

# PERNET & PERNET, CHAMPAGNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIMÉ BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONTS FERRÉS 2018



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Gelber Apfel  
Weiße Blüten  
Grapefruit  
Brioche  
Weißbrot  
Getoastetes Brot  
Kreide

## TYP

Blanc de Blancs  
Einzellage  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage Mont Ferrés  
in Vertus  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
kein Reservewein  
48 Monate  
4 Gramm / Liter  
April 2023

**Biolog. Säureabbau**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

Der Champagner Monts Ferrés stammt aus einer Einzellage im nördlichsten Teil der Premier Cru-Gemeinde Vertus, unmittelbar an der Grenze zu Le Mesnil-sur-Oger. Diese Hanglage gilt als einer der besten Weinberge von Vertus überhaupt. Ausschließlich Chardonnay-Trauben von durchschnittlich 35 Jahre alten Rebstöcken finden für diese Cuvée den Weg in die Flasche. Pernet & Pernet ist ein echter Familienbetrieb: 1872 in Vertus gegründet, wurde das Gut über Generationen weitergegeben, bis Marion Pernet und ihr Partner Kurt Zimmermann 2010 die Führung übernahmen. Kurt ist die treibende Kraft hinter dem Ausbau dieser Lagenchampagner, und seine Handschrift ist unverkennbar.

Die Lage Monts Ferrés liegt auf den typischen Kreideböden der Côte des Blancs, die dem Chardonnay diese präzise, salzige Mineralität verleihen. Das Weingut ist seit 2021 offiziell biologisch zertifiziert und vollzieht gemeinsam mit Marions Bruder Romain schrittweise den Übergang zur biodynamischen Bewirtschaftung. Im Keller wird der Wein zu etwa gleichen Teilen im Eichenholzfass und im Edelstahltank ausgebaut, gefolgt von einem vollständigen biologischen Säureabbau. Das anschließende ausgedehnte Hefelager trägt maßgeblich zu Textur und Tiefe bei. Abgefüllt wird mit einer knapp gehaltenen Dosage im Extra-Brut-Bereich.

In der Nase öffnet sich der Champagner mit klaren Zitrusnoten, gelbem Apfel und weißen Blüten, dahinter eine feine Briocheanmutung und erste Andeutungen von Kreide und Salz. Am Gaumen ist er cremig und dicht, mit einer gleichzeitig lebendigen Spannung, die ihm trotz Fülle viel Frische und Energie verleiht. Die Säure ist klar und präzise, die Mineralität anhaltend und salzig, der Abgang lang und fokussiert. Stilistisch bewegt sich der Monts Ferrés auf Augenhöhe mit deutlich teureren Lagen der Region und hat noch einiges an Reifepotenzial vor sich.

# CHAMPAGNE PERNET & PERNET

## herrlich gradlinige Champagner aus Vertus und Ambonnay

Pernet & Pernet ist ein traditionsreiches Familienweingut in Vertus, das heute von Marion Pernet und ihrem Mann Kurt Zimmermann geführt wird. Ihre knapp 9 Hektar liegen überwiegend in der südlichen Côte des Blancs-Gemeinde Vertus. Aber ein relevanter Teil befindet sich auch im rund 50 km entfernten Ambonnay. Diese beiden Terroirs geben Marion und Kurt viele Möglichkeiten, ihre Champagner kontrastreich zu gestalten und Synergien zu erschließen. Chardonnay ist die Hauptsorte bei Pernet & Pernet (auch in Ambonnay, wo überwiegend Pinot Noir zu finden ist). Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Überwiegend wird mit Edelstahl, aber zunehmend mehr auch mit gebrauchten Barriquefässern gearbeitet. Die Dosage aller Champagner ist erfrischend gering. Alle Champagner sind präzise, mineralisch frisch (Vertus) oder saftig konzentriert (Ambonnay). Es sind betörende Champagner, an denen sowohl Einsteiger als auch Kenner ganz große Freude haben.

