

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LE VILLAGE 2017



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 94,50 €

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

AROMEN:
MANDARINE ◀
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
BRIOCHE ◀
MIRABELLE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
GEBÄCK ◀
BRIOCHE ◀
ZEDERNHOLZ ◀
KREIDE ◀



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage Le Village in Chamery

1968 gepflanzt

Chardonnay (100%)

2017

kein Reservewein

durchgeführt

42 Monate

0 Gramm / Liter

Februar 2020

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.

Thomas Persevals Einzellagenchampagner "Le Village" ist ein Blanc de Blancs der Extraklasse. Die Chardonnay Trauben stammen aus dem mittleren Bereich der oberhalb des Dorfes gelegenen Lage. Der Boden ist von verwittertem Kalkstein und Ton geprägt. Thomas lässt über das ganze Jahr eine voll deckende Grasnarbe stehen, um den Boden vor dem Austrocknen zu schützen, ihn aufzulockern und die organische Substanz zu unterstützen. Damit erfolgt dann auch lediglich eine leichte Bodenbearbeitung im Frühling. Der Ertrag ist mit 55 Hektoliter pro Hektar sehr gering.

Die Vergärung des Grundweins erfolgt spontan in gebrauchten 228 und 400 Liter Fässern. Schwefel setzt Thomas nur sehr zurückhaltend ein. Nach 9 Monaten auf der Hefe erfolgt ohne Schönung und Filtration die Tirage. Der Gesamtschwefel beträgt zu dieser Zeit lediglich 30 mg pro Liter.

Thomas Perseval arbeitet wirklich sehr minimalistisch. Er verbringt viel Zeit mit der Laubpflege und schafft es, die Trauben zum perfekten Zeitpunkt zu ernten. Im Keller greift er nur ein, wenn Fehler entstehen könnten. Auf diese Art entstehen unfassbar kraftvolle, klare, sehr gradlinige Champagner, welche zu den großen Weinen zu zählen sind.