PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
LES TREMBLAIES 2013 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
Rote Kirsche
Grüner Apfel
Apfelschale
Roter Pfirsich
Sternanis
Holz
Kreide

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL
viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2023
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Weinberge um Chamery
Alter der Reben	1974 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

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	109 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	1.063 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	93/100

Der Champagner Les Tremblaies 2013 von Clément Perseval ist ein Blanc de Noirs, der eindrucksvoll die Kraft und Finesse der roten Rebsorten der Montagne de Reims einfängt. Die Parzelle „Les Tremblaies“ liegt auf einem leicht nach Südosten ausgerichteten Plateau in Chamery, einem Premier-Cru-Dorf, und wurde 1974 mit Pinot Noir und Meunier bepflanzt. Der Jahrgang 2013 bringt hier eine bemerkenswerte Klarheit und Tiefe zum Ausdruck, getragen von den sandigen Lehmböden und dem kühlen Klima der Lage.

Die Reben werden biodynamisch gepflegt. Nach der Ganztraubenpressung vergor der Most spontan und reifte zunächst 12 Monate in Holzfässern, anschließend weitere 10 Monate in emaillierten Tanks, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde. Der Champagner blieb bis zum Februar 2024 auf der Hefe und wurde dann ohne Dosage degorgiert – ein kompromissloser Ansatz, der das Terroir unverstellt zur Geltung bringt.

In der Nase zeigen sich einladende Noten von Honigblüte und frischem Brioche, die sich mit fruchtigen Akzenten von rosa Grapefruit, grünem Apfel und reifer Pfirsich verbinden. Dahinter liegt ein salziger Hauch von Austernschale, der dem Duft zusätzliche Spannung verleiht. Am Gaumen wirkt der Blanc de Noirs gleichzeitig seidig und präzise, mit einer lebendigen, fast messerscharfen Säure, die die cremige Textur ausbalanciert. Der Abgang ist lang, knochentrocken und von markanter, saliner Frische getragen.

Besonders schön zur Geltung kommt er zu gegrilltem Steinbutt, einem cremigen Pilzrisotto oder auch zu Austern. Les Tremblaies 2013 verbindet Tiefe, Energie und Eleganz auf höchstem Niveau – ein Champagner, der zeigt, wie präzise und charakterstark Clément Perseval seine Lagen interpretiert.

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.