

CHAMPAGNE

Dass die

Die Entwicklung der Weinrebe, die in der Champagne durch römische Kolonisten gegen das III. Jahrhundert eingeführt wurde, wurde vor allem gefördert, weil der Gebrauch des Weines früh bereits erkannt wurde als ein Brunnen des Frohsinns und der Gesundheit.

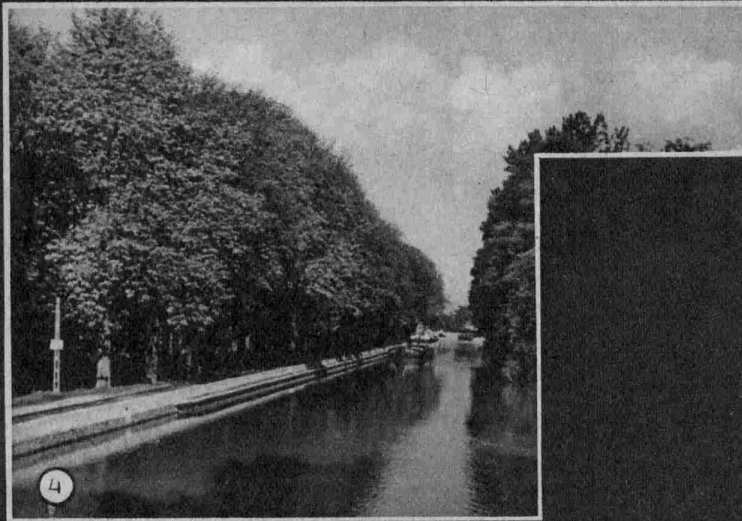
Doch erst im XIV. Jahrhundert kamen die Weinberge der Champagne zu größerer Bedeutung. Als Besonderheit kann z. B. vermerkt werden, daß von diesem Zeitpunkt ab den französischen Königen, die sich in Reims salben und krönen ließen, stets Champagnerwein angeboten wurde.

Gegen Ende des XVII. Jahrhunderts entdeckte ein Benediktinermönch aus der Abtei von Hautvillers, namens Pérignon, das Mittel, den Champagnerwein im günstigsten Augenblick in Flaschen zu ziehen und schäumen zu lassen. Sein Andenken wird in der ganzen Gegend in Ehren gehalten; sein Grabmal besteht noch zu Hautvillers.

1. 2. 3. Weingärten zu Verzenay, in der Nähe von Reims.

4. Am Kanal von Châlons-sur-Marne.

5. Châlons-sur-Marne.



Frankreich ist bekannt wegen seiner vorzüglichen Champagnerweine. Die edelsten Reben der Champagnerweinberge wachsen weniger als 150 Klm. östlich von Paris, in den Arrondissements Reims, Epervay und Châlons. Sie erstrecken sich über die Hügel nördlich des Berges von Reims bis südlich zu der Gegend von Brie. Schöne Wälder bedecken die Kämme der Hügel.

Auch enthüllen die Weingärten prächtige Aussichten mitten in die hügelige Landschaft.

Der sehr eigenartige Charakter des Bodens ist einer der Hauptgründe für die außergewöhnlichen Eigenschaften, welche die in dieser Gegend wachsenden Weine auszeichnet.

Der Handel in Champagnerweinen ist sehr alt. Die vornehmsten Zentren sind Reims, Epervay und Ay, doch auch Châlons-sur-Marne, Mareuil, Avize und Vertu sind als solche bekannt.

