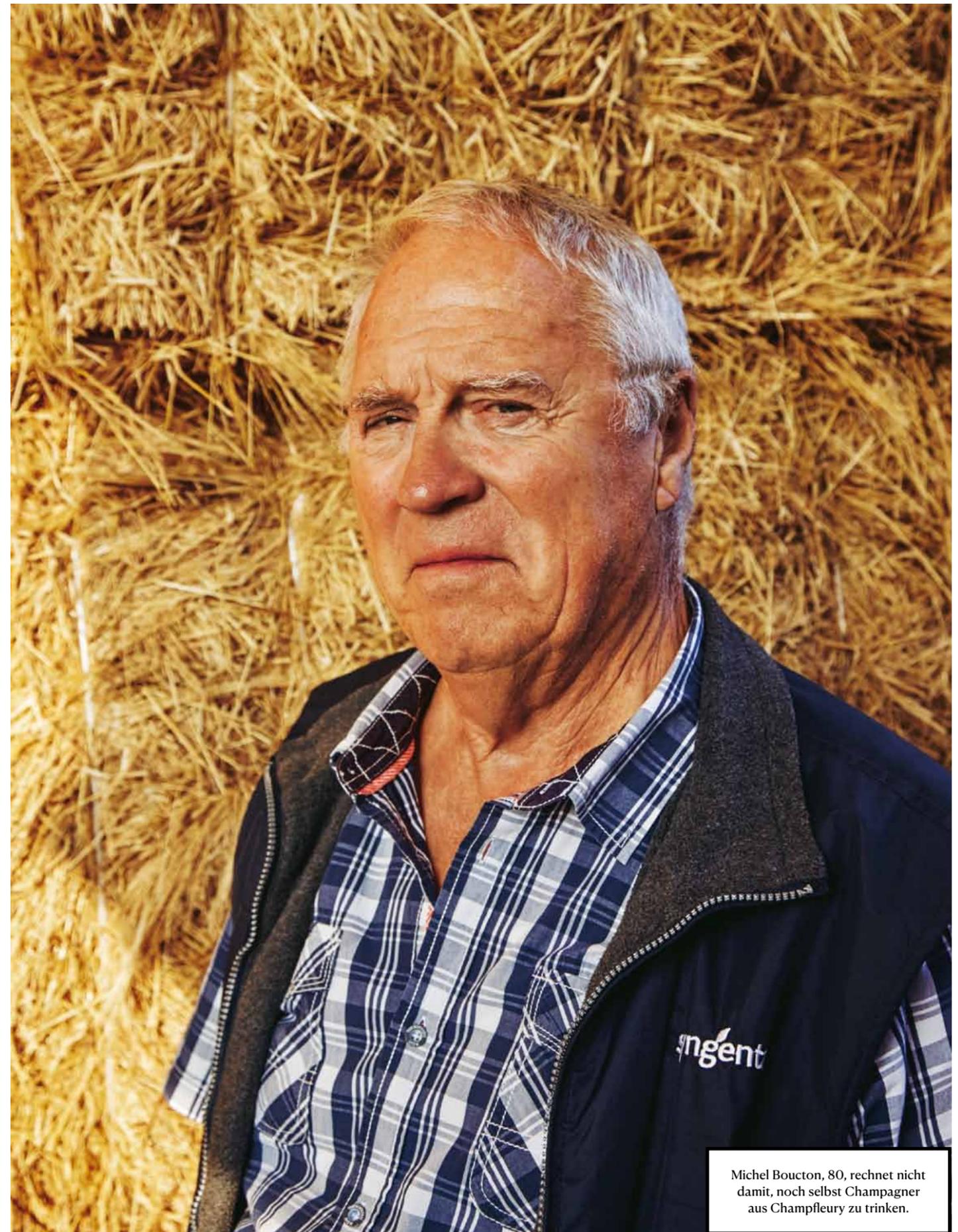


Inmitten der Champagne liegt ein Dorf, das keinen Champagner anbauen darf. Ein Bauer ringt seit Jahrzehnten darum, endlich so wohlhabend werden zu können wie seine Nachbarn



Michel Boucton, 80, rechnet nicht damit, noch selbst Champagner aus Champfleury zu trinken.

