

PONSART, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE SOUS-TRAIT ÉDITION N° 01 2022



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

STIL

TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge Weinberg

2022
Weinberge in Janvry
und Germigny
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Degorgiert

kein Reservewein
18 Monate
November 2024

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 93/100
einfach geniessen 93/100

Der Champagne extra brut Le Sous-Trait Édition 2022 von Baptiste, Charles & Bertine Ponsart ist ein spannender Cuvée-Champagner aus Meunier und Chardonnay – kraftvoll und rund, aber mit Finesse. Die Trauben stammen aus unterschiedlichen Lagen in Janvry und Germigny und wurden spontan vergoren, der Ausbau erfolgte teils im neuen Holz (Chardonnay), teils im Edelstahltank (Meunier). Der Champagner erhielt keine Dosage, aber etwa 50g/l unvergorener Restzucker verleihen ihm eine feine Balance zwischen Frische und Substanz.

Warum genau diese Cuvée? Weil Le Sous-Trait 2022 kein gewöhnlicher Alltagschampagner ist. Er kombiniert Struktur mit Frische und eignet sich hervorragend für Genießer, die Komplexität mögen, ohne auf Trinkfluss zu verzichten. Ein echter Charakterkopf im Glas – kompromisslos handwerklich gemacht, aber zugänglich und vielseitig.

CHAMPAGNE PONSART

dynamisches Geschwister-Trio mit Wurzeln und Vision

Spannung, Klarheit und eine Handschrift, die das Terroir nicht versteckt, sondern sichtbar macht – die Champagner von Ponsart setzen auf Präzision statt Effekt. 1968 stand der Großvater vor einer Wahl: Citroën DS oder Weinberg. Er nahm das Land in Janvry, die Enkel Baptiste und Charles vinifizieren seit 2016 unter eigenem Namen. Zusammen mit ihrer Schwester Bertine führen sie den Betrieb mit klarer Haltung. Dank Trauben aus den besten Parzellen und einem Fokus auf naturnahen Weinbau, massale Selektion und minimale Dosage spiegeln ihre Cuvées Authentizität und Eleganz wider. Die geplante Réserve Perpétuelle ab 2026 zeigt ihren langfristigen Anspruch auf höchste Qualität – hier wird nicht nur einfach weitergemacht, sondern eine Familientradition weitergedacht.

Wir schreiben das Jahr 1968, ein junger Mann steht vor einer Entscheidung: Citroën DS oder Weinberg. Der Großvater von Baptiste und Charles Ponsart wählte das Land und legte damit den Grundstein für das, was seine Enkel heute in Janvry in der Montagne de Reims aufbauen. Den legendären Citroën bekam er nie, dafür wuchs aus seiner Wahl eine Genossenschaft mit heute 15 Vignerons und 150 Hektar. Die Familie selbst bewirtschaftet mittlerweile 10 Hektar, behält die Trauben aus den besten Lagen für die eigene Produktion und vinifiziert seit 2016 unter eigenem Namen. Baptiste und Charles führen das Weingut, seit 2023 unterstützt von ihrer jüngeren Schwester Bertine, fünf Saisonkräften und der Familie, wenn es darauf ankommt. Ihre Haltung ist klar: Champagner sollen das Terroir nicht maskieren, sondern sichtbar machen. Die Arbeit im Weinberg bestimmt den Stil im Keller, und mit jeder neuen Lese wächst das Verständnis für beide.

Familiengeschichte und modernem Handwerk macht Champagne Ponsart zu einer spannenden Adresse für außergewöhnliche Champagner.

Allein die Geschichte macht schon Lust, sich mit den Champagnern auseinanderzusetzen: Hier ist eine Generation am Werk, die nicht nur Trauben erntet, sondern eine Familientradition weiterdenkt. Die Entscheidung des Großvaters für den Weinberg anstelle des Citroëns hat sich ausgezahlt, und die Enkel bauen darauf mit Ernsthaftigkeit und Mut auf. Mit der geplanten Réserve Perpétuelle ab 2026 und einem Sans Année ab 2027 zeigt der Betrieb seinen langfristigen Anspruch, hochwertige und charaktervolle Champagner zu erzeugen und den Stil weiter zu verfeinern.

Die Champagner

Le Sous-Trait ist die jüngste Cuvée des Weinguts, entstanden aus einer Assemblage von überwiegend Meunier mit einem kleineren Anteil Chardonnay. Der Ausbau erfolgt in einem neuen 500-Liter-Tonneau, der Rest in großen Holzfässern und Edelstahl.

Les Vergers war die erste eigene Cuvée der Brüder, ein reinsortiger Chardonnay aus einer nach Südosten ausgerichteten Parzelle in Germigny. Ein Blanc de Blancs, der im großen Holzfass reift und mit minimaler Dosage auf Spannung und Klarheit setzt. **La DS** ist die Verbeugung vor dem Großvater und seinem nie gekauften Citroën. Ein Blanc de Noirs aus reinem Meunier, vinifiziert aus dem 1968 erworbenen Weinberg, der wenigstens den Namen des legendären Autos tragen durfte. Auch hier großes Holzfass, auch hier nur das Nötigste an Zucker.



Warum Champagner von Ponsart?

Allein die Geschichte macht schon Lust, sich mit den Champagnern auseinanderzusetzen. Der Zwiespalt des jungen Großvaters und die Entscheidung für einen Weinberg, der jetzt die nachfolgenden Generationen bereichern wird, zaubert schon beim Lesen ein Lächeln ins Gesicht. Natürlich müssen dann aber auch die Champagner selbst überzeugen und das tun sie! Mit jeder Ernte wächst das Weingut und verspricht so auch eine kontinuierliche Entwicklung. Mit dem Ziel, die Produktion auf 50-60.000 Flaschen zu steigern, und der Einführung einer Réserve Perpétuelle zeigt das Weingut seinen langfristigen Anspruch, hochwertige und charaktervolle Champagner zu erzeugen und den Stil weiter zu verfeinern. Die enge Verbindung zwischen

Weinberg und Keller

Die drei Geschwister arbeiten naturnah mit Kupfer, Schwefel und homöopathischen Mitteln, setzen auf massale Selektion statt Klone aus der Rebschule und verjüngen ihre Weinberge, ohne die genetische Vielfalt zu opfern. Das macht die Reben widerstandsfähiger gegen Stress und Krankheiten, was nach einem schwierigen Jahr wie 2021 mit erheblichen Mehltauverlusten keine Theorie mehr ist, sondern Notwendigkeit. Der Klimawandel verändert die Bedingungen, also passen sie ihre Arbeit an, ohne ihre Prinzipien zu verbiegen.

Im Keller geht es weiter, wie es im Weinberg begonnen hat: spontane Gärung, biologischer Säureabbau, acht Monate Reife ohne Battonage. Die Grundweine lagern überwiegend in 228-Liter-Eichenfässern, teils auch in Edelstahl und Tonneaux. Es wird weder geschönt noch gefiltert. Die Dosage liegt im Bereich von null bis drei Gramm, der Zucker stammt aus rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, um die Präzision nicht zu verwässern. Mit dieser Mischung aus Geduld, Respekt und handwerklicher Klarheit entstehen Champagner, die sowohl Ponsart als auch die Region widerspiegeln, wie sie sind.

Winzer Baptiste und Charles Ponsart

Ort Janvry, Montagne de Reims

Weinberg naturnah

Keller moderne Presse (4.000 KG), spontane Gärung, Verzicht auf Filtration und Schöpfung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, gebrauchten Barriques und große Holzfässer

Größe 10 Hektar, 2.000 Flaschen