

# THE SKY IS THE LIMIT

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Englands überschäumende Sparkling-Szene erlebt die derzeit wahrscheinlich größte Dynamik Europas. Die Entwicklungen verlaufen in Lichtgeschwindigkeit mit Siebenmeilenstiefeln und sind dabei geerdet in den nationalen Märkten des United Kingdom. Doch der ehrgeizige Blick richtet sich auf den Weltmarkt des Fine Wining.



Britain-Benchmark: Gusbourne in Kent



Quality check: Josh Donaghay-Spire von Chapel Down



Auch für große Namen wie Pommery ist English Sparkling attraktiv



Dermot Sugrue prägt die Entwicklung von Anfang an



Junge Reben für die Zukunft: Domaine Evremond

„trinkt schnell Eure Cervisia, bevor sie kalt wird“, spottete René Goscinny in „Asterix bei den Briten“. Kulinarisch stand das Inselreich lange für warmes Bier, Lamm mit Minze und unterwältigende Standards der regionalen Küchen. Doch England spielte stets eine große Rolle im Weinhandel, die Auktionshäuser Sotheby's und Christie's wurden vor knapp 300 Jahren gegründet. Der weltweite Ruf von Bordeaux, Burgund, Sherry, Port und Madeira profitierte maßgeblich durch die britische Distribution. Dazu zählt zu guter Letzt auch der Champagner. Denn es waren die Engländer, die ihn zum Szene-Drink zu Hofe machten, als Kohlensäure im Wein in Frankreich noch als Fehler galt, was man in England jedoch feierte und in dort konzipierte, langhalsige Flaschen füllte. Sehr zum Entzücken der High Society. England selbst hatte trotz seiner Affinität zum Wein nie relevanten Weinbau. Auch wenn er 732 n.Chr. erstmals erwähnt wurde, war er immer nur eine Marginalie. Nicht umsonst war bis Mitte des 20. Jahrhunderts Pause mit Weinbau. Es war schlichtweg zu kalt, zu feucht, zu aussichtslos.

Die heutige Erfolgsgeschichte beginnt 1952, als Sir Guy Salisbury-Jones in Hampshire einen Wingert anlegte - die Stunde null des zeitgenössischen Weinbaus. Der findet überwiegend im Süden Englands an der Kanalküste, auf den Kanalinseln sowie im Süden von Wales statt und umfasst die Regionen Sussex, Kent, Essex, Suffolk und Cambridgeshire. Denken wir an die weißen Klippen von Dover, liegt die Erklärung nahe: England liegt am nordwestlichen Ausläufer des Pariser Beckens und verfügt teils über ähnliche Böden wie die Champagne. Hinzu kommen karige Lehm-, Sand- und Lössböden sowie die Greensands, die typischen, südenglischen Glauconit-haltigen Böden (Silikate) als Fundament für den Weinbau. Der folgt in England weinrechtlich noch ganz anderen Regeln als in der EU, was seinen Teil zur derzeitigen Goldgräberstimmung beiträgt. Dazu kommen klimatisch milde Voraussetzungen, begünstigt vom warmen Golfstrom. Entgegen der Annahme, Englands Wetter definiere sich ausschließlich durch 53 Sorten unterschiedlich temperierten Regens, stehen an der Küste Devons sogar Palmen und erinnern im Sommer eher an

## Rebsorten Top Ten

(bepflanzte Fläche in Hektar/  
Fläche in %)

1. Chardonnay (1.228 ha, 31%)
2. Pinot Noir (1.141 ha, 29%)
3. Pinot Meunier (343 ha, 9%)
4. Bacchus (298 ha, 8%)
5. Seyval Blanc (122 ha, 3%)
6. Solaris (95 ha)
7. Reichensteiner (72)
8. Pinot Noir Précoce (66)
9. Rondo (61)
10. Pinot Gris (58)

(Stand Dez. 2023, Wines of Great Britain)

## England Flächenverteilung

1. Kent (26%)
2. West Sussex (15%)
3. East Sussex (13%)
4. Hampshire (10%)
5. Essex (8%)
6. Surrey (3%)
7. Gloucestershire (2%)
8. Devon (2%)
9. Dorset (2%)
10. Suffolk (2%)

(Stand Dez. 2023, Wines of Great Britain)



Cherry Spriggs wurde 2018 als erste Person außerhalb der Champagne sowie als erste Frau zum „Sparkling Winemaker of the Year 2018“ bei der International Wine Challenge ausgezeichnet.

die bretonische Küste als an London in November. Der Großteil der Weinproduktion befindet sich daher unweit der Küste. Die Seenähe bietet dank des Golfstroms Schutz vor Frösten und Pilzkrankheiten.

