

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CUVÉE CHEVRY



Champagne Petit Clergeot

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 54,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
ERDBEERE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
APRIKOSE ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
BRIOCHE ◀  
KREIDE ◀



**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Einzellage Chevry in  
Polisot

1975 gepflanzt

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2019

keine Reserveweine  
durchgeführt

18 Monate

0 Gramm / Liter

Februar 2022

3.749 Flaschen

Ohne Jahrgang, zum  
Aperitif, für

Fortgeschrittene, für  
Einsteiger,

Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Petit Clergeot ist ein kleiner Produzent im Örtchen Polisot an der Côte des Bar, ganz im Süden der Champagne. Gegründet hat das Weingut der junge Paul-Bastien Clergeot erst 2017. Seine Eltern hatten bis dahin ihren Weinbergsbesitz von rund 8 Hektar verpachtet. Paul-Bastien kündigt nun nach und nach die Verträge auf, so dass er seine eigene Produktion langsam aufbauen kann und gleichzeitig durch den Pachtzins noch ein gesichertes Einkommen hat. Die Weinberge sind auf vier Gemeinden verteilt. Der größte Teil befindet sich in Polisot, dann folgen das benachbarte Balnot-sur-Laigues, Les Riceys und das weiter nördlich gelegene Montgeaux.

Paul-Bastien ist noch jung und wirkt dabei bereits sehr besonnen und zielstrebig. Er hat sich eine kleine klimatisierte Halle für die Weinbereitung geschaffen und nach seinen Vorstellungen top ausgestattet. Am liebsten verbringt er seine Zeit aber im Weinberg. Als wir mit ihm in den unterschiedlichen Lagen waren, strahlten seine Augen und wir haben uns nur allzu gerne von seiner Begeisterung für die eigenständigen Terroirs anstecken lassen.

## Warum wir Petit Clergeot im Programm haben

Der junge Paul-Bastien hat einen äußerst vielversprechenden Start hingelegt. Mit seiner Philosophie "ein Weinberg, eine Rebsorte und ein Jahr" ist er eines der aufstrebenden Talente, die bereits mit ihrem ersten Champagner einen Volltreffer landen

Champagne Blanc de Noirs brut nature Cuvée Chevry von Champagne Petit Clergeot ist ein kraftvoller und gleichzeitig auch frisch-eleganter Champagner, der uns sofort in seinen Bann gezogen hat. Die Einzellage Chevry in Polisot liegt in Wurfweite von der Seine, die sich hier lieblich durch die Landschaft schlängelt. Eigentlich ist der Weinberg problematisch, da er durch die Flussnähe und Bäume kühl, feucht, frost- und pilzanfällig ist. Doch Paul-Bastien Clergeot bearbeitet ihn mit großer Hingabe überwiegend manuell und schafft es auch in einem schwierigen Jahr, zwar weniger, aber trotzdem reife und gesunde Trauben zu ernten.

Das Pressen erfolgt sehr schonend, die Gärung spontan und der Ausbau der Grundweine in gebrauchten Holzfässern. Interessant ist, dass Paul-Bastien auch eine zweite Champagner-Version anbietet, bei der die Grundweine im Edelstahltank ausgebaut sind. Zukünftig möchten wir beide Varianten anbieten. Auf Filtration und Schönung verzichtet der junge Winzer komplett und gibt nur geringste Mengen an Schwefel hinzu. Auf dies Weise entstehen sehr kraftvoll, frische und elegante Grundweine und begeisternde Champagner. Freuen Sie sich über ein Kleinod, das nur in äußerst kleinen Mengen erzeugt wird.