SERGENT, GUILLAUME, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE PRES DE DIEU B.O.
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Les Vignes Dieu und Les Prés
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	66 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

AROMEN

Zitrone
Aprikose
Apfelschale
Bienenwachs
Weiße Blüte
Kalkstein
Brioche
Haselnuss
Mokka

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

Les Prés Dieu B.O. trägt seinen Namen zu Recht: Die Abkürzung B.O. steht für Bouteilles Oubliées, vergessene Flaschen, die deutlich länger im Keller schlummerten als geplant. Guillaume Sergent, der 2008 den Familienbetrieb in Vrigny übernahm und ihn mit seinem Bruder aufteilte, erzeugt diesen reinsortigen Chardonnay aus den Premier-Cru-Lagen Les Prés bei Vrigny und Les Vignes Dieu bei Coulommes. Der gelernte Önologe bewirtschaftet Reben, die seine Familie bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts pflegt, und ließ diese Cuvée sechseinhalb Jahre länger auf der Hefe reifen als die reguläre Abfüllung.

Die Trauben stammen von zwei unterschiedlich ausgerichteten Lagen: der nach Osten ausgerichteten, sandigen Parzelle Les Prés in Vrigny und der nach Süden ausgerichteten, kalkigen Les Vignes Dieu in Coulommes, beide von kontinentalem Klima mit ozeanischem Einfluss geprägt. Guillaume bewirtschaftet seine Reben biologisch, orientiert sich am Mondkalender und verzichtet auf chemische Mittel. Im Keller vergärt der Grundwein spontan in gebrauchten 400-Liter-Fässern, der biologische Säureabbau läuft vollständig durch, Schönung und Filtration bleibt aus. Nach dem langen Hefelager kommt die Cuvée ganz ohne Dosage in die Flasche.

Mit goldgelber Farbe und feinster Perlage zeigt sich Les Prés Dieu B.O. im Glas, ein Hinweis auf die lange Reife und den Holzausbau. In der Nase mischen sich reife Zitrusfrucht und Blütenduft mit gerösteter Haselnuss, Mokka und einem Hauch Bienenwachs. Am Gaumen folgt ein cremiger, breiter Antritt, getragen von salziger Mineralität, die Frische bleibt dabei lebendig, der Abgang zieht sich lang und salzig hin. Dieser salzige Nachhall verrät die Herkunft aus den kalkig-sandigen Böden von Vrigny und Coulommes, noch lange nach dem letzten Schluck.

GUILLAUME SERGENT

druckvolle & ausdrucksstarke Champagner für Fortgeschrittene



Die Champagner von Guillaume Sergent möchten nicht gefallen, sie überzeugen: Straff, linear, von vibrierender Spannung und elektrisierender Klarheit zeigen sie, was passiert, wenn Terroir ohne Kompromisse interpretiert wird. Sandige Böden geben seidene Textur, Kreideauflagen mineralische Präzision. Guillaume Sergent ist Önologe und Geologe, seit 2008 bewirtschaftet er rund 2 Hektar in Premier Cru-Lagen von Vrigny mit Pferdepflug und nach organischen Prinzipien. Er vinifiziert sortenrein in neutralen Fässern, setzt auf wilde Hefen und minimale Dosage. Seine Champagner sind das Ergebnis von Beobachtung, nicht von Intervention: klar, reduziert aufs Wesentliche, kompromisslos.

Guillaume Sergent ist Önologe und Geologe – beide Ausbildungen prägen seine Arbeit. Nach Stationen bei Louis Roederer übernahm er 2008 das kleine Familiengut in Vrigny und brachte 2011 seine ersten Champagner auf den Markt. Auf 1,5 Hektar, verteilt über acht Parzellen in den Premier Cru-Lagen von Vrigny und Coulommes-la-Montagne, arbeitet er ohne biologische Zertifizierung, aber nach organischen und biodynamischen Prinzipien. Mit einem Pferd bewirtschaftet er seine Weinberge selbst und sagt, dass ihn das seine Reben perfekt verstehen lasse. Die Familie Sergent ist seit 1842 im Weinbau tätig, doch Guillaume geht konsequent eigene Wege. Sein Vater Roger produzierte noch in der Genossenschaft, Guillaume dagegen vinifiziert seine Trauben sortenrein in neutralen 400-Liter-Fässern und lässt sie durch minimale Dosage und kürzere Hefelager sprechen. Das Schild seines Vaters hängt noch immer am Gutseingang, doch die Champagner, die Guillaume aus tiefwurzelnden Reben auf sandigen Böden mit Kalk und Kreideauflagen erzeugt, sind radikal anders. Straff, präzise und von vibrierender Spannung zeugen sie von einer Haltung, die sich nicht an Konventionen orientiert, sondern am Terroir und an der eigenen Überzeugung.

