PERNET & PERNET, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE MONTS FERRÉS
MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2018

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

Gelber Apfel
Weiße Blüten
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Monts Ferrés in Vertus
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	51 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Champagner Monts Ferrés stammt aus einer Einzellage im nördlichsten Teil der Premier Cru-Gemeinde Vertus, unmittelbar an der Grenze zu Le Mesnil-sur-Oger. Diese Hanglage gilt als einer der besten Weinberge von Vertus überhaupt. Ausschließlich Chardonnay-Trauben von durchschnittlich 35 Jahre alten Rebstöcken finden für diese Cuvée den Weg in die Flasche. Pernet & Pernet ist ein echter Familienbetrieb: 1872 in Vertus gegründet, wurde das Gut über Generationen weitergegeben, bis Marion Pernet und ihr Partner Kurt Zimmermann 2010 die Führung übernahmen. Kurt ist die treibende Kraft hinter dem Ausbau dieser Lagenchampagner, und seine Handschrift ist unverkennbar.

Die Lage Monts Ferrés liegt auf den typischen Kreideböden der Côte des Blancs, die dem Chardonnay diese präzise, salzige Mineralität verleihen. Das Weingut ist seit 2021 offiziell biologisch zertifiziert und vollzieht gemeinsam mit Marions Bruder Romain schrittweise den Übergang zur biodynamischen Bewirtschaftung. Im Keller wird der Wein zu etwa gleichen Teilen im Eichenholzfass und im Edelstahltank ausgebaut, gefolgt von einem vollständigen biologischen Säureabbau. Das anschließende ausgedehnte Hefelager trägt maßgeblich zu Textur und Tiefe bei. Abgefüllt wird mit einer knapp gehaltenen Dosage im Extra-Brut-Bereich.

In der Nase öffnet sich der Champagner mit klaren Zitrusnoten, gelbem Apfel und weißen Blüten, dahinter eine feine Briocheanmutung und erste Andeutungen von Kreide und Salz. Am Gaumen ist er cremig und dicht, mit einer gleichzeitig lebendigen Spannung, die ihm trotz Fülle viel Frische und Energie verleiht. Die Säure ist klar und präzise, die Mineralität anhaltend und salzig, der Abgang lang und fokussiert. Stilistisch bewegt sich der Monts Ferrés auf Augenhöhe mit deutlich teureren Lagen der Region und hat noch einiges an Reifepotenzial vor sich.

CHAMPAGNE PERNET & PERNET

geradlinige Champagner aus Vertus und Ambonnay

Die Champagner von Pernet & Pernet haben doppelte Wurzeln: Aus Vertus an der Côte des Blancs kommt die straffe, mineralische Spannung des Chardonnays auf Kreide, aus Ambonnay an der Montagne de Reims die würzige Energie des Pinot Noir. Sie haben kaum Dosage, sind präzise und tragen eine eigene Handschrift. Hinter dem Betrieb stehen Marion Pernet und ihr Partner Kurt Zimmermann, die 2010 nach dem Tod ihrer Mutter den seit 1872 familieneigenen Betrieb übernahmen. Er trieb die biologische Umstellung voran, seit 2021 zertifiziert, und holte den Ausbau aus der Genossenschaft ins eigene Haus. Marions Brüder Romain und Léo stiegen ebenfalls ein, mit biodynamischen Akzenten.

Als Marion Pernet 2010 ihre Mutter Nadine verlor, übernahm sie zusammen mit ihrem Partner Kurt Zimmermann das Familienweingut in Vertus, das seit 1872 in der Familie ist. Schon 1946 hatte ihr Großvater Michel durch die Heirat mit Jeanine die Weinberge in Vertus und Ambonnay zusammengeführt. Kurt stieß den eigentlichen Umbruch an: Er trieb die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung voran, die 2021 zertifiziert wurde, und begann, eigene Champagner zu erzeugfen statt sie wie zuvor in der Genossenschaft ausbauen zu lassen. Marions Brüder Romain und Léo stiegen ebenfalls ein. Romain arbeitet im Weinberg, mit Léos Unterstützung kam der Schritt in die Biodynamie hinzu.
Die knapp 9 Hektar Weinberge liegen verstreut zwischen Vertus am südlichen Ende der Côte des Blancs, dem rund 50 Kilometer entfernten Grand-Cru-Dorf Ambonnay an der Montagne de Reims sowie dem benachbarten Bouzy. In der Côte des Blancs dominiert Chardonnay, in Ambonnay der Pinot Noir. Diese doppelte Verankerung ist für ein Familienweingut dieser Größe ungewöhnlich und prägt die Cuvées spürbar.