Im Jahre 1967 wurde die „United Kingdom Vineyard Association“ gegründet, die ersten Daten zum Weinbau liegen ab 1975 vor und können auf der exzellent gepflegten Seite der Wines of Great Britain eingesehen werden. Ganze 196 Hektar bildeten damals die Grundlage der heutigen Gesamtrebfläche von 3.928 Hektar (davon 70 ha in Wales). Im Jahre 1984 hatte sich die Fläche bereits verdoppelt, 430 Hektar wurden von 120 Betrieben bewirtschaftet. Von 1984 bis 2005 hat sich die Fläche nochmals auf 793 Hektar verdoppelt, von 2007 bis heute hat sich die Rebfläche vervierfacht! Über 400 Produzenten, davon 209 Wineries, und 943 Weingärten bildeten 2023 die englische Weinszene ab. Über 70 % der Produktion entfallen auf Schaumwein.

## Gusbourne Estate, Kent

Gusbourne feiert dieses Jahr sein 20-jähriges Jubiläum. Mit einer Phanlanx exzellenter Jahrgangs-Schäumer hat man sich seinen Platz auf dem Thron der englischen Schaumwein-Produzenten gesichert. An der Spitze der Produktion steht die Prestige-Cuvée 51°N, die mit einem Grad extra dem einstigen Limes der Weinproduktion spottet.

### 2014 51 Degrees North

Die Cuvée aus 64 % Chardonnay und 36 % Pinot Noir lag satte 80 Monate auf der Hefe, ist mit 8 Gramm brut dosiert. Die satte Farbe avisiert eine reife, großzügige Frucht die sich sehr diszipliniert zeigt. Reife Gelbfrucht, Apfel und Quitte, getrocknete grüne Aprikose, braune Salzbutter, Austernschalen und Hefezopf, dazu gesalzene Haselnüsse. Ultrafeines Mousseux am Gaumen, komplex mit cremigem Schmelz und gehörigem Tiefgang. Toffee, etwas Montelimar Nougat, kandierte Orange und abermals salzige Mineralik. State of the Art in England. Ca. 180 €, Vertrieb: segnitz.de

Ein Ende dieser Entwicklung ist derzeit nicht in Sicht: Konservative Hochrechnungen gehen im Jahre 2032 von rund 6.000 Hektar aus, das mittlere Szenario avisiert 7.600 Hektar.

## Pionier Nyetimber

Der erste Schaumwein wurde 1984 von Carr Taylor produziert, allerdings verwendete der die Sorten Reichensteiner und Schönburger, was noch nicht der heute gültigen PDO-Regelung (Protected Designation of Origin) entsprach. Die sieht seit 1992 sechs Sorten für Schaumwein vor: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir Précoce, englisch für Frühburgunder. Die der PDO entsprechend hergestellten Schaumweine haben ein gemeinsames Gütesiegel, Great British Classic Method. Seyval Blanc ist mit Ausnahmeregelung vereinzelt auch zugelassen. Zusätzlich zur PDO gibt es die PGI (Protected Geographical Indication), die gut 90 weitere Sorten sowie Tankgärung zulässt. Gut 70 % der

## Sugrue South Downs, West Sussex

Aktuell umfasst der Betrieb 11 Hektar exzellenter Lagen. Der Fokus von Sugrue liegt (mit Ausnahme des Rosé) auf Chardonnay basierten Cuvéés von Kalkböden der Südküste. Säure ist die treibende Kraft, dazu kommt die distinktive Salzigkeit dieser hoch individuellen, Terroir-geprägten Weine. Sugrue setzt auf die reduktive Seite bei der Reifung und ist über die Jahre von gebrauchten Barriques zu Tonneaus umgeschwenkt. Signature Wein des Hauses ist der Trouble with Dreams, die Spitzen-Cuvée der 2017er Cuvée Dr. Brendan O'Regan, benannt nach seinem Großonkel.

### 2018 The Trouble with Dreams

Die Cuvée aus 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir stammt aus den Weingärten Mount Harry in East Sussex (tonhaltiger Lehm über Kreide) und Storrington Priory in West Sussex (sandiger Lehm auf Kreide und Greensands). Ausgebaut im Tonneau lag er dreieinhalb Jahre auf der Hefe und wurde im Januar 2023 degorgiert. Zitrus, Salzgebäck und Brioche in der Nase, grüne Mandeln, Haselnüsse und Austernschalen. Geschliffen und klar mit vertikalem Säurezug und treibender Mineralik ist er am Gaumen präzise wie ein Samurai Schwert. Mit 6 Gramm dosiert. 66 €, Vertrieb: kierdorfwein.de

Gesamtfläche entfallen jedoch auf die Heilige Dreifaltigkeit aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier.

