PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES CLOS BARBARIES
MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Zedernholz
Hefe
Brotrinde
Kalkstein

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage Barbaries in Villedommage
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2025
Jahresproduktion	2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Aus einer einzigen Lage in Ville-Dommange stammt der Champagner Les Clos Barbaries, ein reinsortiger Blanc de Blancs aus Chardonnay, den Maxime Ponson in der Petite Montagne de Reims erzeugt. Gemeinsam mit seinem Bruder Camille leitet der Winzer das Familienhaus in Coulommes-la-Montagne in fünfter Generation. Die Reben dieses Premier-Cru-Weinbergs sind alt und tief verwurzelt, was für geringe Erträge und konzentrierte Trauben sorgt. Nach dem frühen Tod des Vaters Pascal bringen die Brüder konsequent zu Ende, was Maxime initiiert hatte: einen eigenständigen und präzisen Stil.

Der Weinberg liegt an einem Hang der Petite Montagne, wo die Wurzeln unter einer dünnen Schicht aus Sand und Humus rasch auf den Kalkstein stoßen. Dieser Untergrund gibt dem Chardonnay Zug und Schliff. Maxime bewirtschaftet seine Reben biologisch zertifiziert und nutzt biodynamische Methoden, im Keller hält er sich bewusst zurück. Von Hand gelesen kommen die Trauben schonend in die Korbpresse, der Grundwein reift danach in gebrauchten Holzfässern. Der Champagner reift rund zwei Jahre auf der Hefe, bevor er ohne Dosage auf den Markt gelangt.

In der Nase zeigen sich Brioche und feines Gebäck, dazu Zitrusnoten, getrocknete Aprikose und ein zurückhaltender Holzton. Am Gaumen wirkt Les Clos Barbaries frisch und präzise, mit markanter, beinahe kantiger Struktur. Die rege Säure und der mineralische Druck tragen weit, der Verzicht auf Dosage lässt den Abgang trocken und geradlinig auslaufen. Der Holzausbau bleibt dabei im Hintergrund und stützt die Frucht, statt sie zu überdecken.

CHAMPAGNE MAXIME PONSON

geradlinige und akzentuierte Champagner mit riesigem Potenzial



Die Champagner von Maxime und Camille Ponson vereinen Energie, Intensität und Finesse – präzise Cuvées mit klarer Handschrift, die Kraft und Eleganz in Balance bringen. Ihre Champagner zeigen Charakter, enormes Potenzial und ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Seit 2018 führen die Brüder das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne, wo sie schon als Kinder bei der Lese halfen. Mit Respekt vor der Tradition und dem Mut, eigene Wege zu gehen, prägen sie auf 13 Hektar Premier-Cru-Lagen einen Stil, der für die Leidenschaft der neuen Generation von Champagnerwinzern steht.

„Winzer sein ist keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft" – so beschreibt Maxime Ponson sein Verhältnis zu den Reben, mit denen er aufgewachsen ist. Gemeinsam mit seinem Bruder Camille hat er die Verantwortung für das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne übernommen. Beide sind gelernte Winzer, haben in Montpellier und Beaune studiert und sich früh entschieden, ihre eigene Handschrift in den Betrieb einzubringen. Nach dem unerwarteten Tod ihres Vaters Pascal im Jahr 2018 mussten sie von einem Tag auf den anderen die Führung übernehmen – ein Schlüsselmoment, der ihren Weg in Richtung eines moderneren und nachhaltigeren Ansatzes beschleunigte. Ihre Champagner überzeugen dabei nicht nur stilistisch, sondern auch durch ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis, das in der Champagne selten zu finden ist.
Heute bewirtschaften die Brüder 13 Hektar in der Petite Montagne de Reims, mit Parzellen in Villedommange, Pargny-lès-Reims, Sacy und Vrigny. Seit 2018 stellen sie konsequent auf biologische Bewirtschaftung um. Ihr Ansatz ist sichtbar und spürbar im Weinberg: Schafe übernehmen die natürliche Bodenpflege, Vögel folgen beim Pflügen den Traktoren, angelockt von der wiedergewonnenen Vielfalt im Boden.

Warum Champagner von Maxime Ponson?

Maxime und Camille Ponson stehen für eine neue Generation von Winzern in der Champagne. Sie arbeiten präzise, konsequent und mit spürbarem Respekt für ihre Weinberge. Schon die ersten Jahrgänge ihrer neuen Linie zeigen, wohin die Reise geht: charaktervolle Champagner, die sowohl Frische als auch Tiefe besitzen. Uns überzeugt diese Haltung – ebenso wie die Verbindung von handwerklichem Anspruch und einem sehr klaren Stil.

Die Champagner

Der Einstieg in die Kollektion ist der **Premier Cru Extra Brut**. Er vereint die Charakteristik der besten Lagen des Guts, verbindet feine Struktur mit lebendiger Säure und wirkt dabei ausgewogen und klar. **Charme Noir** ergänzt das Sortiment als eher dunkelfruchtige Cuvée, die die Kraft des Pinot Noir betont, ohne ihre Eleganz zu verlieren. Mit **La Petite Montagne** schließlich zeigen die Brüder eine Cuvée, die Herkunft und Stil der Petite Montagne de Reims exemplarisch verkörpert – geradlinig, frisch und elegant. Besondere Akzente setzen die Einzellagen- und Jahrgangschampagner. Der **Blanc de Blancs Montmiret** zeigt, wie präzise und kraftvoll Chardonnay aus der Petite Montagne sein kann: mineralisch, zitrusfrisch und mit großem Reifepotenzial. Mit **Les Croisettes** kommt das Pendant aus Pinot Noir ins Glas, ein Blanc de Noirs aus Sacy mit dunklerer Frucht, dichter Struktur und viel Spannung. **Cuvée du Domaine** präsentiert sich dicht, tiefgründig und zugleich elegant, während der **Paul Gadiot Précurseur** die historische Verbindung der Familie aufgreift und komplexe Reife mit großer Finesse verbindet. Er geht zurück auf eine kleine Parzelle, die ursprünglich zur Familie Gadiot gehörte – deren Tochter heiratete einst den Urgroßvater von Maxime und Camille, womit die Geschichte beider Familien bis heute fortgeschrieben wird.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Ponson sind dicht bepflanzt, wie es in der Champagne üblich ist. Die Brüder verzichten auf eine Grünlese und arbeiten mit Erträgen von 8.000 bis 10.000 Kilogramm pro Hektar – bewusst moderat, ohne ins Extrem zu gehen. Um die Qualität schon bei der Lese zu sichern, wird das Ernteteam nicht nach Menge, sondern nach Zeit bezahlt, sodass sorgfältige Selektion möglich ist. Seit Beginn der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung setzen die Brüder auf natürliche Begrünung und Schafe im Weinberg, die für Bodenpflege und Düngung sorgen. Im Keller dominieren Edelstahlbehälter, ergänzt durch Holzfässer, die für zusätzliche Textur und Komplexität sorgen. Das Ziel ist ein präziser, klarer Stil, der Herkunft und Charakter der einzelnen Lagen erkennbar macht.

Winzer	Maxime Ponson
Ort	Coulommes-la-Montagne, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	13 Hektar, 100.000 Flaschen