Text ANANT AGARWALA

Fotos STEPHANIE FÜSSENICH



Gutes Terroir: Boucton, sein Sohn und der ehemalige Bürgermeister prüfen den Boden eines Ackers.

noch Zeit. Gerade fährt der Achtzigjährige seinen weißen Opel im Schrittempo über eine Buckelpiste, manchmal zeigt er nach links oder rechts, hier etwa könnten Reben wachsen, oder dort. Dann hält er an, steigt aus, schreitet auf ein struppiges Feld, kniet sich hin und greift in den Boden. Es ist seine Erde. Er wiegt eine Handvoll in seiner Linken und erklärt ihre Farbe, ein helles, holziges Braun, mit der Kalkschicht, die einen knappen Meter unter der Oberfläche lagere. »Perfekt für den Weinbau«, sagt er. Sachte fährt er mit dem Daumen durch die Krumen, als verstecke sich vielleicht ein Klümpchen Gold darin. Irgendwie stimmt das ja. Denn dürfte er den Acker statt mit Zuckerrüben oder Gerste mit Wein bepflanzen, wäre der Hektar plötzlich nicht mehr 20 000 Euro wert, sondern eine Million.

»Ich habe schon oft gedacht, bald ist es so weit – und dann ist es doch nie passiert«, sagt Boucton. »Aber jetzt ist es wirklich bald so weit.« Nach mehr als einem halben Jahrhundert Einsatz für sein Heimatdorf wähnt er sich fast am Ziel: Champagner aus Champfleury.

Boucton könnte auch Mitte sechzig sein, mit seinem geraden Rücken, dem vollen Haar und den rosigen Wangen eines Menschen, der in seinem Leben viel an der frischen Luft war, aber immer brav einen Sonnenhut trug. Mehr als vierzig Jahre lang zog er Zuckerrüben aus der Erde, erst mit der Hand, später mit dem Traktor, mehr als vierzig Jahre lang bearbeitete er nach der Ernte den Mutterboden, erst mit dem Pflug, später mit Glyphosat. Mit 14 begann er auf den Feldern seines Vaters, mit sechzig übergab er sie an seinen Sohn. Der sät und erntet bis heute Zuckerrüben und sieht vom Steuer seines Traktors die Weinhänge am Horizont leuchten wie eine Provokation.

Die Misere von Champfleury, dieses 530-Einwohner-Dorfes in der Champagne ohne Recht auf Champagner, begann im Jahr 1927. Damals setzte ein Gesetz fest: In echten Champagner soll nur noch Traubensaft aus einer klar definierten Zone fließen. Die sogenannte Appellation d'origine contrôlée, kurz AOC, benannte die Orte, an denen die Reben wachsen durften. Allen Dörfern, die nicht dazu gehörten, wurde der Weinbau verboten. 34 000 Hektar umfassen die Weinberge innerhalb der Champagne heute – 281 000 auf den Meter genau abgesteckte Parzellen in 319 Gemeinden. Zum Beispiel in Trois-Puits, zwei Kilometer nordöstlich vom Haus Michel Bouctons. Oder in Villers-aux-Noëuds, zwei Kilometer südwestlich. Oder in Villers-Allerand, vier Kilometer südlich. In Champfleury scheint dieselbe Sonne auf die gleiche Erde, beschreibt die Landschaft die gleichen hügeligen Linien. Aber während sich direkt hinter der Gemeindegrenze Weinreben wie Perlenschnüre in die Unendlichkeit ziehen, picken in Champfleury Vögelschwärme auf kargen Feldern Korn. ▶