Der erste PDO-konforme Schaumwein stammt aus dem Hause Nyetimber in Sussex. Die Weinberge des mittelalterlichen Klosters nahe Guildford erstrecken sich über 260 ha in West Sussex, Kent und Hampshire. Die Amerikaner Stuart and Sandy Moss pflanzten 1988 die ersten Weingärten mit Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, damals noch zum Spott der Leute. Gut 12 Jahre leitete das Duo Moss Nyetimber, bis Andy und Nicola Hill übernahmen und den Betrieb 2006 an den heutigen Eigentümer Eric Heerema verkauften. Unter Heerema wurde Nyetimber als einer der größten Betriebe gleichzeitig Stück für

## Nyetimber, West Sussex

Das bekannteste Weingut Englands ist heute eine Prestige-Marke mit internationalem Standing. Bereits der Einstieg, die Classic Cuvée, liefert auf konstant hohem Niveau. Verantwortlich für die breite Palette an Weinen ist das Ehepaar Cherie Spriggs und Brad Greatrix. Die Prestige Cuvéés sind der Tillington, eine Einzelparzelle Pinot Noir, und die Cuvéés 1086 und 1086 Rosé in Erinnerung an die erste Nennung des Tals Nitimbrea im Domesday Book.

### Classic Cuvée

Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier wird aus Weinen aller Lagen und mehreren Jahrgängen produziert. Feinperlig duftet er nach kandierten und getrockneten Früchten, warmem Salzgebuttertem Brioche und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen zeigt er sich geschliffen mit feingliedrigem Mousseux und ausgezeichneter Balance. Animierend fruchtvoll mit zartsalzigem Finish ist die Classic Cuvée ein idealer Aperitif für den offenen Ausschank.

EVP ca. 45 €,

Vertrieb: veritable-wines-estates.de

Stück zur Prestige-Marke mit internationaler Wahrnehmung aufgebaut. Chef-Önologin Cherry Spriggs ist zusammen mit Brad Greatrix für die Weine verantwortlich.

**„Climate Change is real!  
A force in the future with  
benefits.“**

**Dermot Sugrue**

Einen Teil zum Aufstieg von Nyetimber hat Dermot Sugrue von Sugrue South Downs beigetragen. Er begleitet die Entwicklung des englischen Schaumweins seit mehr als 20 Jahren. Dermot, der eigentlich Environmental Sciences studiert hat, arbeitete Anfang der 2000er in Bordeaux (Chateau L'Église Clinet und Léoville-Barton) und bereiste damals ausgiebig die Champagne, wo er sich in die Chardonnays der Côte des Blancs verlieb-

## Pommery English Sparkling Wine, Hampshire

Die Englische Dependance wurde 2015 als Tochter von Vranken-Pommery gegründet. Nachdem man sich hinreichend mit den lokalen Gegebenheiten vertraut gemacht hatte, kaufte man 50 Hektar feinsten Kreideböden mit Feuerstein on top in Pingleton, Hampshire. 40 Hektar davon wurden mit Chardonnay, Pinot Noir, Meunier und Pinot Gris bestockt. Winemaker Clément Pierlot beschränkt sich bislang auf einen weißen und einen Rosé Sparkling, ein Jahrgangs Blanc de Blanc ist das nächste Etappenziel. Pommery ist das erste Champagner Haus, das einen Englischen Sparkling produziert. Die Flächen werden komplett ökologisch bewirtschaftet, man arbeitet ausschließlich mit erneuerbaren Energien und auch der Fuhrpark ist komplett elektrisch.

