

# PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE AMBONNAY 2021



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Himbeere  
Apfelschale  
Brioche  
Mandel  
Haselnuss  
Kalkstein

## TYP

Essensbegleiter  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2021

### Jahrgänge

### Alter der Reben

Weinberge in den  
1980ern gepflanzt  
biologisch (EU Biosiegel)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

kein Reservewein  
23 Monate  
0 Gramm / Liter  
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, kroidige 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 Schöpfung 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, kroidigen 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 Ausbaumweise 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

## 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 erzeugen 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.

## 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, energiegeladener, 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.

## 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 beträchtlichen 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.

## 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 kreiidiger 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.

<b>Winzer</b>	Kurt Zimmermann
<b>Ort</b>	Vertus, Côte des Blancs
<b>Weinberg</b>	biologisch, teils biodynamisch
<b>Keller</b>	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
<b>Größe</b>	8,8 Hektar, 40.000 Flaschen