

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LE CHEMIN DES CHAPPEES



Champagne Guillaume Sergent

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 44,50 €



**AROMEN:**  
KREIDE ◀  
HIMBEERE ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
APRIKOSE ◀  
HOLZ ◀  
KRÄUTER ◀



<b>Stil</b>	konzentriert & nachhaltig Einzellagen Les Grands Chemins und Les Chappes in Vrigny
<b>Weinberg</b>	Pinot Noir / Spätburgunder (50%) Meunier (50%)
<b>Rebsorten</b>	2018
<b>Jahrgänge</b>	kein Reservewein
<b>Reserveweine</b>	durchgeführt
<b>Biolog. Säureabbau</b>	1 Gramm / Liter
<b>Dosage</b>	Juli 2021
<b>Degorgiert</b>	2498 Flaschen
<b>Jahresproduktion</b>	Ohne Jahrgang, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, im Holz ausgebaut, Blanc de Noirs
<b>Typ</b>	12,00 Vol.%
<b>Alkohol</b>	10 bis 12°C
<b>Trinktemperatur</b>	enthält Sulfite
<b>Allergenhinweis</b>	

# 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.

Der Champagner Le Chemin des Chappes von Champagne Guillaume Sergent ist ein Blanc de Noirs mit je 50% Pinot Noir und Meunier. Die Trauben stammen aus zwei Parzellen in Vrigny. Les Grands Chemins ist eine Ostlage mit Sandböden und Les Chappes ist ost-westlich geneigt mit lehmigen Kalkboden. Der Champagner ist konzentriert, enorm druckvoll, völlig schnörkellos und dabei tiefgründig und nachhaltig.

Le Chemin des Chappes ist ein anspruchsvoller Aperitifchampagner, der erfahrene Liebhaber in seinen Bann zieht. Perfekt ist er auch zu mittelintensiven Gerichten, gerne auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

**Warum wir die Champagner von Guillaume Sergent im Sortiment haben.**