

Spannendes Schäumendes

Um mit Schaumweinen zu punkten, gibt es keine bessere Voraussetzung als lebendige Böden, die biologischer Weinbau garantiert. Denn dadurch gewinnen sie an Aromatik und Ausgewogenheit.

Auf der Millésime Bio erlebt man die höchste Konzentration an kreativen Winzern weltweit. Angesichts der aktuellen Herausforderungen darf man sich 2027 auf eine Fülle an Neuheiten freuen: Ob weiß, rosé oder rot, Biere, Spirituosen oder Getränke mit sowie ohne Alkohol. Eine besonders gefragte Kategorie ist Schaumwein. Bei der vergangenen Ausgabe der Millésime Bio 2026 hatten 174 Aussteller Schaumweine im Angebot, darunter neben Sekt auch Cava, Crémant, Champagner, Prosecco, Spumante, Méthode Traditionnelle oder Ancestrale, Perlwein, Pét Nat oder Schaumwein ohne Alkohol. Keine andere Kategorie bietet eine solche Vielfalt an Stilen, eine solche Kreativität – und das oft zu günstigen Preisen. Unsere Verkostung bietet Ihnen einen ersten Vorgeschmack auf das außerordentliche Angebot.

Erste Überraschung: die Pét Nats mausern sich. Natürlicher geht es nicht. Der noch gärende Wein wird abgefüllt und verkorkt, ohne weder Zucker noch Hefe zugesetzt zu haben. In der Flasche setzt die fortschreitende Gärung Kohlensäure frei. Inzwischen meistern die Biowinzer Druck, geringe Restsüße und fehlerfreie Aromatik. Oft nicht, manchmal kurz degorgiert, ist der trübe Farbton das Markenzeichen. Bei traditioneller Méthode Ancestrale achtet man auf klare Weine.

Der einfachste Weg zum Schaumwein ist die Cuve Close, die Charmat-Methode, die zweite Gärung im Drucktank. Hier spielen die Biowinzer mit originellen, oft aus mehreren Rebsorten komponierten Grundweinen. Gern liest man die Trauben für Schaumwein etwas früher, um Frische und Säure zu bewahren. Eine zusätzliche sensorische Facette gelingt, wenn man die Trauben zunächst etwas mazeriert.

Die aufwändige Methode der zweiten Gärung in der Flasche wird auch von Biowinzern bevorzugt, die hochwertige Schaumweine erzeugen wollen. Hier reicht das Spektrum besonders weit, da darunter Weine mit sowie ohne Schaumwein-Appellation angestellt wurden. Eine wahre Fundgrube, in der man großartige, oft lange gereifte Schaumweine entdecken kann. Während bei den anderen das Terroir brilliert, gibt es auch gelungene Kreationen aus Regionen, in denen Schaumweine bislang keine Rolle spielten.

Auch die Beliebtheit von Bio-Crémants wächst, ob von der Loire, aus dem Elsass, der Bourgogne oder einer der anderen anerkannten Regionen. Die Voraussetzungen sind dabei stets von Hand gelesene Trauben, eine beschränkte Mostausbeute, Flaschengärung sowie eine Mindestreife auf der Hefe. Letztere wird oft deutlich überschritten, um an Komplexität zu gewinnen.

Wenn die Böden biologisch gepflegt werden und leben, gewinnen auch Champagner an Ausdruck und Tiefe – und an Interesse der Aficionados. Für Einkäufer lohnt es sich allemal, sich auf der Millésime Bio umzuschauen.

André Dominé

PÉT NAT / MÉTHODE ANCESTRALE

90

Forca Brut Nature
die vergessene Rebsorte Forcada wurde in den 1960er-Jahren von der Familie Vallès auf 400 Metern im Penedès neu gepflanzt, im Glas zeigt sich ein sehr helles Gold mit leichter Trübung; im Duft frisch Aromen von Äpfeln, Birnen und weißen Pfirsichen, am Gaumen eine intensive Perlage, schöne Spannung, mineralisch, leicht salzig, pur und geradlinig
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Can Vallés



2025 Matis
Carignan Gris in der Farbe ein helles, milchiges Gelbgold mit grünem Schimmer und vielen kleinen Blasen; intensiver attraktiver Duft mit floralen Noten und frischen gelben Früchten, ein Hauch von Röstnoten; am Gaumen feine Perlage, intensive Frische, mundwässernd, sehr lang
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Domaine de l'Accent



Coince Ta Bulle
Sémillon in hellem trüben Gold; intensiver komplexer Duft, deutliche Reife mit Ananas, Mango und kandierter Zitronenzeste; sehr feine Perlage, gelbe Früchte, gute Lebendigkeit mit schönem Volumen und Struktur, im Abgang mineralischer Akzent
Alkohol: 11 %vol.
Erzeuger: Vignoble L'Amouller



