

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LIEU DIT LE VILLAGE 2013 BIO



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

Grapefruit
Zitrone
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Weißer Pfirsich
Gebäck
Brioche
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

STIL	2024 bis 2030
viel Autolyse / Brioche	10 bis 12°C
charakterreich	bis zu einer halben Stunde
feine Holznote	dekantieren
finessenreich	Weißwein-, großes Champagner-
energiegeladen	oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2013
Einzellage Le Village in
Chamery
1968 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
114 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100
Eichelmann 4/5

Mit Le Village rückt Thomas Perseval eine einzelne Lage seines Heimatdorfes Chamery in den Mittelpunkt, eine Premier-Cru-Gemeinde im Nordwesten der Montagne de Reims. Dahinter steckt reinsortiger Chardonnay von der gleichnamigen Lage am Fuß des Dorfes, direkt neben den Getreidefeldern, die die Familie bis heute bewirtschaftet. Thomas übernahm den Betrieb Anfang der 2000er, nachdem seine Eltern die Genossenschaft längst verlassen hatten, lernte sein Handwerk in Avize und holte sich prägende Impulse bei einem biodynamischen Winzer im Burgund.

Der Boden setzt sich aus Sand und kalkhaltigem Untergrund zusammen, wie er für die Lagen rund um Chamery typisch ist und dem Chardonnay zugleich Reife und Frische mitgibt. Seit Jahren arbeitet Thomas zertifiziert biologisch und nach biodynamischen Grundsätzen, liest von Hand, begrünt die Rebzeilen und setzt auf Kräuteransätze statt auf Chemie. Im Keller geht es bewusst zurückhaltend zu. Der Most vergärt in gebrauchten 228- und 400-Liter-Fässern mit den eigenen Hefen und reift danach lange auf der Hefe. Geschwefelt wird kaum, gefiltert gar nicht, und auf eine Dosage verzichtet er vollständig.

In der Nase verbinden sich Zitrusnoten und grüner Apfel mit weißen Blüten, einem Hauch Brioche und einer klaren, kroidigen Mineralität. Am Gaumen setzt sich diese Präzision fort. Der Antritt ist sauber, die Säure lebendig, die Struktur straff und vertikal, getragen von feiner Cremigkeit. Im sehr trockenen Abgang ziehen Zitrus und salzige Mineralität in die Länge. Das ist kein lauter Champagner, sondern einer, der mit Feinheit und Spannung überzeugt und Reserven für weitere Reife mitbringt. Wer Chardonnay aus Chamery in seiner puren Form sucht, wird hier fündig.

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.

Winzer	Thomas Perseval
Ort	Chamery, Montagne de Reims
Weinberg	biodynamisch, biologisch zertifiziert (Agriculture biologique) seit 2012
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	2,5 Hektar, 11.000 Flaschen