PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES TREMBLAIES
MILLÉSIME BLANC DE NOIRS 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



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Weinberge um Chamery
Alter der Reben	1974 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	109 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024
Jahresproduktion	1.063 Flaschen

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Roter Pfirsich
Brioche
Holz
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2023
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	93/100

Als Blanc de Noirs aus einer einzigen Lage im Premier-Cru-Dorf Chamery bündelt der Champagner Les Tremblaies von Clément Perseval die Kraft der beiden roten Rebsorten der Montagne de Reims. Pinot Noir und Meunier sind hier zu etwa gleichen Teilen vertreten und gemeinsam in einem Weinberg gepflanzt, dessen Reben aus den frühen 1970er Jahren stammen. Clément übernahm die Reben seines Vaters und füllt seit Jahren unter eigenem Namen ab. Er gilt als Schüler von Anselme Selosse und zählt zur jungen, eigensinnigen Generation von Chamery, die Herkunft über Konvention stellt.

Chamery, im westlichen Teil der Montagne de Reims, ruht nicht auf Kreide, sondern auf sandigen Lehmböden mit einem Anteil Ton. Die Lage ist nach Südosten ausgerichtet, die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet. Nach der Ganztraubenpressung vergärt der Most spontan mit den eigenen Hefen. Der Ausbau erfolgt zunächst im gebrauchten Holzfass, danach ruht der Grundwein im Tank, bevor er rund zehn Jahre in der Flasche auf der Hefe reift. Geschönt und filtriert wird nicht. Ohne zugesetzte Dosage zeigt dieser Extra Brut die Einzellage unverstellt.

In der Nase wirkt der Blanc de Noirs zunächst fast süßlich, mit Geißblatt und feinem Briochegebäck, bevor sich die Frucht in den Vordergrund schiebt. Am Gaumen bleibt er rassig und frisch und legt rosa Grapefruit, gelbem Apfel und Pfirsich frei, dazu eine salzig-jodige Note von Austernschale. Der Körper ist mittel bis kräftig, zugleich weich gepolstert und klar konturiert, getragen von einer markanten Säureachse. Das Finale fällt knochentrocken und salzig grundiert aus. Ein Champagner, der Wucht und Präzision nicht gegeneinander ausspielt, sondern verbindet.

CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL

zupackende Champagner mit herrlich „weinigem“ Charakter



Die Cuvées von Clément Perseval erinnern eher an Wein als an Champagner, und das ist das größte Kompliment, das man ihnen machen kann: Klar, druckvoll, mit präsenter Mineralität und subtilem Holzeinsatz. Eine dezente Salzigkeit zieht sich durch das gesamte Sortiment und sorgt für Spannung bis zum letzten Schluck. Der Winzer aus Chamery übernahm 2010 ein zehn Generationen altes Familienweingut und entwickelte dessen Philosophie konsequent weiter: biologische Bewirtschaftung, spontane Vergärung, kein Eingriff ohne Not. Mit jedem neuen Jahrgang werden seine Champagner klarer in der Aussage und überzeugender im Ausdruck.

Weinbau, so **Clément Perseval**, ist wie Musik: Ein Lied werde niemals zweimal identisch gespielt. Es ist ein Bild, das seine Arbeit auf den Punkt bringt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, beeinflussen das Ergebnis, das in die Flasche kommt. 2010 übernahm Clément das Familienweingut in Chamery an der Montagne de Reims, auf dem seit zehn Generationen Weinbau betrieben wird. Sein Vater Gérard hatte in den 1980er-Jahren begonnen, eigene Champagner abzufüllen. Clément hatte zuvor im Burgund gearbeitet und eine Ernte-Saison bei Pionier und Kultwinzer Anselme Selosse verbracht. Die naturnahen Ansätze seines Vaters intensivierte er konsequent und stellte die Bewirtschaftung auf biologische und teilweise biodynamische Methoden um. Jede Parzelle baut er seither getrennt aus, um die Eigenheit jedes Terroirs herauszuarbeiten. Die gesamten 3,3 Hektar liegen innerhalb des Ortes Chamery, und alle Champagner haben somit Premier-Cru-Status.

