



Pressemitteilung

Breisach, September 2021

Die französische Seele Geldermanns

Seit 1991 zeigt Marc Gauchey als Chef de Cave bei Geldermann sein Gespür für einzigartige Geschmackskompositionen. Er trägt die Handschrift des Hauses mit Herz und Seele weiter, und das nun schon seit dreißig Jahren. René James Lallier, der letzte Nachfahre der Gründerfamilie Deutz, stellte den jungen Elsässer 1991 ein. Seitdem setzt er für alle Qualitäten des Hauses Geldermann auf traditionelle Flaschengärung und führt so die französischen Wurzeln des Unternehmens fort. Für Geldermann kreiert Marc Gauchey charakterstarke Cuvées mit unverkennbarer Note.

Die große Kunst des Kellermeisters ist es, die Geldermann-Sekte so herzustellen, dass sie dem typischen Geschmacksbild der Marke folgen. Dagegen lässt er für die speziellen Cuvées der Jahrgangssekte allein den Charakter des jeweiligen Erntejahres sprechen. „Mit allen Geldermann-Sekten produzieren wir höchste Qualität“, sagt Marc Gauchey. „Die Kunst liegt aber in unseren Specialités: Die verschiedenen Weine zu komponieren und etwas Einzigartiges zu schaffen, ist immer ein Höhepunkt meiner Arbeit. Unsere Cuvées müssen charismatisch, anspruchsvoll, aber auch bodenständig werden. Einfach einzigartig.“

Im Interview zu seinem 30-jährigen Jubiläum bei Geldermann erzählt Marc Gauchey unter anderem von seiner Jugend in den Weinbergen, den ersten Jahren in der Privatsektkellerei und wie er mit René James Lallier eine gemeinsame Sprache für Geldermann fand. Es geht darum, seinen Geschmack zu schulen und immer weiter zu lernen, auch wenn man schon Kellermeister ist. Und darum, was eigentlich eine perfekte Cuvée ausmacht.

1/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 43 83 187
Telefon: +49 69 2578128-19
Fax: + 49 69 2578128-11
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



Marc Gauchey, Sie wurden damals von Monsieur René James Lallier persönlich bei Geldermann eingestellt. Warum hat er sich ausgerechnet für Sie entschieden? Er hätte ja auch einen Önologen aus Deutschland einstellen können?

Ich glaube, das lag einfach an unserer gemeinsamen Sprache. René James Lallier war gebürtiger Franzose und fing erst im Alter von 42 Jahren, als er Deutz & Geldermann übernahm, an, Deutsch zu lernen.

Will man aber seine Sinne ausdrücken, also Schmecken, Riechen, Sehen, Fühlen, dann geht das einfach am besten in der Muttersprache. Das gilt natürlich auch für die Verkostung von Weinen, wenn Aromen und Geschmacksnoten beschrieben werden.

René James Lallier suchte jemanden, der alle wichtigen Entscheidungen im Unternehmen treffen konnte. Der die Verantwortung für den Keller übernahm, die Weiterentwicklung der Methodik, die Auswahl und den Einkauf der Grundweine. Darum war ihm eine tiefgreifende und reibungslose Verständigung sehr wichtig, jemand, der auch zwischen seinen Zeilen lesen konnte und wusste, was er meint.

Wie schaffen Sie es, aus verschiedenen Grundweinen eine Qualität zu komponieren, die nach zwei bis drei Jahren Reife den richtigen Geldermann-Geschmack hat?

Das ist keine Zauberei, man muss eben gut schätzen können. Ich weiß noch, dass direkt nach meinem Start bei Geldermann die erste Einkaufstour der Grundweine vor der Türe stand. Ich fing an, meinen Geschmack hier explizit zu schulen, indem ich mir immer ein paar Flaschen der jeweiligen Grundweine mitnahm. Die probierte ich in gewissen Zeitabständen und lernte so, wie sich welcher Wein entwickelt. So fand ich mit der Zeit heraus, wie ich mit den Grundprodukten weiterarbeiten musste, und konnte abschätzen, was sich daraus entwickeln kann. Außerdem lernte ich, mit der Traube Chenin Blanc zu arbeiten, das hatte ich vorher noch nicht gemacht.

Worauf freuen Sie sich jeden Morgen, wenn Sie an die Arbeit gehen?

Das Schönste ist natürlich, eine Cuvée zu kreieren oder auch eine Dosage zu fertigen. Ja, ich muss sagen, eine ganz neue Cuvée zu komponieren, das macht mir am meisten Spaß. Aber leider ist das nur ein kleiner Teil meiner täglichen Aufgaben.

2/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 43 83 187
Telefon: +49 69 2578128-19
Fax: + 49 69 2578128-11
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



Was ist die größte Herausforderung in Ihrem Job als Chef de Cave?

Eindeutig die Kunst, jedes Jahr mit neuem und völlig unterschiedlichem Material doch wieder das Geldermann-Produkt in seiner perfekten Qualität herzustellen. Denn kein Jahrgang gleicht ja dem anderen, jedes Jahr sind die Weine anders, aber der Geldermann-Sekt muss am Ende wieder die gleiche Qualität und den Geschmack haben, den er auch letztes Jahr hatte. Das ist schon eine Herausforderung.

2021 ist Ihr 30-jähriges Jubiläum, was bedeutet diese lange Zeit bei Geldermann für Sie?

Es macht mich sehr stolz. Seit René James Lallier das Unternehmen verkauft hat, liegt es an mir, das Erbe und Vermächtnis der Familie in ihrem Sinne fortzuführen und es auch in den Sekten zu bewahren. Ich habe mich auch deshalb schon immer sehr mit der Marke identifiziert.

Das ganze Interview mit Geldermann Chef de Cave Marc Gauchey gibt es [hier](#).

Weitere Informationen unter www.geldermann.de

Über Geldermann:

Die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach am Rhein steht seit 1838 für deutsche Sektkultur mit französischem Erbe und pflegt die traditionelle Handwerkskunst der Flaschengärung auf der Hefe. Die zwei Hauptlinien des Produktportfolios sind die Les Premiers-Linie für den Lebensmitteleinzelhandel und die Les Grands-Linie für die gehobenen Gastronomie und den ausgewählten Fachhandel. Ergänzt werden die beiden Segmente unter anderem durch die Les Spécialités, hochwertige Cuvées aus besonderen Jahrgängen oder für festliche Anlässe in limitierter Auflage. Geldermann gehört seit 2003 zur Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut) und steht hier für das Premiumsegment.

Fotos: Geldermann Chef de Cave Marc Gauchey

3/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 43 83 187
Telefon: +49 69 2578128-19
Fax: + 49 69 2578128-11
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



4/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 43 83 187
Telefon: +49 69 2578128-19
Fax: + 49 69 2578128-11
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM