PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
CHAMERY 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
Grapefruit
Zitrone
Apfelschale
Roter Apfel
Haselnuss
Holz
Brioche
Kreide

STIL
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2022 und 2021
Weinberg	Weinberge um Chamery
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	32 Monate
Degorgiert	November 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Der Champagner Chamery Premier Cru stammt aus der gleichnamigen Premier-Cru-Gemeinde an der nördlichen Montagne de Reims. Die Cuvée vereint überwiegend Meunier und Pinot Noir, ergänzt durch einen kleineren Anteil Chardonnay, allesamt aus eigenen Lagen im Dorf Chamery. Dahinter steht Clément Perseval, ein junger Winzer mit viel Gespür und klarer Vision. Aufgewachsen im Betrieb seines Vaters Gérard, übernahm Clément dessen Weinberge schrittweise und begann, Champagner unter eigenem Namen zu erzeugen. Als ehemaliger Schüler von Anselme Selosse entwickelte er einen naturnahen Stil, den er gemeinsam mit den befreundeten Winzern Aurélien Lurquin und Emilien Feneuil weiterdenkt.

Die Weinberge rund um Chamery liegen auf der kühleren Nordseite der Montagne de Reims und weisen je nach Höhenlage unterschiedliche Böden auf: von Kreide und Kalk in den oberen Partien bis hin zu sandigen Schichten weiter hangabwärts. Bewirtschaftet wird biologisch und biodynamisch, ganz ohne synthetische Mittel. Im Keller startet die Gärung spontan mit natürlichen Hefen, der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern und verleiht dem Champagner Tiefe sowie eine feine Würze. Der biologische Säureabbau findet statt, auf Filtration und Schönung wird verzichtet, Schwefel kommt nur minimal zum Einsatz.

In der Nase präsentiert sich Chamery frisch und einladend: helle Zitrusfrucht und ein Hauch reifer Apfel treffen auf feine Weißdornnoten und eine dezente Nusswürze, die der Holzausbau beisteuert. Am Gaumen zeigt er sich mit elegantem Schmelz, feiner Perlage und einer lebhaften, salzigen Textur. Die Säure ist straff, aber gut eingebunden und trägt den Champagner durch einen langen, frischen Abgang mit einem schönen Anklang von Brioche. Ein eigenständiger, präziser Champagner mit echtem Terroir-Charakter und dem Potenzial, sich noch weiter zu entwickeln.

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.

Winzer	Clément Perseval
Ort	Champager, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch
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	3,3 Hektar, 13.000 Flaschen

Die Champagner

Die Basiscuvée 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 zitrisch-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 Tremblaies (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.