PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE AMBONNAY 2021 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
Grapefruit
Himbeere
Brioche
Apfelschale
Haselnuss
Mandel
Kalkstein

STIL
charakterreich
energiegeladen

TYP
Essensbegleiter
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2021
Alter der Reben	Weinberge in den 1980ern gepflanzt
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

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	23 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Grand Cru Ambonnay 2021 von Champagne Pernet & Pernet stammt aus der Gemeinde Ambonnay an der Montagne de Reims und verbindet Chardonnay und Pinot Noir zu einem druckvollen und zugleich sehr klaren Stil. Der Familienbetrieb mit Sitz in Vertus an der Côte des Blancs wird heute von Marion Pernet und ihrem Mann Kurt Zimmermann geführt und arbeitet seit einigen Jahren konsequent ökologisch. Die Trauben für diesen Jahrgang stammen aus streng selektierten Parzellen in Ambonnay, deren kalkreiche Hänge für ihre Tiefe und Kraft ebenso bekannt sind wie für ihre feine, kreidige Frische.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, was man in der klaren, unverfälschten Art dieses Champagners wiederfindet. Im Keller vergärt der Most spontan mit natürlichen Hefen, der Ausbau erfolgt ohne Schönung und Filtration, anschließend bleibt der Champagner gut zwei Jahre auf der Hefe, bevor er als Brut Nature ohne Dosage gefüllt wird. So entsteht ein sehr direkter, geradliniger Ausdruck dieses Grand-Cru-Terroirs.

In der Nase zeigt der Ambonnay 2021 eine lebendige Mischung aus Zitrusfrüchten, saftiger gelber Frucht und einem Hauch roter Beeren, dazu kommen zarte Hefenoten und eine an frisches Brioche erinnernde Würze. Am Gaumen wirkt er schnörkellos, trocken und sehr präzise, mit feiner, anhaltender Perlage und einer lebendigen, geradlinigen Säure. Die Chardonnay-Anteile bringen Klarheit, Salzigkeit und einen kühlen, kreidigen Zug, der Pinot Noir sorgt für Grip, Fülle und einen leicht fruchtigen Kern. Der Abgang ist lang, mineralisch, eher schlank als opulent und wirkt angenehm kühl.

Dieser Champagner begleitet wunderbar feine Meeresfrüchte wie Austern oder Jakobsmuscheln, aber auch gebratenen Fisch mit leichter Kräuternote. Dank seiner Struktur und Eleganz eignet er sich ebenso zu Geflügel und mildem Käse. Aufgrund des Terroirs und der moderaten Ausbauweise besitzt er Reifepotenzial, ist aber schon heute ein Genuss, der sich mit etwas Lagerung noch weiter entwickeln kann. Ein sehr gelungenes Beispiel für charakterstarken Champagner mit Echtheit und Stil.

CHAMPAGNE PERNET & PERNET

herrlich gradlinige Champagner aus Vertus und Ambonnay

Pernet & Pernet ist ein traditionsreiches Familienweingut in Vertus, das heute von Marion Pernet und ihrem Mann Kurt Zimmermann geführt wird. Ihre knapp 9 Hektar liegen überwiegend in der südlichen Côte des Blancs-Gemeinde Vertus. Aber ein relevanter Teil befindet sich auch im rund 50 km entfernten Ambonnay. Diese beiden Terroirs geben Marion und Kurt viele Möglichkeiten, ihre Champagner kontrastreich zu gestalten und Synergien zu erschließen. Chardonnay ist die Hauptsorte bei Pernet & Pernet (auch in Ambonnay, wo überwiegend Pinot Noir zu finden ist). Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Überwiegend wird mit Edelstahl, aber zunehmend mehr auch mit gebrauchten Barriquefässern gearbeitet. Die Dosage aller Champagner ist erfrischend gering. Alle Champagner sind präzise, mineralisch frisch (Vertus) oder saftig konzentriert (Ambonnay). Es sind betörende Champagner, an denen sowohl Einsteiger als auch Kenner ganz große Freude haben.