88

Pitchoun
helles, etwas grünliches und getrübtes Gold mit vielen Blasen; im Duft weiße Blüten, feine Hefenote, grüne Äpfel und Zitronen; am Gaumen sehr fruchtig, feine Säure, mundwässernd, viel Zitrusfrucht, ausgewogen und lang anhaltend
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Domaine Ricardelle de Lautrec



2024 Brut de Mauzac AOP Gaillac
heller Goldton; intensive Aromen von grünen Äpfeln, Zitronen und Limetten, auch erdige Noten; am Gaumen animierende Frische, grüne Früchte, salzig, trocken, feine Mineralität, sehr ausgewogen und lang
Alkohol: 10 %vol.
Erzeuger: Domaine Philemon



Nyctalope
reinsortiger Malbec, gewachsen auf ein Plateau: leuchtendes Kirschrubin; intensiv und komplex, duftet nach Johannisbeeren, Kirschen, frische Brombeeren, rauchig, würzig; sehr intensive Perlage, lebendige rote Früchte, originell
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Domaine La Calmette



87

Turbullent Sérol Champs Libres
Gamay in Himbeerrosa; im Duft eine zarte Veilchennote, dann frische rote Johannisbeeren und Himbeerdrops; feine Blasen, säuerliche rote Früchte, leicht, fruchtig, animierend mit dezenter Restsüße
Alkohol: 10,5 %vol.
Erzeuger: Domaine Sérol



Zézette
früh gelesener Mourvèdre von Schieferböden: silbrig-blass und trüb; frische Äpfel, Birnen, weiße Pfirsiche und Zitronen im Duft; angenehme Perlage, grünes Kernobst, erfrischend, dezent mundwässernd, recht langes lebendiges Finale
Alkohol: 10 %vol.
Erzeuger: Château La Liquière



CUVE CLOSE / MÉTHODE CHARMAT

88

Escapa
Assemblage von Bourboulenc und Clairette mit einem Fünftel Grenache Gris und Vermentino: sehr helles klares Gold mit feinen Blasen; anhaltender Duft von Zitronen und Grapefruit, Noten von Apfelschale; animierende leicht salzige Frucht, feine Bittertöne, dynamisch, gute Länge mit mundwässerndem Effekt
Alkohol: 11,5 %vol.
Erzeuger: Domaine Le Novi



La Bulle de La Coste
Extra Brut aus Grenache, Syrah und Cinsault: blasses Lachsrosa mit breitem Blasenkranz; recht dezente Frucht von Him- und Erdbeeren, roten Äpfeln und Pomelo; gute Frische, Frucht und Energie, rote Beeren, ausgewogen und anhaltend
Alkohol: 13,5 %vol.
Erzeuger: Château La Coste



Orange Spritz Brut
Gewürztraminer in leichter Mazeration: mittelheller Orangenton, sehr feine Perlage im Glas; intensive Aromen von Orangen- und Rosenblüten, Mandarinen, Orangenzesten; am Gaumen dezente Frische, feine Bitternoten, diverse Zitrusaromen, ausgewogen, saftig und originell
Alkohol: 11 %vol.
Erzeuger: Vignobles Guiraud



MÉTHODE TRADITIONNELLE

92

Robles Brut Nature 24
Pedro Ximénez aus Montilla-Moriles, 24 Monate auf den Feinhefen; Strohgold; sehr komplex, gelbe Trockenblumen, Hefetöne, Zitronenzesten, getrocknete Aprikosen im Duft; vielschichtig, schönes Volumen, feine Bitter- und Röstnoten, extrem lang
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Bodegas Robles



Vouvray – Extra Brut
Chenin von Kalkböden, 18 Monate auf der Hefe: sehr helles Gold, feine Perlage; im Bouquet mit Noten von Feuerstein und gebrannten Mandeln, Noten von Birnen und Butter; frisch und mineralisch am Gaumen, würzig, Zitrusfrüchte, elegant, sehr langanhaltend
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Jean-Marc Gilet





Zur Vorjahresausgabe kamen rund 8.700 Fachbesucher nach Montpellier.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

91

Les Terres du Levant
70 Prozent Chenin mit Macabeu, Assyrtiko und Verdejo vom blauen Mergel, fast zwei Jahre auf den Feinhefen: silbrig-grünliche Farbe; im Duft mit intensiven Röst- und Gewürznoten, Mandeln sowie Zitrusfrüchten; feine Perlage, komplex, rund, Noten von Brioche, dezente Würze, mineralisch, salziges Finale
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Quernes & Compagnie