Warum Champagner von Pernet & Pernet?

Pernet & Pernet ist einer jener Betriebe, die gerade jetzt spannend werden: Lange wurden die Champagner in der Genossenschaft ausgebaut, mittlerweile übernimmt Kurt einen wachsenden Teil selbst, und seine eigenen Cuvées zeigen schon eine klare Handschrift. Dazu kommt eine ungewöhnliche Verteilung der Lagen, mit beträchtlichten Rebflächen sowohl in der Côte des Blancs als auch in Ambonnay, alles biologisch und teilweise biodynamisch bewirtschaftet, durchgehend niedrig dosiert. Das Ergebnis sind ungeschminkte Champagner mit klarer Herkunft und stilistischem Eigensinn, die im Glas viel Freude und dabei ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis aufweisen.

Die Champagner

Den Einstieg bildet der **Blanc de Blancs Brut Nature** aus Premier-Cru-Lagen rund um Vertus. Klar gezeichnet, ohne jede Süße, mit der mineralischen Spannung, die für die südliche Côte des Blancs typisch ist. Beim **Rosé Extra Brut** überwiegt ebenfalls Chardonnay, ein kleinerer Anteil Pinot Noir aus Ambonnay verleiht der Cuvée Farbe und Frucht. Es ist ein Rosé d'Assemblage, beweglich und schlank statt vordergründig fruchtig.

Aus den Grand-Cru-Lagen in Ambonnay kommt der **Ambonnay Blanc de Blancs**, ein reinsortiger Chardonnay vom Kreideboden der Montagne de Reims, breiter und cremiger als seine Vertus-Geschwister, ohne an Frische einzubüßen. **Monts Ferrés** stammt aus einer einzelnen Premier-Cru-Parzelle in Vertus, die im Norden an Le Mesnil grenzt und gerne in einem Atemzug mit den dortigen großen Lagen genannt wird. Der reinsortige Chardonnay zeigt sich entsprechend straff und tief geprägt, mit langem Atem und einer salzigen Note im Finale. Der **Ambonnay Blanc de Noirs** ist reiner Pinot Noir, gewachsen auf Kreide, energiegeladen, mit Würze und Tiefe, aber ohne Schwere. Eine Stufe konzentrierter und reifer wirkt der **Ambonnay Blanc de Noirs Millésime** aus einem einzelnen Jahrgang. Aus beiden Sorten zusammen entsteht **Ambonnay Brut Nature**, mit Chardonnay im Vordergrund und Pinot Noir als Ergänzung. Eine Cuvée, die zeigt, wie ein und derselbe Ort zwei Rebsorten gleichzeitig in Szene setzen kann.

Weinberg und Keller

Die 27 Parzellen verteilen sich über knapp 9 Hektar zwischen Vertus, Ambonnay und Bouzy. Rund 90% der Fläche sind mit Chardonnay bepflanzt, auf dem Rest steht Pinot Noir, mit einem Durchschnittsalter der Reben von 35 Jahren auf typischen Kreideböden, die in Vertus heller und kreidiger ausfallen und in Ambonnay etwas erdiger. Seit 2018 arbeitet die Familie biologisch, seit 2021 zertifiziert, ergänzt um biodynamische Praktiken. Romain betreibt sanften Rebschnitt, die Trauben werden seit 2023 nachts gelesen, um sie kühl zu pressen und mit weniger Schwefel arbeiten zu können. Die Pressung übernahm lange der befreundete Pierre Larmandier in Vertus, seit 2024 steht eine eigene Presse im neuen Keller. Dort vergärt der Most spontan, der Ausbau findet in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern statt, mit langem Hefelager und ohne Schönung oder Filtration. Diese sorgfältige Arbeit erklärt, warum die Champagner so klar und unverstellt schmecken.

Winzer	Kurt Zimmermann
Ort	Vertus, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch
Keller	pneumatische Presse, spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahl, aber auch in gebrauchten kleinen und großen Holzfässern
Größe	8,8 Hektar, 40.000 Flaschen