PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE LE GANG DES VIEILLES
BRUT NATURE 2023

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

Aprikose
Grapefruit
Zitrone
Himbeere
Weiße Blüten
Bergbach (Mineralitiät)

STIL

energiegeladen
körperreich

TYP

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
Jahrgänge	2023
Weinberg	Assemblage verschiedener Weinberge in Polisot
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Amphore
Reserveweine	keine Reserveweine
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Le Gang des Vieilles ist die einzige Assemblage im Sortiment von Petit Clergeot und zugleich der zugänglichste. Paul-Bastien Clergeot, von allen nur Paulo genannt, übernahm den kleinen Betrieb in Polisot von seinem Vater und brachte ihn auf einen eigenwilligen, handwerklich orientierten Kurs. Wo er sonst streng nach dem Prinzip „ein Weinberg, eine Rebsorte, ein Jahrgang“ arbeitet, bricht er hier bewusst die Regel und vermählt altes Lesegut aus mehreren Lagen rund um den Ort. Die betagten Stöcke tragen wenig, liefern aber dichtes Material. Paul-Bastien nennt das Ergebnis seine Cuvée de Trottoir, seinen Champagner für den Gehsteig.

Polisot liegt im südlichen Zipfel der Côte des Bar, näher an Chablis als an Reims, auf Kimmeridge-Mergelkalk. Das etwas wärmere Klima bringt hier reifen, kräftigen Pinot Noir hervor. Paulo bewirtschaftet seine Reben biologisch, mit eigenem Kompost und Pflanzenauszügen, und hat die schweren Traktoren gegen kleine Geräte und eine Herde aus Schweinen und Schafen getauscht, die den Boden lockert und düngt. Im Keller vergärt und reift die Cuvée mit einem kleinen maischevergorenen Anteil in der Tonamphore, ohne Dosage und ohne zugesetzten Schwefel. Der biologische Säureabbau läuft nur, wenn er spontan einsetzt. So bleibt viel vom puren Fruchtkern erhalten.

In der Nase zeigt sich frischer Apfel neben feiner Zitrusfrucht, dazu kommt ein Hauch hellen Steinobsts und eine salzig-kalkige Ader. Am Gaumen wirkt der Champagner lebendig und saftig, die feine Perlage trägt eine cremige, von der Amphore geprägte Textur. Von den alten Reben resultiert ein dichter Kern, der dem lockeren Trinkfluss mehr Halt gibt, als der Name Cuvée de Trottoir vermuten lässt. Die fehlende Dosage lässt ihn strohtrocken und straff auslaufen. Am Ende bleibt ein kräftiger, an Zitronenschale erinnernder Nachhall haften.

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