

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES PRÉS DIEU



Champagne Guillaume Sergent

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ORANGENSCHALE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KREIDE ◀
APRIKOSE ◀
HOLZ ◀
KRÄUTER ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kerzengerade & brillant
Les Vignes Dieu und Les
Prés
Chardonnay (100%)
2018
kein Reservewein
durchgeführt
1 Gramm / Liter
Juli 2021
2513 Flaschen
Jahgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut, Blanc de
Blancs
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Guillaume Sergent brachte 2011 unter dem Etikett Champagne Guillaume Sergent seine ersten Champagner auf den Markt. Nach einem Önologiestudium und einer Zeit bei Roederer übernahm er 2008 von seinen Eltern für die eigene Produktion nur etwas über einen Hektar in Vrigny und Coulommès-la-Montagne. Es kamen nach und nach weitere Kleinstparzellen, auch in Chenay hinzu. Mittlerweile sind es 1,85 ha und 6.000 Flaschen pro Jahr. Was immer noch eine sehr überschaubare Menge ist! Weinbau ist bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts in der Familie, aber in jeder Generation gab es Veränderungen und eigene Champagnermarken. Eine durchaus hilfreiche „Tradition“, denn auch Guillaume setzt sich mit seinem Stil sehr deutlich von dem seines Vaters Roger ab (dieser ließ die Weine in der Genossenschaft herstellen). Sein Fokus liegt ganz stark im Weinberg und er bewirtschaftet sie biologisch und biodynamisch. Dort verbringt er demnach auch am liebsten seine Zeit und sorgt dafür, dass seine Reben gesund bleiben, tief wurzeln und reife Früchte hervorbringen. Dass er sonst auch eher bescheiden ist und die Champagner für sich sprechen lässt zeigt, dass noch immer das Schild seines Vaters (Champagne Roger Sergent) am Gutseingang prangt und er selbst auch keine eigene Website besitzt. Heute aus Marketingsicht fast schon fahrlässig, aber genau diesen Fokus finden wir so faszinierend.

Warum wir die Champagner von Guillaume Sergent im Sortiment haben.

Der Champagner Les Prés Dieu von Champagne Guillaume Sergent ist ein Blanc de Blancs, dessen Trauben aus zwei Parzellen in Coulommès-la-Montagne und Vrigny stammen. Les Vignes Dieu (Coulommès-la-Montagne) ist ein leicht abfallender Südhang mit Sand und Kalkgestein. Les Prés (Vrigny) neigt sich nach Nordosten und ist von Sand und fossilen Muscheln geprägt. Der Sand verleiht dem Champagner eine besonders druckvolle und salzige Note. Er ist trotz seiner Jugend herrlich komplex. Das Holz ist perfekt integriert. Les Prés Dieu ist ein anspruchsvoller Aperitifchampagner, der erfahrene Liebhaber in seinen Bann zieht. Perfekt ist er auch zu Meerestieren und Fischgerichten.