Warum Champagner von Guillaume?

Die Champagner von Guillaume Sergent sind absolut faszinierende Weinpersönlichkeiten! Er selbst ist ein stiller Perfektionist, arbeitet mit einer Genauigkeit, die man eher aus dem Burgund kennt, und vermeidet dabei aber jede Redundanz im Keller. Seine Champagner sind das Ergebnis von Beobachtung, nicht von Intervention. Wilde Hefen, biologischer Säureabbau, keine Schönung und keine Filtration, dazu eine Dosage, die bei vielen Cuvées bei null liegt oder nur knapp darüber. Das Ergebnis sind Champagner, die weder gefallen wollen noch laut sind, sondern einfach da sind: klar, linear, elektrisierend. Die sandigen Böden geben ihnen eine seidene Textur, die Kreide sorgt für Spannung und Mineralität. Guillaume vinifiziert jede Parzelle separat, mischt Chardonnay niemals mit Pinot, und lässt seine Weine mit reduziertem Flaschendruck reifen. Es sind Champagner für Menschen, die keine Zugeständnisse erwarten und genau deshalb mehr bekommen.

Die Champagner

Der **Bossa Nova** ist ein Blanc de Noirs aus Pinot Noir und Meunier zu gleichen Teilen. Der Name steht für "neue Welle", und das trifft den Stil: zugänglich, aber ohne jedes Eingeständnis, mit null Dosage und einer Frische, die trotz Fassausbau nie verdeckt wird. Der **Prés de Dieu** ist reinsortiger Chardonnay aus zwei Parzellen an unterschiedlichen Hanglagen der Montagne de Reims, vinifiziert in neutralen Demi-Muids, und zeigt, wie kraftvoll und dicht ein Blanc de Blancs sein kann, ohne seine Spannung zu verlieren.
Pataphysique ist ein reinsortiger Meunier von alten Reben, teils wurzelecht, und trägt den Namen nach dem Philosophen Alfred Jarry, dessen Anhänger in den 1950er-Jahren nach Vrigny kamen. Ein Champagner mit unerwarteter Tiefe und salziger Präzision.
Der **Prés de Dieu B.O.** steht für "Bouteilles Oubliées", vergessene Flaschen, die mindestens sechs Jahre auf der Hefe lagen und eine Komplexität entwickeln, die man bei so jungen Weingütern selten findet. **Olga** ist ein Rosé de Saignée, eine Hommage an Guillaumes Urgroßmutter Olga Denise, die 1931 in die Familie einheiratete und mit ihrem Mann Lucien den Grundstein für den Weinbau der Sergents in Vrigny legte.

Weinberg und Keller

Guillaume bearbeitet seine Weinberge mit Pferd und Traktor, verzichtet seit der Übernahme auf chemische Mittel und folgt natürlichen Zyklen. Die Böden sind überwiegend sandig mit Einschlüssen von Kalk und Kreide, was den Champagnern ihre seidige Struktur und mineralische Präzision verleiht. Im Keller setzt er auf Einfachheit: Gärung mit wilden Hefen in neutralen 400-Liter-Fässern, biologischer Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration. Die Weine verbringen nur kurze Zeit im Holz, denn Guillaume ist der Überzeugung, dass sandige Böden keinen lange Fassausbau benötigen. Nach etwa sieben Monaten auf der Hefe werden die Grundweine abgefüllt, mit einem auf reduzierten Flaschendruck ausgelegten Liqueur de tirage versetzt und zwischen 15 und 18 Monaten auf der Hefe gelagert. Die Dosage ist minimal und liegt maximal bei einem Gramm pro Liter, oft bei null. Das Rütteln macht Guillaume noch von Hand. Es sind Methoden, die Zeit und Geduld erfordern, aber genau das macht die Champagner von Guillaume Sergent aus: Sie sind das Ergebnis von Reduktion auf das Wesentliche und von kompromissloser Konsequenz.

Winzer	Guillaume Sergent
Ort	Vrigny, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch
Keller	alte Coquart Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Tonneaus von 400 bis 500 Litern oder im 2.000 Liter-Fass
Größe	1,85 Hektar, 6.000 Flaschen