### English Sparkling Wine

Fruchtbetont mit feiner Perlage und cremigem Mousseux ist die Cuvée aus überwiegend Chardonnay mit Pinot Meunier und Pinot Noir mit 10 Gramm brut dosiert. Kandierte Früchte, etwas Zitrus und tropische Früchte skizzieren die freudvolle Nase, dazu kommen dezente Gebäcknoten. Am Gaumen gibt abermals die saftig herbe Frucht den Takt an.  
EVP 30 €, Vertrieb: Silkes-Weinkeller.de

te. Die englische Sparkling-Szene begann seinerzeit gerade zu erblühen. „It was a Revolution! Ein Land ohne Geschichte adaptiert alte Traditionen, um daraus etwas vollkommen Neues entstehen zu lassen - Sparkling Wine aus einer Cool Climate Region mit den Methoden der alten Welt.“ Dermot war schnell klar, was dort passierte, und dass er unbedingt ein Teil davon sein wollte. Zurück in England begann Dermot zunächst als Assistant Winemaker unter Peter Morgan bei Nyetimber, der das Weingut ein Jahr später jedoch verließ, um als Dozent zu arbeiten. Wie das Schicksal es wollte, war er nach einem Jahr Chief-Winemaker. Parallel dazu pflanzte er seinen ersten Hektar Reben für sein eigenes Projekt. Neben seinem

## Oxney Organic Estate, East Sussex

„Oxney hat sich zum Ziel gesetzt, die Erwartungen an den ökologischen Weinbau in England neu zu definieren. Manche nennen es eine unmögliche Herausforderung. Wir nennen das einen Mangel an Vorstellungskraft.“ Das Bio-Weingut Oxney Organic Estate ist mit dem EU-Bio Siegel zertifiziert und liegt in East Sussex. Der Betrieb von Kristin Syltevik und Paul Dobson umfasst 13,65 ha und macht 20 % der gesamten Bio-Fläche Englands aus. Der erste Jahrgang wurde 2014 produziert. Neben erstklassigen Schaumweinen produziert Oxney auch Stillweine sowie einen Cidre.

### Rosé n.v.

Altrosa mit steter Perlage duftet der Oxney Rosé non Vintage nach Himbeeren und jungem, eingekochtem Rhabarber. Dazu kommen Noten nach Cassis- und Brombeere, Salzmandel und brauner Butter. Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir, Meunier und Seyval Blanc ist mit 9 Gramm brut dosiert.

EVP 41 €, Vertrieb: vinocentral.de

Job bei Nyetimber arbeitete er für das neu gegründeten Wiston Estate, die ihre Reben in reiner Südexposition auf reiner Kreide pflanzten, was seiner Vorliebe für die Côte des Blancs entgegen kam. Bis 2006 war Dermot Sugrue für Nyetimber und ganze 12 Jahre für Wiston tätig, seit März 2022 widmet er sich voll und ganz seinem eigenen Projekt: Sugrue South Downs, benannt nach dem namensgebenden, jüngsten Nationalpark der Insel, der sich über die Grafschaften Hampshire, West Sussex und East Sussex im südlichen England erstreckt. Der erste Jahrgang aus 2009 kam 2013 auf den Markt, nur 900 Flaschen umfasste die Produktion von einem Hektar. Über die Jahre wuchs die Fläche auf 11 Hektar, letztes Jahr wurde eine neue Kellerei gebaut. In den letzten vier Jahren in Folge wurde Sugrue South Downs ausgezeichnet als „Boutique Winery of the Year.“

War der Klimawandel Ende der 1990er-Jahre ein Grund, weshalb man begann Schaumwein zu produzieren? „Die Ent-

## Chapel Down, Kent

Chapel Down ist Englands größtes Weingut. Das Weingut in den North Downs von Kent konnte in letzter Zeit qualitativ deutlich zur Spitze aufschließen, nachdem man sich zunehmend auf die eigenen Weinberge in den südlich gelegenen, kalkhaltigen North Downs von Kent konzentrierte. Der junge Winemaker Josh Donaghay-Spire erwies sich als ausgezeichnete Wahl.

Die Chardonnay-, Pinot Noir-, Meunier- und Bacchus-Anlagen stehen in südlicher Exposition auf Kreideböden und profitieren vom maritimen Klima. Dazu kommen Trauben von langjährigen Partnerweingütern. Das auf purer Kreide gelegene Weingut Kit's Coty produziert einige der Spitzenschaumweine wie den Coeur de Cuvée und den Blanc de Blancs.

### 2017 Kit's Coty Blanc de Blancs

Der Blanc de blancs stammt von einer 100 Acres kleinen Parzelle im Kit's Coty Weinberg von schieren Kalkböden im Medway Valley. Zarte Perlage und großzügige Nase nach tropischen Früchten, gebackene Ananas, Melonen und Butterbrioche. Auch am Gaumen ausladend und cremig mit feinem Mousseux, deutlicher Malo und sublimem Holzbaus (29%). Dosierte mit 7,5 Gramm ist er brut und lag dreieinhalb Jahre sur lattes.

