



Jean Cocteau

Aufgepaßt, Messieurs, Achtung! Stillgestanden! Es folgt eine Flaschenparade mit Wachshelmen.

*Bordeaux*: Man muß ihn in langen Schlucken gurgeln: „denn das Charakteristische der Sauternes (Château-Yquem, la Tour-Blanche, Bayle) wie der Médoc (Château-Latour, Château-Lafitte, Château-Margaux) und der Graves (Haut-Brion, Pape-Clément, Lamenzame) ist die wunderbare Vereinigung von Wohlgeschmack und Pikanterie. Man glaubt, einen berühmten Bordeaux zu kennen, und muß verwundert immer wieder neue Eigenschaften feststellen. Gute Jahrgänge sind: 1899, 1900, 1901, 1919 . . .

*Burgunder*: Er ist leichter, herber. Er stammt aus einem rauheren Land mit wilderer Erde, Côtes de Nuits, Côtes de Beaune, Côtes Châlonnaises und Côte Dijonnaise, die kleinste und unbekannteste. Nun die drei Romanées: der Chambertin, der fast nur noch eine legendäre Existenz führt. Der Clos-Vougeot, der Nuits Saint-Georges und der Richebourg. Dann der Pommard, der wilde Pommard, Victor Hugos Lieblingswein, der Beaune, der Montrachet, Meursault, und der Mercurey, der Montrecul, der lieblich-herbe Maconnais. Dann die Weine aus Nieder-Burgund: der Chablis, von leichterem Geschmack und berauscher Wirkung. Ferner der Beaujolais, der noch leichter ist, nach Früchten schmeckt, höchst seltsam wie Tausende von Rubinen funkelt und eine hypnotische Kraft in sich trägt. Gute Jahrgänge sind: 1904, 1906, 1911, 1912, 1915, 1921, 1923, 1926.

*Champagner*: drei rotleuchtende Weinberge und die helle Küste. Die beiden Hauptstädte des Champagners sind Reims und Epernay. Auf die Farbe muß man besonders achten. „Der Wein von Epernay schimmert fast goldgelb, der von Reims dagegen hat eine blässere Färbung, mehr grüngold.“ In finsternen Kellern beginnen die Flaschen voll jungen Weines langsam zu gären. Es dauert drei bis vier Jahre, bis der süße Champagner richtig schäumt, und er muß in unzähligen kleinen, freudig purzelnden Blasen schäumen! Champagner ist der Wein der Feste, das Feuerwerk, das sie belebt.

Bordeaux, Burgunder, Champagner: die drei Musketiere. Aber es gibt noch unzählige andere: die aus dem Loiretal, die kleinen Schlingel, die sehr zart, grün, herb und pikant zugleich sind. Der süßeste von allen ist der Vouvray. Er hat eine große Nachkommenschaft. Dann die Rotweine aus der Touraine, der schäumende Saumur, die Weine aus dem Rhônegebiet — die Côtes du Rhône