Champagne Pernet & Pernet ist ein echter Familienbetrieb! Das Weingut in Vertus wurde 1872 gegründet und hat somit bereits eine 150-jährige Geschichte, in der das Wissen von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Gründer André Pernet prägte bereits damals die Philosophie mit der Liebe und dem Respekt vor Land, Leute und Leben. Er pflanzte die Weinberge, die im Ersten Weltkrieg teilweise zerstört wurden wieder neu und erhielt dafür sogar eine Medaille für landwirtschaftliche und soziale Dienste. Sein Sohn Michel Pernet führte sein Erbe weiter. 1946 vereinte er seine Weinberge in Vertus durch die Heirat mit Jeanine mit ihren Weinbergen in Ambonnay. Weitere Parzellen wurden hinzugekauft, so dass die Rebfläche auf die heutige Größe von knapp 9 Hektar anstieg. Er war an der Gründung mehrerer Genossenschaften beteiligt und ließ dort die eigenen Champagner ausbauen. Im Jahr 2000 übernimmt seine Tochter Nadine Pernet die Leitung, als sie stirbt, folgt 2010 Enkelin Marion mit ihrem Partner Kurt Zimmermann in ihre Fußstapfen. Kurt ist die treibende Kraft, der auch den Ausbau eigener Champagner vorantreibt, sowie die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, die im Jahr 2021 final zertifiziert wurde. Marions Brüder stiegen ebenfalls mit in den Betrieb ein. Romain ist verantwortlich im Weinberg und
mit Léos Unterstützung startete dann auch die Umstellung zum biodynamischen Weinbau. Zusammen sind sie ein dynamisches und tatkräftiges Team mit vielen modernen Ideen, die terroirbetonte und zeitlose Champagner produzieren, die die Menschen zusammenbringen und begeistern sollen.

Die Champagner

Der Stil der Champagner ist frisch, klar und belebend. Die energiegeladene Mineralität und lebendige Säure unterstreichen das. Die Cuvées werden sortenrein ausgebaut, Chardonnay steht klar im Fokus. Alle Champagner werden extra brut abgefüllt.
Den Einstieg ins Sortiment macht ein Blanc de Blancs, sowie ein Rosé (Rosé d'Assemblage mit 88% Chardonnay und 12% Pinot Noir). Diese beiden und der klassische Millésime Blanc de Blancs werden aktuell noch in der Genossenschaft hergestellt. Bereits in Eigenregie produziert werden der Blanc de Blancs Ambonnay und das Blanc de Noirs Pendant
aus Ambonnay mit 100% Pinot Noirs sowie
der Millésime Blanc de Blancs Mont Frerres. Diese tragen schon sehr klar Kurt Zimmermanns Handschrift. Mit dem Bau des neuen Weinguts werden die anderen Champagner zukünftig auch selbst ausgebaut werden.
Alle Champagner sind auch als wunderbare Essensbegleiter gedacht. Je nach Intensität des einzelnen Champagners reichen die Empfehlungen von Austern, Meeresfrüchten und Ziegenkäse bis zu Trüffelrisotto, gebratene Ente und Filet Mignon.

Winzer	Kurt Zimmermann
Ort	Vertus, Côte des Blancs
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
Größe	8,8 Hektar, 40.000 Flaschen

Warum Champagner von Pernet & Pernet?

Das Ziel von Marion, Kurt, Romain und Léo ist es authentische und einzigartige Champagner zu kreieren, die ein Geschmackserlebnis vermitteln, das Emotionen und bleibende Erinnerungen weckt. Sie verstehen sich als moderne Alchemisten, die jede Ernte in eine Symphonie von Aromen verwandeln, die den Gaumen mit unerwarteten Nuancen überraschen. Dabei arbeiten sie jedes einzelne Terroir sorgfältig heraus und das vom Weinberg bis zum kulinarischen Pairing. Sie wollen nämlich nicht nur ihre Champagner perfektionieren, sondern die Freude daran und das Feiern des Moments als Gastgeber zugänglich machen. Einen Ansatz, wie wir ihn auch bei einfach geniessen leben. Sie machen deshalb nicht nur Führung und Verkostungen vor Ort, sondern haben vor einigen Jahren auch das Restaurant Le Vendangeoir eröffnet. Gehobene Küche (inkl. japanischem Patissier) mit tollem Service, was viele lokale Winzer selbst sehr genossen haben und dort zu Gast waren. Aufgrund von Personalmangel mussten sie dieses leider wieder schließen. Für Sommer 2024 ist jedoch ein temporäres Konzept geplant. Unter dem gleichen Namen wird im Keller des Weinguts jede Woche ein anderer Koch ein thematisches Gourmet-Menü zaubern, bei dem das Pairing mit Champagner (auch hier von verschiedenen Winzer) wie ein leidenschaftlicher Walzer zelebriert werden kann.
Nutzen Sie die Gelegenheit, jetzt die Champagner von Pernet & Pernet mit ihrem tollen Preis-Genuss-Verhältnis zu entdecken. Sie werden sicher nicht lange ein Geheimtipp bleiben. Wir sind gespannt, was die kommenden Jahre noch folgen wird!