Champagne Pernet & Pernet ist ein echter Familienbetrieb! Das Weingut in Vertus wurde 1872 gegründet und hat somit bereits eine 150-jährige Geschichte, in der das Wissen von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Gründer André Pernet prägte bereits damals die Philosophie mit der Liebe und dem Respekt vor Land, Leute und Leben. Er pflanzte die Weinberge, die im Ersten Weltkrieg teilweise zerstört wurden wieder neu und erhielt dafür sogar eine Medaille für landwirtschaftliche und soziale Dienste. Sein Sohn Michel Pernet führte sein Erbe weiter. 1946 vereinte er seine Weinberge in Vertus durch die Heirat mit Jeanine mit ihren Weinbergen in Ambonnay. Weitere Parzellen wurden hinzugekauft, so dass die Rebfläche auf die heutige Größe von knapp 9 Hektar anstieg. Er war an der Gründung mehrerer Genossenschaften beteiligt und ließ dort die eigenen Champagner

## Die Champagner

Der Stil der Champagner ist frisch, klar und belebend. Die energiegeladene Mineralität und lebendige Säure unterstreichen das. Die Cuvées werden sortenrein ausgebaut, Chardonnay steht klar im Fokus. Alle Champagner werden extra brut abgefüllt. Den Einstieg ins Sortiment macht ein Blanc de Blancs, sowie ein Rosé (Rosé d'Assemblage mit 88% Chardonnay und 12% Pinot Noir). Diese beiden und der klassische Millésime Blanc de Blancs werden aktuell noch in der Genossenschaft hergestellt. Bereits in Eigenregie produziert werden der Blanc de Blancs Ambonnay und das Blanc de Noirs Pendant aus Ambonnay mit 100% Pinot Noirs sowie der Millésime Blanc de Blancs Mont Frerres. Diese tragen schon sehr klar Kurt Zimmermanns Handschrift. Mit dem Bau des neuen Weinguts werden die anderen Champagner zukünftig auch selbst ausgebaut werden.

Alle Champagner sind auch als wunderbare Essensbegleiter gedacht. Je nach Intensität des einzelnen Champagners reichen die Empfehlungen von Austern, Meeresfrüchten und Ziegenkäse bis zu Trüffelrisotto, gebratene Ente und Filet Mignon.

<b>Winzer</b>	Kurt Zimmermann
<b>Ort</b>	Vertus, Côte des Blancs
<b>Weinberg</b>	naturnah
<b>Keller</b>	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
<b>Größe</b>	8,8 Hektar, 40.000 Flaschen



ausbauen. Im Jahr 2000 übernimmt seine Tochter Nadine Pernet die Leitung, als sie stirbt, folgt 2010 Enkelin Marion mit ihrem Partner Kurt Zimmermann in ihre Fußstapfen. Kurt ist die treibende Kraft, der auch den Ausbau eigener Champagner vorantreibt, sowie die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, die im Jahr 2021 final zertifiziert wurde. Marions Brüder stiegen ebenfalls mit in den Betrieb ein. Romain ist verantwortlich im Weinberg und mit Léos Unterstützung startete dann auch die Umstellung zum biodynamischen Weinbau. Zusammen sind sie ein dynamisches und tatkräftiges Team mit vielen modernen Ideen, die terroirbetonte und zeitlose Champagner produzieren, die die Menschen zusammenbringen und begeistern sollen.

## Warum Champagner von Pernet & Pernet?

Das Ziel von Marion, Kurt, Romain und Léo ist es authentische und einzigartige Champagner zu kreieren, die ein Geschmackserlebnis vermitteln, das Emotionen und bleibende Erinnerungen weckt. Sie verstehen sich als moderne Alchemisten, die jede Ernte in eine Symphonie von Aromen verwandeln, die den Gaumen mit unerwarteten Nuancen überraschen. Dabei arbeiten sie jedes einzelne Terroir sorgfältig heraus und das vom Weinberg bis zum kulinarischen Pairing. Sie wollen nämlich nicht nur ihre Champagner perfektionieren, sondern die Freude daran und das Feiern des Moments als Gastgeber zugänglich machen. Einen Ansatz, wie wir ihn auch bei einfach genossen leben. Sie machen deshalb nicht nur Führung und Verkostungen vor Ort, sondern haben vor einigen Jahren auch das Restaurant Le Vendangeoir eröffnet. Gehobene Küche (inkl. japanischem Pâtissier) mit tollem Service, was viele lokale Winzer selbst sehr genossen haben und dort zu Gast waren. Aufgrund von Personalmangel mussten sie dieses leider wieder schließen. Für Sommer 2024 ist jedoch ein temporäres Konzept geplant. Unter dem gleichen Namen wird im Keller des Weinguts jede Woche ein anderer Koch ein thematisches Gourmet-Menü zaubern, bei dem das Pairing mit Champagner (auch hier von verschiedenen Winzern) wie ein leidenschaftlicher Walzer zelebriert werden kann.

Nutzen Sie die Gelegenheit, jetzt die Champagner von Pernet & Pernet mit ihrem tollen Preis-Genuss-Verhältnis zu entdecken. Sie werden sicher nicht lange ein Geheimtipp bleiben. Wir sind gespannt, was die kommenden Jahre noch folgen wird!