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