PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE
MILLÉSIME PREMIER CRU EXTRA BRUT 2013 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
Grüner Apfel
Himbeere
Apfelschale
Weiße Blüte
Mandel
Kreide

STIL
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2013
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	113 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100
Parker Wine Advocate	94/100

Der Champagner Millésime 2013 von Clément Perseval stammt aus dem Premier-Cru-Ort Chamery in der Montagne de Reims und ist ein echter Jahrgangschampagner. Auf dem Familiengut wurden seit Generationen Reben kultiviert, doch erst Cléments Vater begann, selbst Champagner zu füllen. Clément sammelte Erfahrung im Burgund und verbrachte eine Lese beim Kultwinzer Anselme Selosse, dessen Handschrift seinen Stil bis heute prägt. Seine Lagen liegen ausschließlich in Chamery, weshalb jeder seiner Champagner Premier-Cru-Status trägt. Der Millésime vereint zu gleichen Teilen Chardonnay und Pinot Noir aus alten Reben.

Die Reben wachsen an den oberen und mittleren Hanglagen von Chamery, wo dünne Böden über Kreide dem Chardonnay Feinheit verleihen, während die sandigeren Partien weiter unten den Pinot Noir tragen. Clément arbeitet naturnah und mit lebendigen Böden, der Schwerpunkt liegt im Weinberg, im Keller hält er sich bewusst zurück. Der Jahrgang reifte langsam und kühl, die Lese begann ausgesprochen spät. Spontan vergoren, reifte der Most je zur Hälfte in kleinen Holzfässern und in emaillierten Stahltanks. Anschließend lag der Champagner lange auf der Hefe und kam ganz ohne Dosage aus.

In der Nase wirkt er klar und kühl, mit grünem Apfel und Zitronenzeste, einem Hauch weißer Blüten und einem feinen Mandelton. Am Gaumen zeigt sich der Jahrgangschampagner mittelgewichtig, geradlinig und schlank gebaut, getragen von einer lebendigen, mundwässernden Säure und einer zurückhaltenden, fast unaufdringlichen Art. Trotz der langen Reife bleibt er kristallklar und frisch und lässt kaum Alterungsnoten erkennen. Genau diese Spannung zwischen Reife und Klarheit macht den Reiz aus, ein Champagner, der seine Herkunft in Chamery präzise und ohne jeden Effekt erzählt.