

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT "LA PUCELLE" 2017



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

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



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

schmelzig & interessant

Einzellage La Pucelle in Chamery

1960 gepflanzt

Meunier (85%)

Pinot Noir / Spätburgunder (15%)

2017

kein Reservewein

durchgeführt

0 Gramm / Liter

Februar 2021

Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, zum Aperitif, Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

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 erhalten Sie einen großen, eigenständigen Wein. Die Lage "La Pucelle" am Fuße eines Hangs in Chamery verfügt über einen sandigen Kalksteinboden und ist mit Meunier und Pinot Noir gepflanzt. Die Reben sind inzwischen 60 Jahre alt und befinden sich im allerbesten Alter. Thomas lässt den Boden mit Gras bedeckt (Schutz gegen Erosion, Austrocknen, etc.), 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. In Jahren mit Frost, Hagel oder Mehltau kann der Ertrag dann leider nochmal deutlich geringer ausfallen. Im Keller verwendet Thomas für die Gärung und den Ausbau auf der Hefe (9 Monate) gebrauchte Holzfässer und verzichtet auf Schönung, Filtration und nennenswerte Zugaben von Schwefel. Nach der Tirage reift der Champagner 30 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!