 20 Kilometer ökologische Korridore angelegt und plant, dieses Netz deutlich auszubauen. Die Korridore sollen bestehende Biodiversitätsflächen verbinden und Arten fördern, die zur Regulierung von Schädlingen beitragen können.

Der Druck beschränkt sich nicht auf den Weinberg. Die Erzeuger versuchen auch, den Einfluss heißerer Jahrgänge auf die Zusammensetzung der Trauben nach ihrer Ankunft im Weingut zu steuern. Frerson sagte Decanter, regenerative Verfahren wie Begrünung könnten die Hitze im Bodenbereich verringern und den Alkoholgehalt in einigen Parzellen um 0,3 Prozentpunkte senken. In trockenen Jahren bringe dies jedoch Zielkonflikte mit sich, da Begrünungen mit den Reben um Wasser konkurrieren könnten. Decanter bezeichnete 2025 und 2026 als besonders trockene Jahre, in denen sich dieses Gleichgewicht schwerer steuern ließ.

Auch im Keller ändern einige Häuser langjährige Praktiken, um die Säure zu bewahren. Perrier-Jouët, wo der biologische Säureabbau bislang grundsätzlich abgeschlossen wurde, entscheidet sich nun bei einigen Weinen dafür, ihn zu unterbinden. Dabei wird die schärfer wirkende Apfelsäure in mildere Milchsäure umgewandelt. Wird dieser Prozess verhindert, können Erzeuger in Jahren, in denen die Trauben reifer als früher angeliefert werden, ein frischeres Säureprofil bewahren. Frerson sagte Decanter, unter den verfügbaren Maßnahmen im Keller habe das Unterbinden des biologischen Säureabbaus eine der größten Auswirkungen.

Weitere Anpassungen umfassen eine Verringerung der Dosage, der vor der Freigabe zugesetzten Zuckerlösung, den Einsatz anderer Hefestämme und veränderte Reifezeiten. Laut Decanter betrachten Erzeuger Hefen und andere Mikroorganismen zunehmend als wichtiges Feld der Klimaanpassung. Im Robert-Jean de Vogüé Research Centre von Moët Hennessy arbeitet Moët & Chandon mit einem eigenen Hefestamm und entwickelt weitere, die mit hohen Alkoholgehalten und einem geringeren Nährstoffangebot in Mosten aus wärmeren Jahrgängen besser zurechtkommen könnten. Marc Brevot, Forschungsdirektor des Unternehmens, sagte Decanter, die Mikrobiologie könne auch über die Gärung hinaus eingesetzt werden, etwa für die Boden- und Pflanzengesundheit, Recycling und sogar Verpackungsmaterialien.

Es geht um weit mehr als eine französische Weinregion. Die Champagne zählt weiterhin zu den wirtschaftlich bedeutendsten Weinbaugebieten Frankreichs und gilt weltweit als Maßstab für Schaumwein. Wie die Region auf steigende Temperaturen, Krankheitsdruck und veränderte Reifemuster reagiert, könnte beeinflussen, wo Erzeuger investieren, wie sie die Gesundheit der Weinberge sichern und welche Erwartungen Verbraucher an

Premium-Schaumwein entwickeln. Diese Entscheidungen könnten auch andere Bereiche der Getränkeindustrie prägen, während Weinunternehmen, Winzer und Zulieferer sich auf dieselben Herausforderungen einstellen.