PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LE LUTH
PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2016 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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Himbeere
Roter Apfel
Apfelschale
Brotrinde
Holz

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Le Leuth um Chamery
Alter der Reben	1989 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	84 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024
Jahresproduktion	1.657 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100

Aus einer einzigen Lage stammt der Champagner Le Luth, ein Blanc de Noirs aus reinem Pinot Noir, gewachsen in der Premier-Cru-Gemeinde Chamery in der Montagne de Reims. Die gleichnamige Lage wurde 1989 bepflanzt und steht auf tonhaltigem Boden. Dahinter steht Clément Perseval, der rund zwei Hektar Familienreben übernahm und sie seither unter eigenem Namen bewirtschaftet. Geprägt hat ihn ein Lehrjahr bei Anselme Selosse. Clément bearbeitet seine Reben von Hand, beim Pflügen hilft sein Pferd Romain.

Chamery liegt in der Petite Montagne, wo sandig-lehmige Böden mit kalkhaltigen Einschüben für gute Drainage sorgen. Die südöstliche Ausrichtung lässt die Trauben in Ruhe heranreifen. Clément liest spät, um ihre natürliche Reife für die Balance zu nutzen. Im Weinberg setzt er auf Biodiversität und naturnahe Arbeit, im Keller auf möglichst wenig Eingriffe. Die Grundweine vergären spontan und reifen in gebrauchten Eichenfässern, was dem Champagner einen leicht oxidativen, weinigen Charakter gibt. Geschönt und filtriert wird nicht, die Dosage bleibt aus.

Im Glas steigt eine feine Perlage auf. Die Nase wirkt energisch und klar, mit Zitrusfrische, heller roter Beerenfrucht und einem feinen würzigen Unterton. Am Gaumen zeigt sich der weinige Charakter, den die Fassreife mitbringt, getragen von spürbarer Spannung und einer salzig anmutenden Mineralität. Trotz dieser Dichte bleibt alles schlank und präzise, nichts wirkt schwer. Der Abgang zieht lang und saftig nach und behält seine salzige Frische bis zum Schluss.