

# PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### AMBONNAY 2018



#### 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  
Roter Pfirsich  
Himbeere  
Orangenblüte  
Brioche  
Apfelschale  
Haselnuss

#### TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2018

##### Jahrgänge

##### Weinberg

Einzellager Les Toures  
und Termes Bazin in  
Ambonnay

##### Alter der Reben

Weinberge in den  
1980ern gepflanzt

##### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

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

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

kein Reservewein  
42 Monate  
3 Gramm / Liter  
Januar 2023  
2.000 Flaschen

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

93/100

Der Blanc de Noirs Ambonnay stammt aus den Grand-Cru-Lagen von Ambonnay, einem Dorf an der Montagne de Reims, das für seine ausdrucksstarken Pinot Noirs bekannt ist. Die südlich und westlich ausgerichteten Weinberge schenken den Trauben eine gleichmäßige Reife und jene konzentrierte Intensität, die diese Lage auszeichnet. Mit durchschnittlich 35 Jahre alten Rebstöcken und tiefen Kalkböden trägt Ambonnay den Champagner mit prägender Mineralität und Tiefe. Pernet & Pernet ist ein Familienbetrieb aus Vertus, 1872 gegründet, dessen Wissen über Generationen weitergegeben wurde. Heute führen Marion Pernet und Kurt Zimmermann das Weingut, wobei Kurt die Handschrift der eigenständig ausgebauten Lagenweine entscheidend prägt.

Die typischen Kalkböden Ambonnays prägen Mineralität und Charakter des Champagners entscheidend. Der Anbau bei Pernet & Pernet erfolgt biologisch, seit 2021 offiziell zertifiziert, und Kurt setzt auf schonende Bewirtschaftung im Weinberg wie im Keller. Die Trauben werden sanft gepresst, der Grundwein reift anschließend in gebrauchten Holzfässern. Nach der traditionellen Flaschengärung folgt ein ausgedehntes Hefelager, das dem Champagner Körper und Komplexität gibt. Als Extra Brut mit zurückhaltender Dosage abgefüllt offenbart er seinen klaren, präzisen Stil.

In der Nase entfaltet er reife Nektarine und frische Zitrusnoten, dazu Orangenblüte und eine feine nussige Würze, die vom Holzausbau herrührt. Am Gaumen zeigt sich echte Tiefe: saftig und druckvoll, von lebhafter Mineralität durchzogen, die dem Champagner Spannung und Länge verleiht. Die Textur wirkt cremig, die Mousse fein integriert. Kraftvoll ohne je zu schwer zu werden, verbindet er Fülle und Eleganz auf beeindruckende Weise. Wer echte Burgunderpersönlichkeit in Champagnerform sucht, wird hier fündig.

# 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

## 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.

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



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.

## 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 genossen 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 Pâtissier) 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 Winzern) 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!