PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE LIEU DIT LA MASURE MILLÉSIME ROSÉ BRUT NATURE 2022 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

Erdbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Zitrone
Grapefruit
Weiße Blüte
Kräuter
Brioche
Kreide

STIL

feine Holznote
finessenreich
körperreich

TYP

Rosé
Einzellage
im Holz ausgebaut
Jahrgangschampagner
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage La Masure in Chamery
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Champagner La Masure ist ein Rosé de Macération von Thomas Perseval aus Chamery, einem Premier-Cru-Dorf in der Montagne de Reims, größtenteils aus Pinot Noir und zu einem kleineren Teil aus Chardonnay. Die Trauben kommen aus der gleichnamigen Einzellage, deren Reben seit 1974 wurzeln. Thomas' Familie bewirtschaftet das Gut seit Generationen und baut daneben Getreide an, woran die Weizengarbe auf dem Etikett erinnert. In den 1980er Jahren verließen seine Eltern die Genossenschaft und begannen, selbst abzufüllen. Seit den frühen 2000ern führt der Winzer den Betrieb und arbeitet konsequent naturnah.

Die Lage erstreckt sich über tonig-sandige und kalkhaltige Hänge, deren kühle Ausrichtung Frische in den Trauben bewahrt. Er bewirtschaftet biologisch zertifiziert und im Geist der Biodynamie, mit Pflanzenauszügen und Begrünung zwischen den Reben. Anders als die meisten Rosés der Champagne entsteht dieser nicht durch Assemblage, sondern durch eine kurze Mazeration auf den Beerenschalen, die Farbe und Aroma aus dem Pinot Noir löst. Die Gärung läuft spontan mit den eigenen Hefen an, der Ausbau erfolgt teils im gebrauchten Holzfass und danach auf der Hefe. Geschönt und filtriert wird nicht, geschwefelt nur wenig, eine Dosage bleibt aus.

Im Glas zeigt sich ein zartes, eher zurückhaltendes Lachsrosa, das für einen mazerierten Rosé ungewöhnlich klar wirkt. In der Nase frische Walderdbeeren und Himbeeren, ein Hauch Blütenblätter und darunter ein kühler, kalkiger Zug. Am Gaumen setzt er trocken und gerade an, die feine Perlage trägt, die rote Frucht bleibt klar und gerät nie ins Marmeladige. Die Mazeration hinterlässt einen spürbaren Grip, dann kommt eine dezente Salzigkeit wie nasser Stein, die den Abgang in die Länge zieht. Ausdauernd, präzise und erfrischend, ein Rosé, der nicht gefallen will, sondern Haltung zeigt.

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