PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE LES COMMES
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2022

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
Mandarine
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Weiße Blüte
Brioche
Kreide

STIL

feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage Les Commes in Polisot
Alter der Reben	1971 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	3.186 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Les Commes wächst am oberen, nach Süden ausgerichteten Hang von Polisot an der Côte des Bar, ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Pinot Noir. Die Reben der gleichnamigen Lage wurzeln seit 1971 im Boden, ein Teil davon hoch erzogen, was diese zu einer der anspruchsvollsten Lagen des Betriebs macht. Dahinter steht Champagne Petit Clergeot, das Paul-Bastien Clergeot 2017 von seinem Vater übernahm. Der junge Winzer, von allen Paulo genannt, baute sich eigene Kelter und eigenen Keller und arbeitet streng nach dem Grundsatz einer Lage, einer Rebsorte, eines Jahrgangs.

Der Boden besteht aus Kalkmergel des Kimmeridgium und Portlandium, der dem Pinot Noir Spannung und eine salzige Ader verleiht. Paulo bewirtschaftet seine Weinberge biologisch zertifiziert und greift im Keller so wenig wie möglich ein. Für diese Cuvée verbindet er den Ausbau in Edelstahl mit dem im Holzfass, was die Frucht klar hält und ihr zugleich etwas Tiefe und Cremigkeit gibt. Anschließend reift der Champagner verhältnismäßig kurz auf der Hefe und bleibt vollständig ohne Dosage, ein bewusst puristischer Stil, der nichts überdeckt.

In der Nase zeigt sich zunächst frische Zitrusfrucht von Mandarine und Zitrone, dazu rote Beeren, ein Hauch hellen Kernobsts und feine weiße Blüten. Darunter liegt eine dezent buttrige, von Hefe und Holz getragene Würze. Am Gaumen wirkt Les Commes straff und salzig, getragen von feiner Perlage und mineralischer Spannung. Das Holz steuert etwas Fülle und Schmelz bei, der Abgang bleibt trocken, klar und lang. Ein präziser, ehrlicher Champagner, der seine winzige Herkunft nicht verleugnet.

CHAMPAGNE PETIT CLERGEOT

präzise Einzellagen-Champagner mit handwerklicher Konsequenz



Kein Ausgleich, kein Kompromiss: Die Champagner von Paul-Bastien Clergeot erzählen von einem Ort, einem Jahrgang, einer Ernte. In Polisot im Süden des Départment Aube bewirtschaftet der junge Winzer seine Lagen seit 2017 mit wachsender Entschiedenheit: ohne Traktoren, ohne Herbizide, mit eigenem Kompost und einem Gespür für das, was Kimmeridge-Böden und alte Reben preisgeben wollen. Die Weine sind straff, mineralisch, salzig – mal kantiger Stahl, mal Amphoren, mal geschmeidiges Holzfass, stets klar im Charakter und ehrlich im Ausdruck. Paul-Bastien Clergeot gehört zu den jungen, aufstrebenden und extrem vielversprechenden Winzern der Region und schafft es bereits jetzt, umwerfende Champagner zu kreieren.

„Ein Weinberg, eine Rebsorte, ein Jahr" – dieser Satz ist kein Slogan, sondern das Fundament, auf dem Paul-Bastien Clergeot seit 2017 sein kleines Weingut in Polisot aufgebaut hat. Nach der Übernahme der 8 Hektar umfassenden Familienreben, die sein Vater zuvor verpachtet hatte, investierte er zunächst in eine eigene Kellerei, verarbeitete 2018 erste Trauben und begann, seinen Weinbergen eine Stimme zu geben, die zuvor nie gehört worden war. Geprägt vom Stil der großen Namen des Dorfes, allen voran Roland Piollot, entschied er sich von Beginn an für biologisches Arbeiten. Die Umstellung auf Bio begann 2020, die Zertifizierung folgte 2024. Inzwischen hat er seine Traktoren verkauft und bewirtschaftet die Reben ausschließlich mit kleinem handgeführten Werkzeug – bewusst und konsequent.
Polisot liegt im südlichen Teil der Côte des Bar, jenem Aube-Abschnitt der Champagne, der Pinot Noir seinen eigenen, erdigen und kraftvollen Charakter verleiht. Clergeots Weinberge verteilen sich auf Polisot, Les Riceys und das rund 50 Kilometer nördlicher gelegene Montgueux, einem Hotspot für Chardonnay. Das Herzstück aber liegt in Polisot, und genau dort entstehen die drei Champagner in unserem Sortiment. Ab 2025 konzentriert Paul-Bastien sich auf 4,5 seiner 8 Hektar, um seine Arbeit in Weinberg und Keller noch schärfer auf das Wesentliche auszurichten.

