PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LIEU DIT LA PUCELLE
MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2021 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

Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Reife Birne
Apfelschale
Aprikose
Walnuss
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Meunier
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellage La Pucelle in Chamery
Alter der Reben	1960 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

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	28 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

La Pucelle stammt aus einer einzigen Lage am Fuß des Hangs, die Thomas Perseval in der Premier-Cru-Gemeinde Chamery bewirtschaftet. Dort, in der Petite Montagne westlich von Reims, legt sich der Ort wie ein Amphitheater um die Weinberge. Es ist ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Meunier, gelesen von Reben, die bis in die frühen 1960er Jahre zurückreichen. Schon Thomas' Eltern verließen in den 1980er Jahren die Genossenschaft, um eigenen Champagner zu erzeugen.

Die Böden sind sandig und von Kalk durchzogen, eine Eigenheit der Petite Montagne, die den Champagnern Leichtigkeit und Spannung gibt. Thomas arbeitet die Lage biologisch und biodynamisch, pflügt von Hand und behandelt die Reben mit Kräuteraufgüssen. Vergoren wird spontan mit den eigenen Hefen in gebrauchten Holzfässern zweier Größen, die dem Most Luft und Zeit geben. Der biologische Säureabbau läuft vollständig durch, anschließend reift der Champagner lange auf der Hefe. Ohne Dosage gefüllt und ungeschönt sowie von Hand degorgiert, zeigt er sich so puristisch, wie es im Keller nur wenige wagen.

In der Nase wirkt La Pucelle fein und zurückhaltend, mit hellem Obst von Apfel und Birne, einem Hauch weißer Blüten und einer würzigen Note, die an Walnussschale erinnert. Am Gaumen ist der Champagner lebendig und straff, geradlinig und von klarer Mineralität getragen. Hinzu kommt ein salziger Zug, der dem Meunier Halt gibt. Im Abgang bleibt eine feine Bitternote, wie man sie von großem Champagner kennt. Es ist ein Blanc de Noirs mit Substanz, der Ruhe im Glas belohnt und Reife noch gut verträgt.

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 Einstiegscuvée 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 (Agricutlure 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