Warum Clément Perseval?

Cléments Champagner haben etwas, das heute selten geworden ist: Sie haben einen stark an Wein erinnernden Charakter! Klar, direkt, mit Spannung und Dichte, ohne gefällig wirken zu wollen. Der Verzicht auf Dosage macht sie zupackend und druckvoll, eine dezente Salzigkeit und eine feine Holznote sorgen für Tiefe. Clément steht für eine junge Generation an der Montagne de Reims, die konsequenter im Weinberg und zurückhaltender im Keller arbeitet. Wer sich auf seine Champagner einlässt, erlebt ein Sortiment im Aufbruch, das mit jedem Jahrgang klarer und überzeugender wird.

Die Champagner

Premier Cru Chamery vereint alle drei klassischen Rebsorten, Meunier und Pinot Noir dominieren, Chardonnay steuert einen kleineren Anteil bei. Mineralisch, salzig und direkt zeigt er die Handschrift des Betriebs vom ersten Schluck an. Der **Blanc de Blancs** aus den oberen Hanglagen bringt die Kreideprägung Chamerys klar zum Ausdruck. Flache Böden führen die Wurzeln früh an die Kreide heran, was sich im Glas als kühle Geradlinigkeit niederschlägt. Beim **Blanc de Noirs** stehen Meunier und Pinot Noir gleichberechtigt nebeneinander. Er ist substanzreicher und „weiniger“ als der Blanc de Blancs, dabei von derselben Direktheit. Den **Rosé** variiert Clément in der Rebsortenzusammensetzung je nach Jahrgang. Charaktervoll bleibt er dabei stets, und als Essensbegleiter macht er eine besonders gute Figur.

Les Rouleaux ist ein reinsortiger Blanc de Blancs, der die Kreide von Chamery besonders unverstellt zeigt. **Le Luth**, ein Blanc de Noirs aus reinem Pinot Noir mit langem Hefelager, entwickelt eine brotig-würzige Komplexität und bemerkenswerte Länge. Bei **Les Tremblaies** stehen Meunier und Pinot Noir zu gleichen Teilen im Mittelpunkt, druckvoll und reif, mit klar spürbarem Kreidefundament. **Millésime** ist ebenfalls ein Jahrgangschampagner aus denselben Rebsorten, mit langer Reife und dichter, tiefgründiger Struktur.

Neben den Champagnern erzeugt Clément mit **Les Rouleaux** auch einen weißen Coteaux Champenois, der zeigt, wie ausdrucksstark die Lagen von Chamery jenseits der Flaschengärung sein können.

Weinberg und Keller

Die 3,3 Hektar in Chamery sind bewusst nach Höhenlage und Bodentyp bepflanzt. Auf den oberen Hanglagen, an denen die Böden flach sind und die Wurzeln schnell auf Kreide stoßen, wächst Chardonnay. Meunier findet sich auf den sandigen Mittellagen, Pinot Noir weiter unten auf lehmreicheren Böden. Die Reben sind im Schnitt 35 Jahre alt. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch, teilweise biodynamisch. Seit 2019 läuft die Umstellung zur Bio-Zertifizierung. Auf Herbizide verzichtet Clément seit seiner Übernahme. Die Begrünung hatte sein Vater Gérard bereits 1980 eingeführt. Gelegentlich kommt bis heute der Pferdepflug zum Einsatz.
Im Keller arbeitet Clément mit einer traditionellen Coquard-Presse. Jede Lage wird getrennt ausgebaut. Alle Weine vergären spontan und reifen in gebrauchten Holzfässern. Den biologischen Säureabbau lässt er natürlich verlaufen, auf Filtration und Schönung verzichtet er, ebenso auf Dosage. Schwefel wird in kleinen Mengen eingesetzt. Das Ergebnis sind Champagner, die ihre Herkunft unverkennbar tragen. Weinig und mineralisch, mit einer Frische, die aus dem Boden kommt.

Winzer	Clément Perseval
Ort	Chamery, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern
Größe	3,3 Hektar, 13.000 Flaschen