Espumante Blanc de Noir
Aragonez (Tempranillo) aus dem Alentejo, über 45 Monate auf den Feinhefen: in der Farbe gold mit zartem Orangeton; im Duft feine Röstnoten, Bratapfel, gegrillte Ananas, Rosinen; konsistente Perlage, reifes Kernobst, Noten von Laub, gerösteten Nüssen, Gewürzen, reizvolle Säure, dezente Mineralität, viel Charakter, sehr gute Länge
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Herdade dos Lagos



88

La Bulle de Lascaux
sehr hell, silbrig-grünlich und recht trüb; weiße Blüten, grüner Apfel, Birne, leichte Hefenote, dezente Naturwürze; am Gaumen feine Perlage, Frische, viel Kernobst, etwas Zitrone, gute Struktur und Länge
Alkohol: 11,5 %vol.
Erzeuger: Château de Lascaux



87

2025 La Gracieuse
Brut Rosé Grenache Noir: helles Erdbeerrosa, feine Perlage; intensiver Duft von Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen dezente Perlage, süße rote Beeren und angenehme Frische
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Salins du Midi



CRÉMANT

89

Crémant de Loire Brut
helles Gold im Glas; im Duft weiße Früchte und Zitronen, brotige Noten von Zwieback; lebendige Perlage, reifes Kernobst, mineralisch, ausgewogen, gute Länge
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Domaine des Éclats



Crémant d'Alsace Extra Brut
Cuvée aus Pinot Blanc, Auxerrois und Pinot Gris: silbrig-grün; im Duft Birnen, Pfirsich und Ananas; dezente Perlage, Williams Christ, feine Säure, lebendig, elegant
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Vieil Armand



Cuvée Blanche Extra Brut
Crémant de Bourgogne, reinsortiger Pinot Noir: helles Strohgold; gelbe Früchte im Duft sowie Noten von Brioche; elegante Perlage, buttrig, feine Röstnoten, gute Frische, lang
Alkohol: 12,3 %vol.
Erzeuger: Bruno Dangin



Port Blanc
Crémant de Loire Brut, Chenin Blanc: blasses Gold; viel Kernobst, Noten von Honig und Nüssen; mundfüllende, feine Perlage, Noten von Zitrusfrüchten, schöne Frische, harmonisch
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Bois-Mozé



88

Ancestrale
Crémant de Loire Brut Nature aus 60 Prozent Chenin, je 20 Prozent Chardonnay und Cabernet Franc: mittelhelles Gold; weiße Blüten, frisches Kernobst, vor allem Birnen, Note von Zitronen; cremige Perlage, gelbe Früchte, lebendig
Alkohol: 12,6 %vol.
Erzeuger: Château de Passavant





FOTO: MILLÉSIME BIO

Bei der Millésime Bio handelt sich um eine Messe, bei der die Winzer im Mittelpunkt stehen, sagt Jeanne Fabre, Vorsitzende des Millésime BIO-Komitees.

CHAMPAGNER EXTRA BRUT

93

Clarevallis
leicht getöntes Gold; elegantes Bouquet mit Tönen von Holunderblüten, Mirabellen und weißen Pfirsichen, Noten von Zitrone, Brioche und Toast; lebendige Perlage, Aromen von Zitrusfrüchten, viel Dynamik, Spannung, feine Bitternoten, salzig-mineralisches Finale
Alkohol: 12 %vol.
Erzeuger: Champagne Drappier



Horizon Blanc de Blancs
Chardonnay aus den Coteaux Vitryats bei Vitry-en-Perthois und von 42 Jahre alte Reben: blasses grünliches Gelbgold; komplexe Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, gebrannten Mandeln; konsistente, feine Perlage, frisch, lebendig mit präsenter Energie, Zitrusnoten, eleganter Mineralität und langem animierendem Ausklang
Alkohol: 13 %vol.
Erzeuger: Pascal Doquet



90

L'Esprit Nature
Blanc de Noirs aus 50 Prozent Pinot Meunier und 50 Prozent Pinot Noir aus dem Marnetal; helles Gold und feine Blasen; im Duft intensiv mit Noten von Birnen, Ananas und Zitrusfrüchten; am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, Zitronenzeste, leicht mineralisch, nachhaltig
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Champagne H. Blin



Prescience 22
leicht getöntes Gold; im Duft mit Aromen von Mirabellen, Aprikosen und Quitten; am Gaumen präsente Perlage, rund und frisch mit animierendem Ausklang
Alkohol: 12,5 %vol.
Erzeuger: Champagne Médot



ALKOHOLFREI

88

Bellerive
Entalkoholisierter Schaumwein aus den Piwi-Sorten Souvignier Gris und Muscaris: blasser Goldton, dezente Perlage; frische Frucht von Birnen, Mirabellen, Litschi und Zitronen; frisch am Gaumen, gelbe und grüne Zitrusfrüchte, zurückhaltende Süße, in sich ausgewogen und animierend
Alkohol: <0,5 %vol.
Erzeuger: Famille Pugibet