85 JAHRE IN STYLE



TURKISH AIRLINES

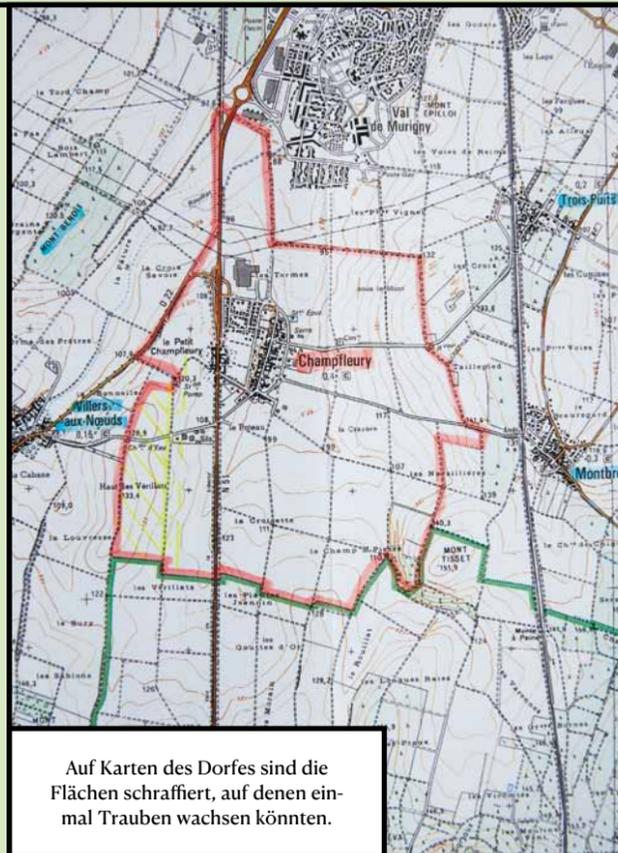
WIDEN YOUR WORLD

# Mein kleiner Glücksmoment.

ZARTSCHMELZENDER GENUSS  
ZUM VERSCHENKEN.



Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Schokoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment reinen Schokoladenglücks. Lindor. Mein kleiner Glücksmoment – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Schokolade seit 1845.



Auf Karten des Dorfes sind die Flächen schraffiert, auf denen einmal Trauben wachsen könnten.

Boucton sitzt an seinem Wohnzimmertisch und erzählt ohne nachzudenken. Die Geschichte von Champfleury kennt er auswendig, sie ist auch seine eigene. »Es war ein kleines Blatt Papier mit einer kurzen Erklärung darauf: Champfleury will nicht Teil der AOC werden. Ein paar Unterschriften, das war's.« Niemand missgönnte dem Dorf 1927 seinen Champagner, Bürgermeister und Gemeinderat selbst entschieden sich dagegen. »Der Weinbau war damals nicht immer rentabel«, sagt Boucton. Die Bauern fürchteten stark schwankende Ernten und die Reblaus, die sich vor dem Ersten Weltkrieg durch Weinberge in ganz Frankreich gefressen hatte. Viele Champagner-Winzer waren arm. Deshalb sagte Champfleury damals Nein: Man setzte auf Sicherheit.

Er wisse noch, erzählt Boucton, wie er Anfang der Fünfzigerjahre als Jugendlicher im Bistro »Chez Pauline« saß, wie immer nach der Sonntagsmesse. »Dort war ein Winzer aus einem Nachbardorf und erzählte, es gebe bei ihm zum Abendbrot nur einen Hering, und den teile er sich mit seiner Frau.« Auch die Bouctons lebten nicht im Überfluss, aber Hering gab es immer satt. Als Boucton 1960 nach zweieinhalb Jahren Wehrdienst aus Zentralafrika zurückkehrte, war Frankreich ein anderes Land. Der Wohlstand wuchs und mit ihm der Durst auf Champagner. Auf den Tellern der Winzer lagen nun Austern. Und in Champfleury begannen die Menschen zu begreifen, dass sie statt auf die Rübe besser auf die Traube hätten wetten sollen.

