PERNET & PERNET, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE
PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT

GESCHMACK

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



AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Hefe
Brioche
Gelber Apfel
Grapefruit
Kieselstein
Pfeffer
Kreide

TYP

Rosé
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (90%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge in Vertus (Chardonnay), Ambonnay (Pinot Noir)
Alter der Reben	in den 1990ern gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2023
Jahresproduktion	10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Der Champagne Rosé extra brut von Pernet & Pernet ist ein charaktervoller Rosé-Champagner. Aus Weinbergen um Vertus an der Côte des Blancs stammen 90% des Grundweins. Es ist ausschließlich Chardonnay. Die 10% Rotwein von Pinot Noir Trauben sind dagegen aus Ambonnay, an der Montagne de Reims. Pernet & Pernet verfügt über Weinbergen in diesen beiden hochklassigen Regionen. Daraus entsteht ein äußerst interessantes Portfolio. Der Rosé ist frisch, leicht, aber auch enorm energiegeladen, feingliedrig und elegant. So macht Rosé richtig Spaß!

CHAMPAGNE PERNET & PERNET

geradlinige Champagner aus Vertus und Ambonnay



Die Champagner von Pernet & Pernet haben doppelte Wurzeln: Aus Vertus an der Côte des Blancs kommt die straffe, mineralische Spannung des Chardonnays auf Kreide, aus Ambonnay an der Montagne de Reims die würzige Energie des Pinot Noir. Sie haben kaum Dosage, sind präzise und tragen eine eigene Handschrift. Hinter dem Betrieb stehen Marion Pernet und ihr Partner Kurt Zimmermann, die 2010 nach dem Tod ihrer Mutter den seit 1872 familieneigenen Betrieb übernahmen. Er trieb die biologische Umstellung voran, seit 2021 zertifiziert, und holte den Ausbau aus der Genossenschaft ins eigene Haus. Marions Brüder Romain und Léo stiegen ebenfalls ein, mit biodynamischen Akzenten.

Als Marion Pernet 2010 ihre Mutter Nadine verlor, übernahm sie zusammen mit ihrem Partner Kurt Zimmermann das Familienweingut in Vertus, das seit 1872 in der Familie ist. Schon 1946 hatte ihr Großvater Michel durch die Heirat mit Jeanine die Weinberge in Vertus und Ambonnay zusammengeführt. Kurt stieß den eigentlichen Umbruch an: Er trieb die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung voran, die 2021 zertifiziert wurde, und begann, eigene Champagner zu erzeugfen statt sie wie zuvor in der Genossenschaft ausbauen zu lassen. Marions Brüder Romain und Léo stiegen ebenfalls ein. Romain arbeitet im Weinberg, mit Léos Unterstützung kam der Schritt in die Biodynamie hinzu.
Die knapp 9 Hektar Weinberge liegen verstreut zwischen Vertus am südlichen Ende der Côte des Blancs, dem rund 50 Kilometer entfernten Grand-Cru-Dorf Ambonnay an der Montagne de Reims sowie dem benachbarten Bouzy. In der Côte des Blancs dominiert Chardonnay, in Ambonnay der Pinot Noir. Diese doppelte Verankerung ist für ein Familienweingut dieser Größe ungewöhnlich und prägt die Cuvées spürbar.

Warum Champagner von Pernet & Pernet?

Pernet & Pernet ist einer jener Betriebe, die gerade jetzt spannend werden: Lange wurden die Champagner in der Genossenschaft ausgebaut, mittlerweile übernimmt Kurt einen wachsenden Teil selbst, und seine eigenen Cuvées zeigen schon eine klare Handschrift. Dazu kommt eine ungewöhnliche Verteilung der Lagen, mit beträchtlichten Rebflächen sowohl in der Côte des Blancs als auch in Ambonnay, alles biologisch und teilweise biodynamisch bewirtschaftet, durchgehend niedrig dosiert. Das Ergebnis sind ungeschminkte Champagner mit klarer Herkunft und stilistischem Eigensinn, die im Glas viel Freude und dabei ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis aufweisen.

Die Champagner

Den Einstieg bildet der **Blanc de Blancs Brut Nature** aus Premier-Cru-Lagen rund um Vertus. Klar gezeichnet, ohne jede Süße, mit der mineralischen Spannung, die für die südliche Côte des Blancs typisch ist. Beim **Rosé Extra Brut** überwiegt ebenfalls Chardonnay, ein kleinerer Anteil Pinot Noir aus Ambonnay verleiht der Cuvée Farbe und Frucht. Es ist ein Rosé d'Assemblage, beweglich und schlank statt vordergründig fruchtig.

Aus den Grand-Cru-Lagen in Ambonnay kommt der **Ambonnay Blanc de Blancs**, ein reinsortiger Chardonnay vom Kreideboden der Montagne de Reims, breiter und cremiger als seine Vertus-Geschwister, ohne an Frische einzubüßen. **Monts Ferrés** stammt aus einer einzelnen Premier-Cru-Parzelle in Vertus, die im Norden an Le Mesnil grenzt und gerne in einem Atemzug mit den dortigen großen Lagen genannt wird. Der reinsortige Chardonnay zeigt sich entsprechend straff und tief geprägt, mit langem Atem und einer salzigen Note im Finale. Der **Ambonnay Blanc de Noirs** ist reiner Pinot Noir, gewachsen auf Kreide, energiegeladen, mit Würze und Tiefe, aber ohne Schwere. Eine Stufe konzentrierter und reifer wirkt der **Ambonnay Blanc de Noirs Millésime** aus einem einzelnen Jahrgang. Aus beiden Sorten zusammen entsteht **Ambonnay Brut Nature**, mit Chardonnay im Vordergrund und Pinot Noir als Ergänzung. Eine Cuvée, die zeigt, wie ein und derselbe Ort zwei Rebsorten gleichzeitig in Szene setzen kann.

Weinberg und Keller

Die 27 Parzellen verteilen sich über knapp 9 Hektar zwischen Vertus, Ambonnay und Bouzy. Rund 90% der Fläche sind mit Chardonnay bepflanzt, auf dem Rest steht Pinot Noir, mit einem Durchschnittsalter der Reben von 35 Jahren auf typischen Kreideböden, die in Vertus heller und kreidiger ausfallen und in Ambonnay etwas erdiger. Seit 2018 arbeitet die Familie biologisch, seit 2021 zertifiziert, ergänzt um biodynamische Praktiken. Romain betreibt sanften Rebschnitt, die Trauben werden seit 2023 nachts gelesen, um sie kühl zu pressen und mit weniger Schwefel arbeiten zu können. Die Pressung übernahm lange der befreundete Pierre Larmandier in Vertus, seit 2024 steht eine eigene Presse im neuen Keller. Dort vergärt der Most spontan, der Ausbau findet in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern statt, mit langem Hefelager und ohne Schönung oder Filtration. Diese sorgfältige Arbeit erklärt, warum die Champagner so klar und unverstellt schmecken.

Winzer	Kurt Zimmermann
Ort	Vertus, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch
Keller	pneumatische Presse, spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahl, aber auch in gebrauchten kleinen und großen Holzfässern
Größe	8,8 Hektar, 40.000 Flaschen