

# PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE BRUT NATURE ART' TERRE 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

Grapefruit  
Zitrone  
Apfelschale  
Gelber Apfel  
Mandel  
Weiße Blüten  
Holz  
Brioche

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Meunier (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2022  
Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
20 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2025

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen Eichelmann

92/100  
3/5

Der Einstiegs-Champagner Art' Terre von Thomas Perseval kommt aus dem Premier-Cru-Dorf Chamery in der Montagne de Reims und bündelt als Assemblage das gesamte Spektrum in einer Cuvée. Den Großteil stellen Pinot Noir und Meunier, ergänzt um einen kleineren Anteil Chardonnay. Thomas gehört zur dritten Generation einer Familie, deren Großvater noch Trauben an die Genossenschaft lieferte und deren Eltern in den achtziger Jahren begannen, selbst abzufüllen. Nach dem Önologiestudium kehrte er zurück, krepelte die Arbeit im Weinberg um und überführte den gesamten Betrieb in den biologischen Anbau.

Die Reben verteilen sich auf mehrere Lagen mit Ausrichtung nach Nordosten bis Norden, verwurzelt in kalkhaltigen Lehm- und Sandböden. Seit über einem Jahrzehnt arbeitet das Gut zertifiziert biologisch, ergänzt um biodynamische Impulse. Im Keller hält sich Thomas spürbar zurück: Die Gärung startet von selbst mit den natürlichen Hefen der Weinberge, der Ausbau geschieht im Holzfass, und anschließend reift der Champagner lange auf der Hefe. Degorgiert wird von Hand, auf Dosage verzichtet Thomas gänzlich, und auch beim Schwefel bleibt er sparsam.

In der Nase zeigen sich Zitrusfrüchte und ein Hauch weißer Blüten, gelber Apfel, Apfelschale und Mandelgebäck, dahinter eine deutliche salzig-mineralische Spur. Am Gaumen wirkt Art' Terre geradlinig und straff, getragen von lebendiger Frische und einer feinen, präzisen Perlage. Statt auf Fülle setzt dieser Champagner auf Vertikalität und Spannung, der Abgang bleibt herb, salzig und klar. Wer cremige, opulente Stile sucht, ist hier falsch. Wer dagegen einen kompromisslosen Winzerchampagner schätzt, der seine Herkunft ungeschminkt zeigt, findet in der Handschrift von Thomas genau das.

# CHAMPAGNE THOMAS PERSEVAL

## kompromisslos eigenständige und puristische Champagner

Thomas Persevals Champagner sind kein Produkt von Technik oder Kalkül – sie sind direkte Übersetzungen einzelner Parzellen rund um Chamery: klar, druckvoll, ohne Dosage, mit einer Energie, die sich nicht erzwingen lässt. Thomas kehrte 2004 aus dem Burgund zurück, wo er begriffen hatte, was er in Chamery anders machen wollte. Er legt großen Wert auf gesunde, lebendige Böden als Grundlage für authentische, terroirbetonte Champagner. Heute bewirtschaftet er 2,5 Hektar Reben inmitten von 50 Hektar Ackerland, seit 2012 biologisch zertifiziert – und erzeugt Parzellenchampagner, die so unverwechselbar nach ihrer Herkunft schmecken wie kaum etwas sonst von der Montagne de Reims.

Die Etiketten von Thomas Perseval stechen sofort ins Auge: Jede Flasche trägt eine eigene, handgezeichnete Illustration, die das Weingut und seine Parzellen auf eigenwillige Weise in Szene setzt. Dahinter steckt ein Betrieb, der sich von den meisten anderen in der Champagne grundlegend unterscheidet. Die Familie Perseval bewirtschaftet in Chamery, einer Premier-Cru-Gemeinde im Herzen der Montagne de Reims, seit Generationen Ackerland und Weinberge zugleich – rund 50 Hektar insgesamt, davon nur 2,5 Hektar Weinreben, der Rest Getreidefelder. Was früher in der Region normal war, ist heute unter Spitzenproduzenten kaum noch zu finden. Thomas ist Bauer im besten Sinne, geprägt durch eine Agrartradition, die weit vor dem Weinbau beginnt. Seine Großeltern lieferten die Trauben noch an die Genossenschaft, seine Eltern begannen Anfang der 1980er Jahre unter dem Namen Perseval-Harteel eigene Champagner abzufüllen, in einem alten Pferdestall, der dafür zum Weingut umgebaut wurde. Thomas kehrte 2004 aus dem Burgund zurück, wo er bei der