Drei Bauern – Boucton und die Brüder Pierre und Jean Bougy – fragten sich: Warum nicht auch Wein anbauen? Sie erfuhren vom Verbot. Sie bekamen das besagte Papier im Rathaus zu sehen; der Vater der Bougy-Brüder, 1927 Teil des Gemeinderats, hatte es sogar mitunterzeichnet, erinnert sich Boucton. »Ich wusste damals nicht, was die AOC genau ist«, sagt er. »Ich wusste nur: Wir müssen da irgendwie rein.«

Die drei Freunde fassten einen Plan: Sie wollten beweisen, dass Winzer auf den Feldern des Dorfes vor 1927 noch Reben hegten, dass Champfleury die gleichen Trauben liefern könnte wie ihre Nachbarn, wenn man sie nur ließe. Eine Weinbautradition war 1927 die einzige Voraussetzung für die Dörfer der Champagne, um sich der AOC anschließen zu können. Warum, fragten sich Boucton und seine Freunde, soll Champfleury weiter für die falsche Entscheidung eines längst verstorbenen Bürgermeisters büßen? Zumal die Winzer der Nachbardörfer ständig neue Äcker mit Reben bestocken durften, um auf den wachsenden Champagnerabsatz zu reagieren. Morgens warteten Kühe und Schweine auf die drei Freunde, tagsüber Zuckerrüben und Kartoffeln, für ihre Recherchen blieb nur der Feierabend. Dann tranken sie Likörwein, spielten Karten und überlegten, in welchem Archiv sie als Nächstes graben sollten. Das Internet war noch nicht erfunden, alles musste abgefahren, erfragt, gefunden werden – und oft wussten die Freunde nicht einmal genau, was sie suchten. Sie bekamen Söhne und Töchter, übernahmen die Höfe ihrer Eltern, pachteten und verpach-

Goldgelbe Zukunft: Jenseits der Dorfgrenzen erstrecken sich Weinreben bis zum Horizont.



**ritter** ... in der Küche zuhause  
made in Germany



Kaffeemaschine cafena<sup>5</sup>



Wasserkocher fontana<sup>5</sup>



Toaster volcano<sup>5</sup>

teten Felder. Die Beweismittlung zog sich hin, das Leben drängte sich dazwischen und auch der Tod. Jean starb mit kaum vierzig Jahren. »Erst Ende der Siebzigerjahre hatten wir alles zusammen«, sagt Boucton.

Er blickt auf eine Figur, die ihm gegenüber auf einer Vitrine steht, ein Versprechen aus gebranntem Ton: Es ist Dom Pérignon, ein Benediktinermönch in braun-weißer Kutte, in der rechten Hand ein Krug, in der linken eine dunkelgrüne Flasche, Schaum quillt aus ihrer Öffnung. Pérignon experimentierte um 1700 in den Katakomben der Abtei Haut-



Überall Champagner: Schilder weisen Touristen die Wege zu Kellereien und Weinbergen.

villers mit Wein und entwickelte etwa die Assemblage, den Verschnitt verschiedener Rebsorten, wie sie die Kellermeister der Champagne noch heute nutzen. »Dort war ich auch«, sagt Boucton, »in seiner Abtei.« In den kalten Räumen der Kapelle fand er Ende der Sechzigerjahre, was er suchte: ein dickes Buch, in denen die Kellermeister des Ordens ihre Notizen festhielten, etwa darüber, welche Rebsorten in ihren Flaschen lagern. *Et voilà*, es gärten hier auch Trauben aus Champfleury.

