

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT "LA PUCELLE" 2015



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 72,90 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
ANANAS ◀
APFELSCHALE ◀
ROTER APFEL ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
APRIKOSE ◀
HONIG ◀
VANILLE ◀
STERNANIS ◀
PILZE ◀
WEISSER PFEFFER ◀
KREIDE ◀



Stil	schmelzig & interessant
Weinberg	Einzellage La Pucelle in Chamery
Alter der Reben	1960 gepflanzt
Rebsorten	Meunier (85%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2019
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagne Thomas Perseval befindet sich in Chamery in der Montagne de Reims. Von den Großeltern gegründet, haben Thomas Eltern in den 1980er Jahren bereits damit begonnen, Champagner unter eigenem Etikett zu vertreiben. Dafür wurde ein alter Pferdestall in das heutige Weingut umgebaut. Denn die Familie Perseval war bereits seit Generationen in der Agrarwirtschaft tätig, mit rund 50 Hektar Land. Der Weinbau macht nur etwa 2,5 Hektar aus, auf dem Rest der Fläche wird Getreide produziert. Was früher normal war, ist heute sehr ungewöhnlich, da praktisch alle Spitzenproduzenten ausschließlich Trauben für die Champagner-Produktion anbauen. Diese Voraussetzungen und vielfältigen Traditionen haben Thomas Perseval stark geprägt und er ist Bauer im allerbesten Sinne. Zusätzlich prägend war ein Praktikum bei der biodynamisch wirtschaftenden Domaine Thierry Guillot in Saint-Romain im Burgund. Mit diesem Einfluss hat Thomas bereits seit seiner Rückkehr ins Familienweingut 2004 stets auf die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen geachtet. 2009 startete die Umstellung auf den biologischen Anbau, 2012 folgte die Zertifizierung. Darüber hinaus arbeitet er mit biodynamischen Praktiken. Eine Besonderheit in diesem Zusammenhang ist, dass neben den drei klassischen Champagnerrebsorten Pinot Noir, Meunier und Chardonnay auch Petit Meslier, Arbanne sowie etwas Pinot Blanc gepflanzt sind, um so die Biodiversität zu steigern. Seine sechs Parzellen vinifiziert Thomas jedoch ganz bewusst separat, um so das jeweilige Terroir hervorzuheben.

Mit dem Champagner "La Pucelle" von Champagne Thomas Perseval kaufen Sie einen großen, eigenständigen Wein. In der Lage "La Pucelle" am Fuße eines Hangs mit einem sandigen Kalksteinboden sind Meunier und Pinot Noir Reben gepflanzt, die inzwischen 60 Jahre alt sind. Thomas lässt den Boden mit Gras bedeckt, arbeitet gewissenhaft an der Laubwand und erntet 40 Hektoliter pro Hektar, was ungefähr nur 7.000 kg entspricht und für die Champagne ein extrem niedriger Wert ist. Im Keller verwendet Thomas für die Gärung und den Ausbau auf der Hefe (9 Monate) gebrauchte Holzfässer und verzichtet auf Schönung, Filtration und größere Zugaben von Schwefel. Nach der Tirage reift der Champagner 38 Monate in der Flasche, bevor er als brut nature, ohne Zuckerzugabe, degorgiert wird.

Der Champagner "La Pucelle" von Champagne Thomas Perseval ist ein puristisches, vielschichtiges und schmelziges Meisterwerk und begeistert Champagnerfreunde, die hinter den Bläschen nach großen Weinen suchen!