Julien de Beaumarchais de Rothschild im Reimser Firmensitz, den seine Schwägerin mit einer bunten Mischung von Möbeln und Kunst aus Familienbesitz eingerichtet hat.

Ein Baron in Champagnerlaune

Die Rothschilds machen die besten Rotweine der Welt, sagen manche. Nun wollen Julien de Beaumarchais de Rothschild und seine Familie nichts weniger als auch den besten Champagner keltern. Die Trauben-Metropole Reims schäumt – nicht nur vor Glück darüber

Von Susanne Hermanski

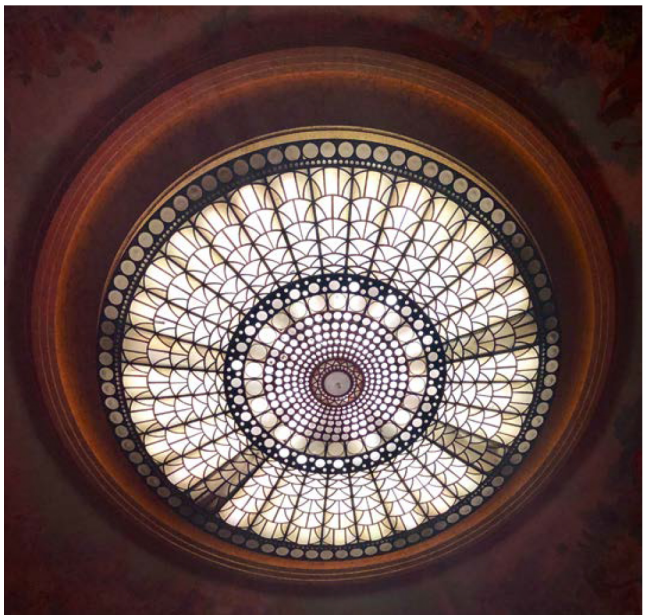
Julien fährt gerne freihändig. Wenn der Baron de Beaumarchais de Rothschild auf dem Fahrrad durch Reims brettert, nimmt er die Hände vom Lenker, macht Späße und freut sich, dass die Geschäfte gerade ohne ihn laufen. Julien ist der jüngste Sohn von Philippine de Rothschild (1933–2014), jener Grand Dame des Weins, die das Imperium ihres Vaters erst übernahm, nachdem sie schon als Schauspielerin an der *Comédie Française* und an der Seite von Catherine Deneuve auf der großen Leinwand Triumphe gefeiert hatte.

Der 48-Jährige stammt aus ihrer zweiten Ehe, sein Bruder Philippe und seine Schwester Camille aus der ersten. Und sie verstehen sich gut – für ihr Champagner-Projekt arbeiten sie enger zusammen denn je. Gemeinsam besitzen sie das Château Mouton Rothschild, das Château Clerc Milon und das Château d'Armailhac, seit 2001 ist Julien Mitglied des Aufsichtsrates der Familie.

Wer ihn kennenlernt, merkt schnell wieder einmal, wie Etikett und Inhalt, Phantasie sowie Erwartung und Wirklichkeit voneinander abweichen können. Julien ist alles andere als ein schwerer Rotwein oder ein zahlenverliebter Banker – seit dem Tod seiner Mutter hat er auch die wohl prestigeträchtigste aller Aufgaben im Haus übernommen: Er sucht die Künstler aus, die die Etiketten für seinen edelsten Wein, den Château Mouton Rothschild, gestalten. Seit 1945 haben dies Meister und Maler wie Georges Braque, Georg Baselitz, Francis Bacon und Gerhard Richter getan. Die Sammler sind seither nicht nur verrückt nach den Weinen, sondern auch nach den lithografierten Künstleretiketten.

Julien hat Kunstgeschichte studiert, und auch wenn er für die Kommunikation des Hauses Rothschild zuständig ist, hat er überhaupt kein Problem damit, in tiefergehenden Businessfragen schnell einmal ein anderes Familienmitglied um Rat zu fragen. Wie neulich bei Gesprächen am Rande

Unter der Rotunde des Art-déco-Theaters von Reims könnte sich Julien wohlfühlen. Seine Mutter war nicht nur eine Grand Dame des Weins, sondern auch Theaterdiva.



