

# PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### HAUT REVERS DU CHUTÂT 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  
Grapefruit  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Weiße Blüten  
Brioche

#### TYP

Blanc de Blancs  
Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
Einzellage

#### STIL

energiegeladen  
körperreich

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2023  
Einzellage Haut Revers  
du Chutât in  
Montgueux  
1986 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

durchgeführt  
Amphore  
keine Reserveweine  
21 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2026  
2.776 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

93/100

Aus Montgueux stammt der Blanc de Blancs Haut Revers du Chutât, ein reinsortiger Chardonnay von der gleichnamigen Lage unterhalb des Dorfes. Dahinter steht Champagne Petit Clergeot, wo Paul-Bastien Clergeot den elterlichen Betrieb in Polisot übernahm und sich sofort eine eigene Presse und Kellerei einrichtete. Sein Grundsatz lautet: eine Lage, eine Rebsorte, ein Jahrgang, assembliert oder mit Reserveweinen ausgeglichen wird nichts. Die südlich ausgerichteten Reben wurzeln hier seit bald vier Jahrzehnten, und Paul-Bastien füllt nur wenige Tausend Flaschen ab.

Montgueux ist ein eigenwilliger Hügel westlich von Troyes, geologisch näher an der Côte des Blancs als an der übrigen Aube. Nicht umsonst gilt er als das Montrachet der Champagne. Statt Kimmeridge-Mergel prägt hier Kreide den Untergrund, was dem Chardonnay kühle Mineralität und einen salzigen Zug mitgibt. Die nach Süden ausgerichtete Lage sorgt für reifes Lesegut, ohne dass die Säure darunter leidet. Paul-Bastien arbeitet biologisch zertifiziert und ohne Herbizide. Der Ausbau verbindet Amphore und Stahltank, abgefüllt wird der Champagner ohne Dosage.

In der Nase reife Zitrone, Grapefruit und heller Blütenduft, dazu Zitruschale und eine k Reidig-salzige, mineralische Note. Am Gaumen wirkt Haut Revers du Chutât geradlinig und straff, die feine Perle trägt eine präzise konturierte Säure. Trocken und ungeschminkt bleibt der Wein, nichts lenkt vom Kern ab. Als Blanc de Blancs steht er quer zu den erdigen Pinots aus Polisot, heller und kühler. Salz und Kreide ziehen sich bis in den langen, steinig angelegten Nachhall.

# 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 Châta** 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 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** Poliset, Côte des Bar

**Weinberg** biologisch in Umstellung

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

**Größe** 8 Hektar, 4.000 Flaschen