

# PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### CHEVRY – CUVÉE CUVE 2023



#### 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

Zitrone  
Erdbeere  
Roter Apfel  
Himbeere  
Weiße Blüten  
Aprikose  
Brioche

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2023

##### Jahrgänge Weinberg

Einzellage Chevry in  
Polisot

##### Alter der Reben Anbau

1975 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

durchgeführt  
Edelstahltank

##### Biolog. Säureabbau

keine Reserveweine

##### Lagerung

21 Monate

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

0 Gramm / Liter

##### Dosage

Januar 2026

##### Degorgiert

5.240 Flaschen

##### Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Eichelmann** 4/5

**Parker Wine Advocate** 95/100

Der Champagner Chevry – Cuvée Cuve ist ein reinsortiger Blanc de Noirs von Petit Clergeot, dem Weingut von Paul-Bastien Clergeot in Polisot an der Côte des Bar. Grundlage ist eine Einzellage namens Chevry mit östlicher Ausrichtung, die am Fuß eines Hanges in Flussnähe gelegen und mit nahezu 50 Jahre alten Pinot Noir-Reben bestockt ist. Paul-Bastien gründete 2017 seinen eigenen Betrieb und folgt seitdem einer Devise, die er selbst so zusammenfasst: eine Lage, eine Rebsorte, ein Jahrgang.

Die Lage Chevry ruht auf Kimmeridge-Kalk, einem mergeligen Kalkgestein, das der Côte des Bar ihre charakteristische mineralische Note verleiht und dem Untergrund des benachbarten Chablis ähnelt. Das Mikroklima am Fluss schafft besondere Bedingungen, die Frucht und Struktur in Spannung halten. Paul-Bastien bewirtschaftet seine Weinberge biologisch, seit dem Erntejahr 2021 zertifiziert, und setzt auf Pflanzensude und selbst angesetzten Kompost statt synthetischer Mittel. Vinifiziert wird ausschließlich im Edelstahltank, daher auch der Name „Cuvée Cuve“. Ein biologischer Säureabbau findet nur statt, wenn er sich spontan einstellt, abgefüllt wird ohne Dosage.

In der Nase zeigt sich roter Apfel und knackige rote Beeren, dazu Zitronenzesten und ein leichter wachsiger Unterton. Die Mineralität wirkt klar und kühl, fast wie Kreide, und zieht sich durch das gesamte Aromabild. Am Gaumen ist der Champagner straff und fokussiert, die Säure lebendig und animierend, ohne zu scharf zu wirken. Die Textur bleibt schlank, der Abgang lang und salzig mit anhaltender Frucht. Dieser Champagner steht für das, was die Côte des Bar in ihren besten Momenten kann: Mineralität mit Substanz.

# 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 Poliset im Süden des Département 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 Poliset 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 Piillot, 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.

Poliset 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 Poliset, Les Riceys und das rund 50 Kilometer nördlicher gelegene Montgueux,

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 Poliset, 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 Poliset, 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 Poliset, und



einem Hotspot für Chardonnay. Das Herzstück aber liegt in Poliset, 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,

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 Poliset, 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 Edeltank, 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** Poliset, Côte des Bar

**Weinberg** biologisch in Umstellung

**Keller** moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Edeltank und sehr wenige Holzfässer

**Größe** 8 Hektar, 4.000 Flaschen