

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



## 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  
Zitrone  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Sternanis  
Holz  
Waldboden  
Kreide

## TYP

Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

### Jahrgänge

### Weinberg

2020 und 2021

### Anbau

Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

30% aus dem Vorjahr  
32 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2025

## BEWERTUNG

**einfach genossen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 90/100

Der Champagner Blanc de Noirs Extra Brut von Clément Perseval ist ein kraftvoller, weiniger Champagner aus der Montagne de Reims, der biologisch und teils biodynamisch hergestellt wird. Hergestellt aus gleichen Anteilen Pinot Noir und Meunier, entfaltet er intensive Noten von roten Äpfeln, Zitrusfrüchten und erdigen Elementen wie Kreide und Waldboden. Der Ausbau im gebrauchten Barrique-Fass verleiht ihm eine subtile Holznote und einen leicht rauchigen Touch. Dieser Extra Brut Champagner verzichtet auf Dosage, was ihn trocken, druckvoll und präzise im Geschmack macht.

Mit 32 Monaten Hefelager hat dieser Blanc de Noirs eine feine Mousse und bleibt gleichzeitig elegant und lebendig. Die Energie und die mineralische Frische machen ihn ideal als Aperitif oder als Begleiter zu Gerichten mit Meeresfrüchten, Geflügel oder gereiftem Käse. Ein Champagner für Kenner, der das Terroir seines Ursprungs widerspiegelt und Jahr für Jahr an Komplexität gewinnt.

# CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL

## Champagner mit herrlich "weinigem" Charakter

Clément, der 2010 das Familienweingut übernahm, hat zuvor im Burgund und auch bei Kultwinzer Anselme Selosse gearbeitet. Diese Einflüsse haben ihn sehr geprägt. Die ersten naturnahen Ansätze seines Vaters mit einem begrünten Weinberg hat er massiv intensiviert und arbeitet nun biologisch, teilweise biodynamisch. Der Fokus der Arbeit liegt im Weinberg, im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.



Clément Perseval hat 2010 die gleichnamige Champagnermarke Champagne Clément Perseval herausgebracht. Weinbau gab es auf dem Familiengut in Chamery bereits seit 10 Generationen, jedoch hat erst sein Vater Gérard in den 80er Jahren damit begonnen selbst Champagner herzustellen. Auch er vermarktete diese unter seinem eigenen Namen. Die Neuausrichtung auf dem Label zeigt sehr deutlich, dass sich hier der Stil stark geändert hat. Clément hat zuvor im Burgund gearbeitet und auch eine Ernte-Saison bei Pionier und Kultwinzer Anselme Selosse verbracht. Diese Einflüsse haben ihn sehr geprägt. Die ersten naturnahen Ansätze seines Vaters mit einem begrünten Weinberg hat er stark intensiviert und arbeitet nun biologisch bzw. teilweise sogar biodynamisch. Seit 2019 befindet sich das Weingut in Umstellung zur Bio-Zertifizierung. Der Fokus der Arbeit liegt im Weinberg, im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Ziel ist es so das Terroir in den

Vordergrund zu stellen, Clément baut die Parzellen daher alle getrennt aus. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Da die Weinberge alle im Ort Chamery liegen, sind alle Champagner Premier Crus. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.

## Warum Champagner von Clément Perseval?

Vordergrund zu stellen, Clément baut die Parzellen daher alle getrennt aus. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Da die Weinberge alle im Ort Chamery liegen, sind alle Champagner Premier Crus. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.

## Die Champagner

Die Basis cuvée oder auch der Einstieg ins Sortiment von Clément Perseval ist der 1er Cru Chamery. Er besteht aus allen drei Rebsorten (jeweils 40% Pinot Noir und Meunier, 20% Chardonnay) und ist mit seiner zittrisch-mineralisch-salzigen Stilistik ein wunderbarer Aperitif oder Meeresfrüchtebegleiter. Es folgen ein Blanc de Blanc (100% Chardonnay) und Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) sowie ein Rosé, der je nach Jahrgang in der Zusammensetzung etwas abweicht. Ergänzt wird das Programm von den ausdrucksstarken und anspruchsvollen Jahrgangs- und Lagenchampagner: Les Tremblais (50% Pinot Noir, 50% Meunier), Le Luth (100% Pinot Noir) und Les Rouleaux (100% Chardonnay), die jeweils 84 Monate auf der Hefe lagern.

Durch die druckvolle brut nature Charakteristik und die feine Holznote, kombiniert mit der präsenten Mineralität, bereiten die Champagner von Clément vor allem fortgeschrittenen Champagnertrinkern Freude. Sie sind zudem tolle Speisenbegleiter zu verschiedensten mittelkräftigen Gerichten, von Meeresfrüchten und Fisch, über Quiche, Pilz- und Geflügelgerichte, bis hin zu gereiftem Weichkäse.

<b>Winzer</b>	Clément Perseval
<b>Ort</b>	Champagner, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biologisch, teils biodynamisch
<b>Keller</b>	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
<b>Größe</b>	3,3 Hektar, 13.000 Flaschen