Auch heute pilgern Champagnerbegeisterte in die Kirche von Hautvillers. Im Mittelschiff weisen Pfeile zur Grabplatte von Dom Pérignon, am Seiteneingang flattern blaue Fahnen der französischen Luxusmarken-Holding Moët Hennessy Louis Vuitton. Ihr gehört nicht nur das Grundstück der ehemaligen Abtei, sondern auch der nach dem Mönch benannte Champagner, mit dem Adelige wie Rapper gern angeben. Auch in Hautvillers wird das Edel-Image von Dom Pérignon inszeniert. Auf dem Abteigelände spielt ein Streichquartett, von Jeff Koons entworfene Flaschen stehen hinter Glas. Champagner, ein Getränk als Verheißung. Trinke ihn und lasse seinen Glanz auf dich abstrahlen.

Boucton trägt blaue Hosenträger mit weißen Punkten, sie halten seine Jeans ein gutes Stück über der Hüfte, in den Ledersandalen trägt er Socken. »Reichtum war nie mein Antrieb«, sagt er. Weinbau, das sei hier nun mal eine sinnvolle Arbeit, noch für viele Generationen nach ihm. Und außerdem: Es wäre nur gerecht, kein guter Grund spreche gegen Champagner aus Champfleury. Vielleicht ging es Boucton wirklich nie um das große Geld. Vielleicht geht es ihm um den Ruhm. Wenn er von den Touristen spricht, die »schon immer« in die Champagne kamen, um sich von Winzer zu Winzer zu trinken, und Champfleury links liegen ließen, hat man das Gefühl: Er wäre einfach gern Teil dieses Irrsinns.

Boucton räuspert sich, die Kehle kratzt vom vielen Erzählen, und ja, da sind doch Zeichen des Alters, die Beine tun weh vom langen Sitzen. Er verschwindet in der Küche und kehrt mit einer Flasche Champagner zurück, seine Frau setzt sich dazu, tunkt rosafarbenes Baiser in ihr Gläschen. Sollen sie etwa Crémant trinken, aus falschem Stolz?

Seit seiner Kindheit steht Boucton morgens um sechs auf. Er mag Routine, noch immer fährt er die meisten Vormittage auf die Felder und schaut, was sein Sohn und die Rüben treiben. Und so ist über die Jahre auch der Champagner zu einer Routine geworden. »Ich bin der Letzte, der übrig ist«, sagt Boucton. Deshalb blickt Dom Pérignon ihn von der Vitrine an. Sein alter Mitstreiter Pierre hat ihm die Figur vor seinem Tod getölpelt, wie um zu sagen: Vergiss uns nicht, uns und unseren Traum vom Champagner.

Nachdem sie in den Sechzigerjahren die Notizen in Hautvillers gefunden hatten, dazu Belege von Traubenlieferungen aus Champfleury sowie Heiratsurkunden, auf denen die Berufe der Vermählten erfasst waren, blieb kein Zweifel: Im Champfleury des 19. Jahrhunderts lebten auch Winzer. Ein historischer Katasterplan belegte mehr als 50 000 Quadratmeter Weinberge in der Gemeinde, noch bis um die Jahrhundertwende.

Ende der Siebzigerjahre fuhren Boucton und Bougy zu den großen Champagnerproduzenten, die sich – wie die großen Theater – »Häuser« nennen. Sie hörten ihnen zu, nickten freundlich, gute Idee, aber leider, man könne aus geschlossenen Dörfern nicht helfen. Sie rieten, es beim Winzersyndikat zu versuchen. Diese Vereinigung wacht innerhalb der AOC über die einzelnen Hänge.

Welche Parzellen innerhalb der AOC bepflanzt, wie viele Tonnen Trauben pro Hektar geerntet, welche Reserven für

DAS ORIGINAL MIT DEM URGESCHMACK

URTYP



EMMENTALER  
SWITZERLAND

Anno 1291<sup>®</sup>



SEINE HERSTELLUNG IST EIN PRIVILEG, SEIN GENUSS AUCH.

