

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



## 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

Limette  
Zitrone  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Mandel  
Brioche  
Rauch

## TYP

für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen



## 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

durchgeführt  
teils neues  
Barriquefass  
kein Reservewein  
18 Monate  
November 2024

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager Degorgiert

## BEWERTUNG

**Parker Wine Advocate** 93/100  
**einfach genießen** 93/100

Mit Le Sous-Trait Édition N° 01 zeigen Baptiste und Charles Ponsart, wohin die Reise ihres jungen Weinguts geht. Die Brüder stammen aus Janvry, einem kleinen Dorf westlich von Reims in der Petite Montagne. Ihr Großvater war einst Mitgründer der örtlichen Genossenschaft, seit 2016 keltern Baptiste und Charles ihre eigenen Trauben. 2025 nahmen sie ein eigenes Press- und Kellerhaus in Betrieb. Für diese Cuvée kommen Trauben aus Janvry und Germigny zusammen, überwiegend Meunier, ergänzt durch Chardonnay. Im Hintergrund kümmert sich ihre Schwester Bertine um den Vertrieb.

Die Reben wachsen auf sandigen, lehmig-kalkigen Böden, die für diesen westlichen Zipfel der Montagne de Reims typisch sind. Im Keller geht Charles bewusst zurückhaltend vor: Der Meunier vergärt im Edelstahltank, der Chardonnay reift in neuem Holz, beides spontan mit den eigenen Hefen. Der biologische Säureabbau läuft vollständig durch, filtriert und kälttestabilisiert wird nicht. Als extra brut bleibt die Dosage minimal, was dem Champagner seine geradlinige, klare Handschrift verleiht.

In der Nase wirkt Le Sous-Trait reif und zugleich frisch, mit Zitrusnoten, frischer Mandel und einer feinen Note von Brioche und Rauch, die das neue Holz beisteuert. Am Gaumen trifft die weiche Fülle des Meunier auf die straffe Geradlinigkeit des Chardonnay, die Textur bleibt fein und gespannt, der Abgang lang und salzig-mineralisch. Stilistisch steht hier ein weinähnlicher, eigenständiger Extra Brut im Glas, der trotz seiner Struktur zugänglich bleibt. Eine klare Ansage des jungen Betriebs, der gerade erst anfängt, sein Profil zu schärfen.

# 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.

<b>Winzer</b>	Baptiste und Charles Ponsart
<b>Ort</b>	Janvry, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	naturnah
<b>Keller</b>	moderne Presse (4.000 KG), spontane Gärung, Verzicht auf Filtration und Schöpfung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, gebrauchten Barriques und große Holzfässer
<b>Größe</b>	10 Hektar, 2.000 Flaschen