

# PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE

### 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  
Quitte  
Apfelschale  
Orangenschale  
Weiße Blüten  
Haselnuss  
Brioche

#### TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
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

#### STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
körperreich

#### WEINBAU

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

Chardonnay (100%)  
2023  
Weinberg Les Commes  
in Polisot  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass  
keine Reserveweine  
0 Gramm / Liter  
Januar 2026  
1.272 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

Laut Rückenetikett sieht der Rosé-Champagner von Petit Clergeot aus wie ein Rosé, ist aber keiner. Hinter der Cuvée steht Paul-Bastien Clergeot, der in Polisot an der Côte des Bar den elterlichen Betrieb übernahm und sich Presse und Keller von Grund auf selbst einrichtete. Er gehört zur jungen Winzergeneration der Aube und ist öfter in den Reben und auf dem Rad als im Büro. Sein Leitmotto lautet „eine Lage, eine Rebsorte, ein Jahrgang“. Für diese Füllung wählte er ausschließlich Chardonnay aus der Lage Les Commes und ließ den Most rund 10 Stunden auf den Schalen mazerieren.

Die knapp acht Hektar des Guts liegen rund um Polisot an der Côte des Bar. Les Commes zieht sich oberhalb des Dorfes über Kimmeridge-Mergelkalk, den typischen Boden dieser Ecke der Aube. Paul-Bastien arbeitet die Böden von Hand und behandelt die Reben nur mit Schwefel und Kupfer, der Betrieb ist biozertifiziert. Den weißen Chardonnay ließ er rund zehn Tage auf den Schalen und baute den Wein danach im Holzfass aus. Dosierte wird nichts, der Champagner bleibt kompromisslos trocken.

Kupferfarben schimmert der Champagner im Glas, mit einem Stich ins Altrosa, den keine rote Traube hergibt. In der Nase Quitte und gebackener Apfel, dazu Orangenschale, ein Hauch getrockneter Blüten und ein nussiger Ton aus dem Fass. Am Gaumen sorgt die lange Maischestandzeit für Zug und einen feinen Gerbstoff, wie man ihn sonst eher von Weißweinen mit Schalenkontakt kennt. Nichts lenkt von der Trockenheit ab, die Mousse bleibt fein. Im Nachgang hängt eine salzig-herbe Note von Zitruschale nach.

# 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