Fotos: Schneider-Press/Erwin Schneider, Susanne Hermanski

von „Cooking for Friends“, bei dem ein lustiges Grüppchen von deutschen Schauspielern zu einem Marketing-Event des Champagnerhauses Baron Rothschild und der deutschen Boutique-Zigarrenmarke „Carlos André“ eingeladen war. Da greift Julien kurzerhand zum Handy, ruft seinen älteren Bruder an und sagt schließlich wie ein Schelm: „Das Ziel, das wir mit unserer eigenen Champagnermarke verfolgen, ist ganz einfach: Wir wollen den besten Champagner der Welt machen, sagt Philippe.“

Seit rund 14 Jahren laufen die Vorbereitungen dafür, denn den besten Champagner der Welt macht man nicht von einem Tag auf den anderen. Schon gar nicht, wenn man bis dato noch gar keine eigenen Reben und entsprechende Anlagen besessen hat. So haben die Rothschilds, während die Firmenzentrale für ihren Champagner in einem sehr persönlich eingerichteten kleinen Palais in Reims sitzt, ein Weingut dazu gekauft, das eine Autostunde entfernt liegt. Bei Vertus, ebenfalls in der Champagne, versteht sich, denn Champagner darf sich nur nennen, was in der Champagne gewachsen und hergestellt ist. Zu dem nun „Clos Champagne Barons de Rothschild“ genannten Gut gehört nur ein Hektar eigene Reben. Dessen Château mit wunderbaren alten Weinkellern wird zurzeit restauriert, damit dort Gäste empfangen werden können. Der Rest der Trauben wird eingekauft – wie auch bei vielen anderen Champagnerhäusern üblich – jährlich 60 bis 70 Hektar. Daraus werden rund 500 000 Flaschen Champagne Barons de Rothschild „vinifiziert“. Das ist nicht viel, wenn man bedenkt, dass allein Juliens weitschichtigen Familienmitglieder, Freunde und Bankkunden in 70 Ländern zwischen 25 000 und 30 000 Flaschen davon trinken. Die übrigen findet man vor allem in exklusiven Restaurants, Hotels und bei wenigen Händlern, die ihn auch in Deutschland führen. Kleinere Kontingente von Jahrgangschampagnern werden lange in Vertus gelagert, um später Spitzenpreise zu erzielen, wie das üblich ist in der gesamten Branche.

Wer aber gänzlich verstehen will, was es heißt, in der Champagne mit der Chuzpe anzutreten, den besten Champagner der Welt machen zu wollen, der darf nicht Julien fragen, den seine Mitarbeiter auch mal als den „umschwärmtesten Junggesellen von Paris“ vorstellen. Und der selbst so gerne lustig und offen aus seiner Welt erzählt, in der er von einer repräsentativen Verpflichtung zur nächsten düst, aber leider viel zu selten freihändig und auf dem Fahrrad.

Im Schatten der Kathedrale

Wer die andere Seite wirklich sehen will, der sollte in Reims in eine der vielen Champagner-Fachhandlungen gehen, die dort im Schatten der berühmten, überwältigenden Kathedrale liegen. „Wir haben nur noch ein paar Flaschen von dem Rothschild-Champagner. Wenn die weg sind, nehmen wir ihn aus dem Programm“, sagt einer von ihnen. Und wenn man fragt, ob er ihn nicht gut fände, erwidert der Verkäufer. „Es ist ein klassischer Champagner, nicht schlecht. Aber wie kann man bloß hierherkommen und meinen, nur weil man einen ausgezeichneten Rotwein machen kann, könnte man das auch mit Champagner.“ Und dann setzt er nach: „Manche Leute müssen sich nicht wundern, warum die Gelbwesten gegen sie demonstrieren.“

Julien Rothschild mag man solche galligen Sprüche gar nicht wiedergeben. Er kennt sie wohl ohnedies, den latenten Antisemitismus der Verschwörungstheoretiker in aller Welt und ihr Bild von „den Rothschilds“ sowieso. Er redet lieber mit einem über den nächsten Künstler, mit dem er über ein Weinetikett verhandelt. Wer ihm da noch entgangen sein könnte. Welcher Maler ihm eine barsche Abfuhr erteilt hat. Und er lacht lieber gemeinsam mit Michaela May, Thomas Heinze, Claudia Wenzel und den anderen deutschen Schauspielern auf ihrer gemeinsamen kleinen Fahrradtour durch Reims. Er weiß ja, die härteren Themen holen ihn ohnehin bald wieder ein.

Champagnerflaschen lagern jahrelang, bis sie verkorkt und etikettiert werden können. Und bevor sie im Laden landen, wie hier, gleich neben der Kathedrale in der Champagner-Metropole Reims.

Fotos: Susanne Hermanski