

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT ROSÉ



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Pink Grapefruit  
Himbeere  
Roter Apfel  
Erdbeere  
Sternanis  
Holz  
Kreide  
Waldboden

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
Rosé

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2019 und 2020  
Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

50 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2025

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100

Der Champagne Premier Cru Extra Brut Rosé von Clément Perseval ist ein Rosé für alle, die es lieber fein als plakativ mögen. Die Trauben stammen aus Premier-Cru-Lagen rund um Chamery und verleihen diesem Rosé-Champagner Substanz. Er ist elegant, präzise und ohne aufgesetzte Fruchtigkeit. Der Ausbau im Holz bringt Struktur und eine dezente Würze, die wunderbar mit den Aromen von roten Beeren, Zitruszesten und einem Hauch Kräuter harmoniert. Die Farbe ist zart, der Stil klar und trocken – so macht Rosé richtig Spaß. Für alle, die Rosé-Champagner gerne puristisch und handwerklich genießen möchten, ist das hier genau die richtige Flasche. Unaufgeregt, aber mit Charakter – und perfekt für entspannte Abende oder besondere Anlässe.

# CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL

## Champagner mit herrlich "weinigem" Charakter

Clément, der 2010 das Familienweingut übernahm, hat zuvor im Burgund und auch bei Kultwinzer Anselme Selosse gearbeitet. Diese Einflüsse haben ihn sehr geprägt. Die ersten naturnahen Ansätze seines Vaters mit einem begrünten Weinberg hat er massiv intensiviert und arbeitet nun biologisch, teilweise biodynamisch. Der Fokus der Arbeit liegt im Weinberg, im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.



Clément Perseval hat 2010 die gleichnamige Champagnermarke Champagne Clément Perseval herausgebracht. Weinbau gab es auf dem Familiengut in Chamery bereits seit 10 Generationen, jedoch hat erst sein Vater Gérard in den 80er Jahren damit begonnen selbst Champagner herzustellen. Auch er vermarktete diese unter seinem eigenen Namen. Die Neuausrichtung auf dem Label zeigt sehr deutlich, dass sich hier der Stil stark geändert hat. Clément hat zuvor im Burgund gearbeitet und auch eine Ernte-Saison bei Pionier und Kultwinzer Anselme Selosse verbracht. Diese Einflüsse haben ihn sehr geprägt. Die ersten naturnahen Ansätze seines Vaters mit einem begrünten Weinberg hat er stark intensiviert und arbeitet nun biologisch bzw. teilweise sogar biodynamisch. Seit 2019 befindet sich das Weingut in Umstellung zur Bio-Zertifizierung. Der Fokus der Arbeit liegt im Weinberg, im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Ziel ist es so das Terroir in den

Vordergrund zu stellen, Clément baut die Parzellen daher alle getrennt aus. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Da die Weinberge alle im Ort Chamery liegen, sind alle Champagner Premier Crus. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.

## Warum Champagner von Clément Perseval?

Vordergrund zu stellen, Clément baut die Parzellen daher alle getrennt aus. Die Champagner haben einen weinigen Charakter. Da die Weinberge alle im Ort Chamery liegen, sind alle Champagner Premier Crus. Mit jedem neuen Jahrgang nimmt er weitere Feinjustierungen vor. Er selbst verwendet dafür den Musik-Vergleich: Ein Lied wird auch niemals zu 100% gleich gespielt. Jeder Jahrgang, jedes Jahr „Übung“ und natürlich auch die individuellen Präferenzen, die sich immer wieder etwas ändern, nehmen Einfluss auf das Ergebnis, das in die Flasche kommt. Das macht es für ihn und auch für uns so interessant.

## Die Champagner

Die Basis cuvée oder auch der Einstieg ins Sortiment von Clément Perseval ist der 1er Cru Chamery. Er besteht aus allen drei Rebsorten (jeweils 40% Pinot Noir und Meunier, 20% Chardonnay) und ist mit seiner zittrisch-mineralisch-salzigen Stilistik ein wunderbarer Aperitif oder Meeresfrüchtebegleiter. Es folgen ein Blanc de Blanc (100% Chardonnay) und Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) sowie ein Rosé, der je nach Jahrgang in der Zusammensetzung etwas abweicht. Ergänzt wird das Programm von den ausdrucksstarken und anspruchsvollen Jahrgangs- und Lagenchampagner: Les Tremblais (50% Pinot Noir, 50% Meunier), Le Luth (100% Pinot Noir) und Les Rouleaux (100% Chardonnay), die jeweils 84 Monate auf der Hefe lagern.

Durch die druckvolle brut nature Charakteristik und die feine Holznote, kombiniert mit der präsenten Mineralität, bereiten die Champagner von Clément vor allem fortgeschrittenen Champagnertrinkern Freude. Sie sind zudem tolle Speisenbegleiter zu verschiedensten mittelkräftigen Gerichten, von Meeresfrüchten und Fisch, über Quiche, Pilz- und Geflügelgerichte, bis hin zu gereiftem Weichkäse.

<b>Winzer</b>	Clément Perseval
<b>Ort</b>	Champagner, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biologisch, teils biodynamisch
<b>Keller</b>	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.)
<b>Größe</b>	3,3 Hektar, 13.000 Flaschen