

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MAGNUM



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
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2021 und 2020
Weinberge um
Chamery
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
30% aus dem Vorjahr
65 Monate
0 Gramm / Liter
November 2025

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Der Champagne Blanc de Blancs von Clement Perseval ist ein echter Geheimtipp für alle, die Champagner mit Charakter suchen. Hergestellt aus 100% Chardonnay, überzeugt dieser Blanc de Blancs mit seiner frischen, klaren Art und feinen, fruchtigen Aromen wie Apfel und Zitrus. Der Ausbau der Grundweine im Barrique gibt ihm trotz einer relativ kurzen Zeit auf der Hefe Tiefe und Würze. Clément Perseval legt großen Wert auf authentische Handarbeit, und das schmeckt man in jedem Schluck. Sein Blanc de Blancs ist ein Champagner, der pure Freude bereitet und einfach gut zu vielen Gelegenheiten passt!

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	Champagner, 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 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.