EVP 59 €, Vertrieb: onlysparkling.de

scheidungen damals waren keinesfalls in dem Maße davon beeinflusst wie heute. Aber zweifellos wäre so etwas in den 1970er oder 1980er Jahren undenkbar gewesen!“ Für die Reife der Trauben ist es essentiell, dass das Thermometer mehrere Tage im Jahr über 30 Grad klettert. Zu dieser Zeit noch eine Seltenheit. „Heute wissen wir, dass die Jahre 2016 bis 2023 die wärmsten seit Beginn der Temperaturaufzeichnungen sind. Der Klimawandel ist also eine treibende Kraft bei dieser Erfolgsgeschichte,“ so Sugrue, der den State of mind so beschreibt: „Im Jahre 2003 dachten alle, die Zukunft ist Sparkling. Heute produziert England die besten Qualitäten aller Zeiten. In der Zukunft werden immer mehr Stillweine produziert werden.“

Im Unterschied zum EU-reglementierten Festland herrschen in England weinrechtlich elastischere Regeln. Dank des Brexit ist in England die Genehmigungspflicht für Neuanlagen von Weinbergen entfallen, zweifellos einer der Gründe für die großflächige Ausdehnung der Rebflächen. Hinzu kommt der historisch verbrieftete Schaumwein-Durst der Engländer: UK ist der weltweit zweitgrößte Importeur von Champagner.

### *Champenois in Britannien*

Es ist folglich kein Wunder, dass England auch für Champagner-Häuser interessant ist. Die klimatischen Bedingungen entsprechen in etwa denen der Champagne vor 50 Jahren, bis zu fünfzigmal günstigere Bodenpreise sind ein weiterer Anreiz. Betriebe wie Taittinger oder Pommery haben bereits Dependancen auf der Insel, auch Jackson Family Wines aus den USA hat große Pläne und mit Charlie Holland, dem ehemaligen Winemaker von Gusbourne, bereits hochqualifiziertes Personal an der Hand.

Pommery ist das erste Champagner-Haus, das bereits einen English Sparkling Wine produziert. Der Marktauftritt der Domaine Evremond von Taittinger wird für dieses Jahr erwartet, allerdings nur für UK. Neben den Champagner-Ablegern wurden in den letzten zehn Jahren gut 70 Betriebe im Fahrwind des Erfolges gegründet.

Mit ihrem diesjährigen 20-jährigen Betriebsjubiläum zählt Gusbourne Estate zu den alteingesessenen Betrieben. Die Winery begann 2004 mit dem erklärten Ziel, den besten (Schaum-)Wein der Welt zu machen. Andrew Weeber pflanzte damals die ersten Reben von französischen Klonen, und 2006 kamen bereits die ersten Weine, der 2006er Brut Reserve und Blanc de Blancs auf den Markt. Gusbourne produziert ausschließlich Jahrgangs-Schaumwein mit langem Hefelager, die Trauben stammen komplett von den eigenen Weinbergen. Heute umfasst der Betrieb 60 Hektar in Appledore (Kent) und 30 weitere Hektar in West Sussex, weitere Expansion in Planung. Handlese ist bei Gusbourne obligatorisch ebenso wie ein naturnaher,

nachhaltiger Ansatz bei der Bewirtschaftung und Bodenpflege.

Um nachhaltigen Weinbau allgemeinverbindlich zu definieren und die Verantwortung zum Erhalt der Umwelt und der Artenvielfalt zu zertifizieren wurde 2020 die Sustainable Wines of Great Britain (SWGB) ins Leben gerufen. Neben dem eigenen SWGB-Siegel gelten darüber hinaus die EU-Bio Siegel sowie die Siegel der in England aktiven Verbände. Die SWGB hat derzeit 19 Mitglieder, zu denen neben Gusbourne u.a. auch Nyetimber und Chapel Down gehören.

Mit einer Produktion von 22 Millionen Flaschen im Jahr 2023 überholte man den bisherigen Spitzenreiter, den Jahrgang 2018 mit 13,1 Mio. Flaschen, um satte 60 %, was natürlich auch den zusätzlichen 1.100 Hektar geschuldet ist. Ganze 93 % der englischen Produktion wurden im vergangenen Jahr in Großbritannien verkauft. Preislich befindet man sich auf dem Niveau von Champagner. Erklärtes Ziel ist der Luxusbereich und dort gelten bekanntlich andere Regeln: The Sky is the Limit. —



Oxney Organic: Das Weingut befindet sich in einem alten, denkmalgeschützten Hafengebäude und grenzt direkt an den Weinberg.