

PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY – CUVÉE FUT



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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Gewürznelke
Kandierte Früchte
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Chevry in
Polisot

Alter der Reben Anbau

1975 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

keine Reserveweine
18 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Januar 2024

Jahresproduktion

1.161 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Eichelmann 4/5
Parker Wine Advocate 93/100

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.

CHAMPAGNE PETIT CLERGEOT

präzise Einzellagen-Champagner mit handwerklicher Konsequenz

Kein Ausgleich, kein Kompromiss: Die Champagner von Paul-Bastien Clergeot erzählen von einem Ort, einem Jahrgang, einer Ernte. In Polisot im Süden des Département Aube bewirtschaftet der junge Winzer seine Lagen seit 2017 mit wachsender Entschiedenheit: ohne Traktoren, ohne Herbizide, mit eigenem Kompost und einem Gespür für das, was Kimmeridge-Böden und alte Reben preisgeben wollen. Die Weine sind straff, mineralisch, salzig – mal kantiger Stahl, mal geschmeidiges Holzfass, stets klar im Charakter und ehrlich im Ausdruck. Paul-Bastien Clergeot gehört zu den jungen, aufstrebenden und extrem vielversprechenden Winzern der Region und schafft es bereits jetzt, umwerfende Champagner zu kreieren.

„Ein Weinberg, eine Rebsorte, ein Jahr“ – dieser Satz ist kein Slogan, sondern das Fundament, auf dem Paul-Bastien Clergeot seit 2017 sein kleines Weingut in Polisot aufgebaut hat. Nach der Übernahme der 8 Hektar umfassenden Familienreben, die sein Vater zuvor verpachtet hatte, investierte er zunächst in eine eigene Kellerei, verarbeitete 2018 erste Trauben und begann, seinen Weinbergen eine Stimme zu geben, die zuvor nie gehört worden war. Geprägt vom Stil der großen Namen des Dorfes, allen voran Roland Piollot, entschied er sich von Beginn an für biologisches Arbeiten. Die Umstellung auf Bio begann 2020, die Zertifizierung folgte 2024. Inzwischen hat er seine Traktoren verkauft und bewirtschaftet die Reben ausschließlich mit kleinem handgeführten Werkzeug – bewusst und konsequent.

Polisot liegt im südlichen Teil der Côte des Bar, jenem Aube-Abschnitt der Champagne, der Pinot Noir seinen eigenen, erdigen und kraftvollen Charakter verleiht. Clergeots Weinberge verteilen sich auf Polisot, Les Riceys und das rund 50 Kilometer nördlicher gelegene Montgueux,

wirken seine Weine nie dogmatisch oder demonstrativ, sondern schlicht präzise und ehrlich. Dass er gleichzeitig Schafe und Schweine in den Weinbergen einsetzt, eigenen Kompost aus Pferde- und Kuhmist herstellt und nun den Fokus zunehmend auf Amphoren legt, zeigt einen Winzer, der nicht stillsteht, sondern seinen Weg mit jedem Jahr klarer zeichnet.

Die Champagner

Die beiden Champagner aus der Lage **Chevry** sind Geschwister, die denselben Boden teilen und doch unterschiedlich ausfallen. Die Reben dieses kühl gelegenen, flussnahen Weinbergs wurden 1975 in Kimmeridge-Böden gepflanzt, die dem Wein eine ausgeprägte Mineralität und Frische mitgeben. Chevry – Cuvée Cuve reift ausschließlich im Stahltank und zeigt sich deshalb kantiger, lebendiger und von besonderer Spannung: ein Blanc de Noirs mit klarem Kern und elegantem Perlage. Im Gegensatz dazu verändert der Holzfassausbau bei Chevry – Cuvée Fût das Bild merklich. Die Textur wird voller, das Profil ruhiger, mit mehr Tiefe und einem leichten Schmelz, ohne dass die Frische der Lage verloren geht. Beide Versionen kommen ohne oder mit minimaler Dosage aus und zeigen, was ein einziger Weinberg zu erzählen hat, wenn man ihm unterschiedliche Wege durch den Keller erlaubt.

Les Commes stammt von einer Einzelparzelle oberhalb von Polisot, die mit Blick nach Süd-Südost auf dem Hügelkamm liegt – eine wärmere, reifere Exposition als die flussnah gelegene Chevry-Parzelle. Die Reben wurden bereits 1971 gepflanzt, die Bodenstruktur ist kalkig-tonig und verleiht dem Champagner mehr Fülle und Substanz. Der Ausbau kombiniert Tank und Barrique, der Wein wird ohne Dosage abgefüllt. Das Ergebnis ist das direkteste und körperreichste der drei Gewächse: straff, salzig, mineralisch mit einer Nachhaltigkeit, die lange im Gedächtnis bleibt.



einem Hotspot für Chardonnay. Das Herzstück aber liegt in Polisot, und genau dort entstehen die drei Champagner in unserem Sortiment. Ab 2025 konzentriert Paul-Bastien sich auf 4,5 seiner 8 Hektar, um seine Arbeit in Weinberg und Keller noch schärfer auf das Wesentliche auszurichten.

Warum Champagner von Petit Clergeot?

Was Paul-Bastien Clergeot so bemerkenswert macht, ist die Geradlinigkeit seiner Einstellung: Keine Assemblage, keine Reserveweine, kein Ausgleichen von Jahrgangsschwankungen – jeder Champagner erzählt von einem konkreten Ort, einer bestimmten Ernte. Das ist im Champagner-Kontext selten, und es erfordert ein hohes Maß an Vertrauen in Terroir und Jahrgang. Dabei

Weinberg und Keller

Paul-Bastien Clergeot arbeitet ohne Herbizide und synthetische Pflanzenschutzmittel. Schwefelpräparate und Kupfer sind die einzigen Mittel, die er zur Behandlung der Reben einsetzt. Den Boden pflegt er mit eigenem Kompost, der auf Basis von Pferde- und Kuhmist hergestellt wird, ergänzt durch Schafe und Schweine, die natürliche Düngung leisten und die Grasnarbe regulieren. Die Reben werden hoch erzogen, was Schatten spendet und Handarbeit erfordert, da kein Traktor mehr eingesetzt wird. Stattdessen kommt eine kleine handgeführte Maschine mit minimalem Kraftstoffverbrauch zum Einsatz. Das schont den Boden und hält ihn locker. Im Keller lässt Paul-Bastien den biologischen Säureabbau bei keiner der Cuvées zu. Die Reifung erfolgt je nach Champagner in Edeltahltank, Holzfass oder einer Kombination beider – und zunehmend, mit Blick auf die Zukunft, in Amphoren. Sein Ansatz ist konsequent reduktiv und ertragsbewusst: Qualität entsteht für ihn zuerst im Weinberg.

Winzer	Paul-Bastien Clergeot
Ort	Polisot, Côte des Bar
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edeltahltanks und sehr wenigen Holzfässern
Größe	8 Hektar, 4.000 Flaschen