PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE CHARME NOIR
PREMIER CRU EXTRA BRUT

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
Apfelschale
Aprikose
Weiße Blüte
Brotrinde
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (34%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2020 (76%) und 2019
Weinberg	Weinberge in Coulommes la Montagne
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	24% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2025
Jahresproduktion	12.043 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5

Von der Petite Montagne de Reims stammt Charme Noir, in dem sich Meunier, Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen begegnen. Die Cuvée knüpft an eine alte Tradition der Champagne an, alle drei Rebsorten gleichberechtigt sprechen zu lassen, und gilt als Erbin der Grande Réserve des früheren Hauses Pascal Ponson. Heute führen Maxime Ponson und sein Bruder Camille den Familienbetrieb in fünfter Generation. In Coulommes-la-Montagne arbeiten die beiden konsequent an Champagnern, die gleichermaßen Frische und Tiefe liefern.

Die Reben wurzeln auf den Hängen der Petite Montagne, wo eine vergleichsweise weiche, sandreiche Kreide den Untergrund bildet, poröser und milder als weiter südlich an der Côte des Blancs. Maxime bewirtschaftet die Weinberge biologisch und verfolgt biodynamische Ansätze. In die Assemblage wandern die drei Rebsorten zu gleichen Teilen, ergänzt durch einen spürbaren Anteil an Reserveweinen der Vorgänger-Jahre, welcher der Cuvée Tiefe verleiht. Der Champagner reift nahezu vier Jahre auf der Hefe und bleibt am Ende sehr knapp dosiert, im Stile eines Extra Brut.

In der Nase entfalten sich reife Zitrusfrüchte, umspielt von Orangen- und Zitronenblüte, dazu eine feine, salzige Frische. Am Gaumen findet sich genau diese Frische wieder, getragen von einem Gleichgewicht aus Spannung, Säure und Zartheit. Elegant perlend zeichnet die Cuvée rotfruchtige Noten, bevor der Nachhall mit würzigen Anklängen von gelbem Curry und salzigen, anregenden Bitternoten ausklingt. Ein Champagner, der die drei Rebsorten der Champagne gleichberechtigt vereint und gerade darin seine eigene, unangestrengte Handschrift findet.

CHAMPAGNE MAXIME PONSON

geradlinige und akzentuierte Champagner mit riesigem Potenzial



Die Champagner von Maxime und Camille Ponson vereinen Energie, Intensität und Finesse – präzise Cuvées mit klarer Handschrift, die Kraft und Eleganz in Balance bringen. Ihre Champagner zeigen Charakter, enormes Potenzial und ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Seit 2018 führen die Brüder das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne, wo sie schon als Kinder bei der Lese halfen. Mit Respekt vor der Tradition und dem Mut, eigene Wege zu gehen, prägen sie auf 13 Hektar Premier-Cru-Lagen einen Stil, der für die Leidenschaft der neuen Generation von Champagnerwinzern steht.

„Winzer sein ist keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft" – so beschreibt Maxime Ponson sein Verhältnis zu den Reben, mit denen er aufgewachsen ist. Gemeinsam mit seinem Bruder Camille hat er die Verantwortung für das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne übernommen. Beide sind gelernte Winzer, haben in Montpellier und Beaune studiert und sich früh entschieden, ihre eigene Handschrift in den Betrieb einzubringen. Nach dem unerwarteten Tod ihres Vaters Pascal im Jahr 2018 mussten sie von einem Tag auf den anderen die Führung übernehmen – ein Schlüsselmoment, der ihren Weg in Richtung eines moderneren und nachhaltigeren Ansatzes beschleunigte. Ihre Champagner überzeugen dabei nicht nur stilistisch, sondern auch durch ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis, das in der Champagne selten zu finden ist.
Heute bewirtschaften die Brüder 13 Hektar in der Petite Montagne de Reims, mit Parzellen in Villedommange, Pargny-lès-Reims, Sacy und Vrigny. Seit 2018 stellen sie konsequent auf biologische Bewirtschaftung um. Ihr Ansatz ist sichtbar und spürbar im Weinberg: Schafe übernehmen die natürliche Bodenpflege, Vögel folgen beim Pflügen den Traktoren, angelockt von der wiedergewonnenen Vielfalt im Boden.

Warum Champagner von Maxime Ponson?

Maxime und Camille Ponson stehen für eine neue Generation von Winzern in der Champagne. Sie arbeiten präzise, konsequent und mit spürbarem Respekt für ihre Weinberge. Schon die ersten Jahrgänge ihrer neuen Linie zeigen, wohin die Reise geht: charaktervolle Champagner, die sowohl Frische als auch Tiefe besitzen. Uns überzeugt diese Haltung – ebenso wie die Verbindung von handwerklichem Anspruch und einem sehr klaren Stil.

Die Champagner

Der Einstieg in die Kollektion ist der **Premier Cru Extra Brut**. Er vereint die Charakteristik der besten Lagen des Guts, verbindet feine Struktur mit lebendiger Säure und wirkt dabei ausgewogen und klar. **Charme Noir** ergänzt das Sortiment als eher dunkelfruchtige Cuvée, die die Kraft des Pinot Noir betont, ohne ihre Eleganz zu verlieren. Mit **La Petite Montagne** schließlich zeigen die Brüder eine Cuvée, die Herkunft und Stil der Petite Montagne de Reims exemplarisch verkörpert – geradlinig, frisch und elegant. Besondere Akzente setzen die Einzellagen- und Jahrgangschampagner. Der **Blanc de Blancs Montmiret** zeigt, wie präzise und kraftvoll Chardonnay aus der Petite Montagne sein kann: mineralisch, zitrusfrisch und mit großem Reifepotenzial. Mit **Les Croisettes** kommt das Pendant aus Pinot Noir ins Glas, ein Blanc de Noirs aus Sacy mit dunklerer Frucht, dichter Struktur und viel Spannung. **Cuvée du Domaine** präsentiert sich dicht, tiefgründig und zugleich elegant, während der **Paul Gadiot Précurseur** die historische Verbindung der Familie aufgreift und komplexe Reife mit großer Finesse verbindet. Er geht zurück auf eine kleine Parzelle, die ursprünglich zur Familie Gadiot gehörte – deren Tochter heiratete einst den Urgroßvater von Maxime und Camille, womit die Geschichte beider Familien bis heute fortgeschrieben wird.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Ponson sind dicht bepflanzt, wie es in der Champagne üblich ist. Die Brüder verzichten auf eine Grünlese und arbeiten mit Erträgen von 8.000 bis 10.000 Kilogramm pro Hektar – bewusst moderat, ohne ins Extrem zu gehen. Um die Qualität schon bei der Lese zu sichern, wird das Ernteteam nicht nach Menge, sondern nach Zeit bezahlt, sodass sorgfältige Selektion möglich ist. Seit Beginn der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung setzen die Brüder auf natürliche Begrünung und Schafe im Weinberg, die für Bodenpflege und Düngung sorgen. Im Keller dominieren Edelstahlbehälter, ergänzt durch Holzfässer, die für zusätzliche Textur und Komplexität sorgen. Das Ziel ist ein präziser, klarer Stil, der Herkunft und Charakter der einzelnen Lagen erkennbar macht.

Winzer	Maxime Ponson
Ort	Coulommes-la-Montagne, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	13 Hektar, 100.000 Flaschen