PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC
LES ROULEAUX 2022 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
Weiße Blüte
Brioche
Kalkstein

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Weinberg	Weinberge um Chamery
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dosage	0 Gramm / Liter
Jahresproduktion	285 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Der Coteaux Champenois Blanc Les Rouleaux entsteht aus einer einzigen Lage oberhalb von Chamery, einem Premier-Cru-Dorf in der Montagne de Reims. Es ist ein Stillwein aus Chardonnay von Reben, die bereits Anfang der 1980er Jahre gepflanzt wurden. Dahinter steht Clément Perseval, der das Familienweingut in vierter Generation führt. Vor seiner Rückkehr nach Chamery sammelte er Erfahrung im Burgund und bei Anselme Selosse, was seine Vorliebe für den klaren, weinigen Stil erklärt. Aus der Lage entstehen nur wenige Hundert Flaschen, weshalb dieser Tropfen rar bleibt.

Die Reben stehen auf Hängen aus Ton und Kalk, ein Boden, der dem Chardonnay Spannung und Salzigkeit mitgibt. Clément arbeitet biologisch, in Teilen biodynamisch, ohne Herbizide und nach den Rhythmen des Mondes, mit viel Sorgfalt für lebendige Böden und biologische Vielfalt im Weinberg. Im Keller hält er sich bewusst zurück: Die Gärung läuft spontan mit eigener Hefe, geschwefelt wird kaum, und der biologische Säureabbau wird nicht erzwungen. Der Wein bleibt eine Weile auf der Hefe, reift in Ruhe und kommt ungeschönt und ungefiltert auf die Flasche.

In der Nase wirkt Les Rouleaux klar und frisch, mit reifer Zitrone, knackigem Apfel und einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen trägt eine feine, salzige Mineralität den Wein, getragen von lebendiger Säure, die ihm Länge gibt. Alles wirkt geradlinig und präzise, eher ein Wein als Speisenbegleiter als ein lautes Solo-Statement. Ein stiller Chardonnay aus der Champagne, der zeigt, dass diese Region weit mehr kann als Schaumwein.