PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE CHAMERY
PREMIER CRU EXTRA BRUT BIO

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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Haselnuss
Holz

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2019 und 2020
Weinberg	Weinberge um Chamery
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Der Champagner Chamery Premier Cru stammt aus der gleichnamigen Premier-Cru-Gemeinde an der nördlichen Montagne de Reims. Die Cuvée vereint überwiegend Meunier und Pinot Noir, ergänzt durch einen kleineren Anteil Chardonnay, allesamt aus eigenen Lagen im Dorf Chamery. Dahinter steht Clément Perseval, ein junger Winzer mit viel Gespür und klarer Vision. Aufgewachsen im Betrieb seines Vaters Gérard, übernahm Clément dessen Weinberge schrittweise und begann, Champagner unter eigenem Namen zu erzeugen. Als ehemaliger Schüler von Anselme Selosse entwickelte er einen naturnahen Stil, den er gemeinsam mit den befreundeten Winzern Aurélien Lurquin und Emilien Feneuil weiterdenkt.

Die Weinberge rund um Chamery liegen auf der kühleren Nordseite der Montagne de Reims und weisen je nach Höhenlage unterschiedliche Böden auf: von Kreide und Kalk in den oberen Partien bis hin zu sandigen Schichten weiter hangabwärts. Bewirtschaftet wird biologisch und biodynamisch, ganz ohne synthetische Mittel. Im Keller startet die Gärung spontan mit natürlichen Hefen, der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern und verleiht dem Champagner Tiefe sowie eine feine Würze. Der biologische Säureabbau findet statt, auf Filtration und Schönung wird verzichtet, Schwefel kommt nur minimal zum Einsatz.

In der Nase präsentiert sich Chamery frisch und einladend: helle Zitrusfrucht und ein Hauch reifer Apfel treffen auf feine Weißdornnoten und eine dezente Nusswürze, die der Holzausbau beisteuert. Am Gaumen zeigt er sich mit elegantem Schmelz, feiner Perlage und einer lebhaften, salzigen Textur. Die Säure ist straff, aber gut eingebunden und trägt den Champagner durch einen langen, frischen Abgang mit einem schönen Anklang von Brioche. Ein eigenständiger, präziser Champagner mit echtem Terroir-Charakter und dem Potenzial, sich noch weiter zu entwickeln.