MINDESTENS 1 JAHR URTYPISCH GEREIFT



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.   
www.schweizerkaese.de

verhagelte Jahrgänge vorgehalten werden dürfen – für alles findet sich eine Vorschrift. Das soll die zwei wichtigsten Gruppen der Champagne davor bewahren, sich gegenseitig an die Gurgel zu gehen: die Winzer und die Häuser. Denn hinter der Weltmarke Champagner steht ein fein austariertes Gerüst. Etwa neunzig Prozent aller Weinberge in der Champagne gehören Winzern, von denen die Mehrheit keinen eigenen Champagner herstellt, sondern ihre Trauben an die Häuser verkauft. Die wiederum machen auf dem Weltmarkt üppige Margen. So lebt man sehr gut und sehr abhängig miteinander, immer auf den eigenen Vorteil schielend. Bloß nicht zu viel Wein, sagen die Winzer, da brechen die Preise ein. Bloß nicht zu wenig Wein, sagen die Produzenten, das frisst uns die Gewinne weg. Deshalb begrüßten die Produzenten damals die ersten Vorstöße von Michel Boucton – das Syndikat der Winzer aber nicht.

In einem kleinen Reihenhaushaus, ein paar Querstraßen entfernt von Bouctons Grundstück, wohnt Gérard Poix, Bürgermeister a. D., zwischen Stapeln von Papier. Poix, ein schmaler Herr mit weißem Haarkranz, saß mehr als dreißig Jahre lang im Gemeinderat von Champfleury, davon 25 als erster Mann im Dorfe. »Die Früchte unserer Arbeit werden andere ernten«, sagt er. »Gewonnen haben wir trotzdem.« Zum ersten Mal seit 1927 läuft ein Erweiterungsverfahren der AOC, und Champfleury steht auf der Liste von 45 Gemeinden, die aufgenommen werden wollen. »Michels Einsatz dafür war unersetzlich«, sagt Poix und fügt hinzu: »Es hat aber auch geholfen, dass wir einen kompetenten Bürgermeister hatten.« Er, Poix, habe auf der Grundlage von Bouctons Recherchen ein Dossier erstellt mit Bodenanalysen und historischen Plänen des Dorfs, in denen die Weinhänge verzeichnet waren. Mit diesem Dossier führte Poix viele Verhandlungen hinter verschlossenen Türen. 2008 schließlich erschien Champfleury auf der offiziellen Liste der staatlichen Behörde INAO: Institut national de l'origine et de la qualité, Institut für Herkunft und Qualität. Die Behörde kümmert sich um alle geschützten Herkunftsbezeichnungen wie Champagner, Bordeaux oder Roquefort, davon gibt es Hunderte in Frankreich, vom Geflügel bis zur Zwiebel, vor allem aber für Wein.

Poix kramt in einer roten Aktentasche, die hinter ihm auf dem Fußboden liegt. Da ist es: Dossier de Candidature, Januar 1999, steht auf dem Deckblatt. 25 Seiten DIN A4, mit Karten zum Ausklappen, erste Erwähnung von Boucton auf Seite 2, auf Seite 3 erklärt er als Bauer des Dorfes per Unterschrift, Champfleury bei seiner Bewerbung zu unterstützen. Die Bewerbungsmappe ständig griffbereit in einer Aktentasche: Mehr muss man über die Sehnsucht nach Champagner in Champfleury eigentlich nicht wissen.

Die ersten Gerüchte über eine Erweiterung der AOC las Boucton schon vor rund dreißig Jahren in seiner Lokalzeitung. Es war die Zeit, in der Mauern fielen und die Welt sich öffnete, auch dem Champagner. Russen und Chinesen wollten beliefert werden, der Absatz steigerte sich zwischen 1985 und 1995 von 195 Millionen auf 249 Millionen Flaschen pro Jahr. Lange Zeit deckte man die steigende Nachfrage dadurch, Pflanzrechte für neue Felder innerhalb der

AOC zu erteilen. Doch bei 34 000 Hektar war die natürliche Grenze erreicht: Fast jeder Quadratzentimeter mit Hanglage steht nun in voller Traube.