biodynamisch wirtschaftenden Domaine Thierry Guillot in Saint-Romain gearbeitet und begriffen hatte, was er in Chamery anders machen wollte. „Ich möchte vor allem einen Terroir-Wein erzeugen“, sagt er – und das ist kein Bekenntnis zur Bescheidenheit, sondern seine klare Philosophie. 2009 begann die Umstellung auf biologischen Anbau, 2012 folgte die Zertifizierung. Seither vinifiziert Thomas seine sechs Parzellen bewusst einzeln und hat neben den drei klassischen Champagnerrebsorten auch alte Sorten wie Petit Meslier, Arbanne und Pinot Blanc gepflanzt, um die Biodiversität im Weinberg zu stärken.

## Warum Champagner von Thomas Perseval?

Ausdrucksstark und präzise, individuell und mit Tiefgang. Was Thomas Perseval auszeichnet, ist nicht allein seine konsequente ökologische Haltung, sondern die Tatsache, dass er das Land, auf dem er arbeitet, durch und durch kennt: als Winzer, aber auch als Getreidebauer und Nachfahre einer langen Agrartradition. Er verzichtet auf Dosage und Filtration, arbeitet mit minimaler Schwefelzugabe und lässt die Weine spontan in Eichenfässern vergären. Die Champagner sind keine Stilübungen, sondern direkte Übersetzungen von sechs klar definierten Parzellen rund um Chamery. Die vier Lagenweine tragen die Namen ihrer Herkunft, und genau so schmecken sie: klar und ortsgebunden, mit einer Energie, die man nicht konstruieren kann. Diese fordernd puristischen Champagner begeistern uns sehr und sind großartige Speisenbegleiter.

## Die Champagner

Als Einstiegs cuvée fasst **Art' Terre** das Profil des Weinguts in einem Wein zusammen. Pinot Noir und Meunier stellen gemeinsam den Hauptanteil, Chardonnay kommt mit einem kleineren Anteil hinzu. Der Ausbau im Barrique verleiht der Cuvée Tiefe und eine subtile Textur, die ihren druckvollen brut-nature-Charakter trägt und umrahmt.

Die vier Lagenweine sind als Millesimé abgefüllte Einzelparzellen, die jeweils eine Rebsorte und ein klar umrissenes Stück Chamery in den Vordergrund stellen. Der Blanc de Blancs **Le Village** ist ein reiner Chardonnay aus dem Herzen des Dorfes und zeigt, wie anders diese Rebsorte auf der Montagne de Reims wirken kann: nicht schlank und klar wie an der Côte des Blancs, sondern voll und mit einer satten, fast weinartigen Tiefe. Vom Unterhang des Dorfes,

an dem tiefgründige Sandböden den Reben eine eigentümliche Freiheit geben, stammt der Blanc de Noirs **La Pucelle**, ein Meunier-Champagner mit einer schlanken Direktheit, die man bei dieser Rebsorte selten so deutlich ausgeprägt findet. Kraftvoller und dichter gibt sich der Blanc de Noirs **Le Hazat** aus 100% Pinot Noir, dem der lange Holzausbau Tiefe und Länge verleiht, ohne die strukturelle Klarheit der Rebsorte zu überdecken. Die Lage **La Masure** gibt es in zwei Varianten: Einmal als Blanc de Noirs-ausgebauter weißer Champagner, gleichermaßen kraftvoll und von einer Präzision, die den Charakter des Pinot Noir der Montagne de Reims unmittelbar erfahrbar macht. Aus exakt demselben Weinberg entsteht auch der Jahrgangs-Rosé La Masure, ein Rosé de Macération, dessen Farbe und Textur allein durch verlängerten Schalenkontakt entstehen.

<b>Winzer</b>	Thomas Perseval
<b>Ort</b>	Chamery, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biodynamisch, biologisch zertifiziert (Agriculture biologique) seit 2012
<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>	2,5 Hektar, 11.000 Flaschen