Warum Champagner von Petit Clergeot?

Was Paul-Bastien Clergeot so bemerkenswert macht, ist die Geradlinigkeit seiner Einstellung: Keine Assemblage, keine Reserveweine, kein Ausgleichen von Jahrgangsschwankungen – jeder Champagner erzählt von einem konkreten Ort, einer bestimmten Ernte. Das ist im Champagner-Kontext selten, und es erfordert ein hohes Maß an Vertrauen in Terroir und Jahrgang. Dabei wirken seine Weine nie dogmatisch oder demonstrativ, sondern schlicht präzise und ehrlich. Dass er gleichzeitig Schafe und Schweine in den Weinbergen einsetzt, eigenen Kompost aus Pferde- und Kuhmist herstellt und nun den Fokus zunehmend auf Amphoren legt, zeigt einen Winzer, der nicht stillsteht, sondern seinen Weg mit jedem Jahr klarer zeichnet.

Die Champagner

Den Einstieg ins Sortiment bildet **Le Gang** des Vieilles, eine Cuvée aus alten Reben, die Pinot Noir und Chardonnay vereint und als einziger Champagner auf eine Assemblage setzt. Der Name ist Programm: Die alten Stöcke bringen weniger Ertrag, dafür aber dichteres, konzentrierteres Lesegut. Paul-Bastien nennt ihn selbst seine „Cuvée de trottoir" – ein Champagner für den Gehsteig, für den Moment ohne Anlass, zum einfachen Genuss. Im Vergleich zu den Einzellagenweinen ist er zugänglicher und direkter, ohne an Substanz zu verlieren.
Chevry stammt von der flussnahen, kühl gelegenen Einzellage in Polisot, deren Reben seit 1975 in kimmeridgischen Böden wurzeln. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Stahltank, was dem Champagner eine ausgeprägte Frische und Spannung verleiht: ein Blanc de Noirs mit klarem Kern und eleganter Perlage. **Les Commes** kommt von einer Einzellage auf dem Hügelkamm oberhalb von Polisot, die nach Süden ausgerichtet und mit Reben aus dem Jahr 1971 bestockt ist. Die kalkig-tonigen Böden verleihen dem Champagner mehr Fülle und Substanz, der Ausbau kombiniert Edelstahl und Barriques. Das Ergebnis ist das direkteste und körperreichste der Pinot-Noir-Gewächse: straff, salzig, mineralisch mit einer Nachhaltigkeit, die lange im Gedächtnis bleibt. Mit **Haut Revers du Chûtat** kommt ein Chardonnay ins Sortiment, der eine ganz andere Facette seiner Weinberge zeigt. Die gleichnamige Lage liegt in Montgueux, rund 50 Kilometer nordwestlich von Polisot, und ist eines der renommiertesten Chardonnay-Terroirs der Champagne. Es ist geprägt von Kreideböden und einer Reife, die dem Wein Tiefe und Textur verleiht. Heller, straffer und von einer anderen, kühlen Mineralität als die Champagner aus Polisot, schließt er das Sortiment mit einem stilistischen Kontrapunkt ab.

Weinberg und Keller

Paul-Bastien Clergeot arbeitet ohne Herbizide und synthetische Pflanzenschutzmittel. Schwefelpräparate und Kupfer sind die einzigen Mittel, die er zur Behandlung der Reben einsetzt. Den Boden pflegt er mit eigenem Kompost, der auf Basis von Pferde- und Kuhmist hergestellt wird, ergänzt durch Schafe und Schweine, die natürliche Düngung leisten und die Grasnarbe regulieren. Im Keller lässt Paul-Bastien den biologischen Säureabbau bei keiner der Cuvées zu. Die Reifung erfolgt je nach Champagner in Edelstahltank, Holzfass oder einer Kombination beider – und zunehmend, mit Blick auf die Zukunft, in Amphoren. Sein Ansatz ist konsequent reduktiv und ertragsbewusst: Qualität entsteht für ihn zuerst im Weinberg.

Winzer	Paul-Bastien Clergeot
Ort	Polisot, Côte des Bar
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau,, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Edelstahltanks und sehr wenige Holzfässer
Größe	8 Hektar, 4.000 Flaschen