Sechs Inspektoren durchkämmen seit 2008 inkognito die Champagne. Bodenkundler und Geobotaniker, Geologe, Geograf und Agronom, die in 45 Kommunen nach Äckern mit geeigneter Hanglage, kalkhaltigem Mutterboden und guter Wasserversorgung fahnden. Sie lassen unter den Dörflern die Gerüchte gedeihen: Waren das da neulich Touristen – oder vielleicht die Experten? Sie untersuchen auch, ob die Weinberge in den 319 Gemeinden innerhalb der bisherigen Zone überhaupt den Ansprüchen genügen. Sechs Mann für mehr als 300 Millionen Quadratmeter, da kann sich so ein Verfahren schon mal in die Länge ziehen. Die INAO erklärt auf Nachfrage, 272 Gemeinden seien bereits abgehakt. Und Champfleury? Boucton glaubt, die Inspektoren seien schon vor Ort gewesen, aber das INAO schreibt bloß: Die Bestimmung der geeigneten Felder in den neuen Gemeinden laufe noch, nichts sei final, vor 2020 mit Ergebnissen nicht zu rechnen.

»Ich glaube nicht, dass ich noch Champagner aus Champfleury trinken werde«, sagt Michel Boucton draußen auf dem Feld. Er sieht dabei nicht unglücklich aus. Erst müsse das mit der AOC klappen. Dann das mit den Pflanzrechten – und wer weiß, wie lange sich das Winzersyndikat ziere. Dann müssten die Trauben wachsen, erst Ernte Nummer drei wird den Ansprüchen der Champagne genügen. Und schließlich muss der Wein noch gären. »Aber wenn ich weiß, dass es ihn geben wird, unseren Champagner, wenn ich die offiziellen Dokumente sehe, auf denen geschrieben steht: Champfleury, offizielle Gemeinde der AOC – dann kann ich zufrieden sterben.« Wenn sein Dorf eines Tages drin sei, hoffe er auf ein Gesetz, das den Bauern untersagt, ihre Felder an Investoren zu verhökern. Der Champagner soll für Champfleury kein Jackpot sein, sondern eine Identität – und eine Absicherung für das Dorf, für alle Zukunft.

Boucton blickt in Richtung Süden. Zuckerrüben türmen sich zu meterhohen Haufen am Wegesrand, ein einsamer Traktor wühlt über einen Acker. Sein Sohn, Luc Boucton steigt aus dem Führerstand, er trägt Cargo-Shorts und ein altes T-Shirt, Bart und Schläfen sind grau. Auch er hofft darauf, dass sein Dorf endlich das Recht auf Champagner bekommt. Aber bis auf dem ersten Feld die Trauben hängen, glaubt Luc Boucton, 53, sei er vermutlich selbst in Rente. Doch er hat einen Sohn, Alexandre, ein schüchterner Mann mit rotbraunem Haar. Alexandre ist Bauer, wie sein Vater, sein Großvater, sein Urgroßvater. Und vielleicht ja bald Winzer. Winzer in Champfleury.



ANANT AGARWALA

hatte auf seiner Recherchereise Mitleid mit den Trauben, die nach der Lese noch in den Rebstöcken hingen. Weil der Ertrag pro Hektar gedeckelt ist, enden sie nicht als Champagner, sondern als Essig.



Katalog und Händler unter [www.next125.de](http://www.next125.de)

**Küchen made in Germany** – next125.  
Ausgezeichnetes, internationales Design. Nachhaltig produziert.  
Und das zu einem überraschend angenehmen Preis.

**next125**  
authentic kitchen

Illustration Seite 16: akg-images/bilwissedition