PONSART, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE RÉSILIENCE
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2021

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
Reife Birne
Gelbe Pflaume
Aprikose
Honig
Apfelschale
Gebäck
Brioche
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberge in Janvry und Germigny
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	41 Monate
Degorgiert	November 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Seine Entstehung verdankt Résilience einem schwierigen Jahr: Die schwierigen Wetterbedingungen ließen es 2021 nicht zu, dass Champagne Ponsart wie gewohnt ihre Cuvée La DS erzeugen konnte. So entstand dieser reinsortige Meunier, dessen Bezeichnung ebenso wie das Etikett mit stilisierter Sonne und Wolken von der erforderlichen Widerstandsfähigkeit erzählt. Seit Mitte der 2010er-Jahre füllen Baptiste und Charles Ponsart unter eigenem Namen ab. Baptiste ist in den Reben zu Hause, Charles im Keller, ihre Schwester Bertine kümmert sich um den Vertrieb.

Janvry und Germigny liegen am westlichen Rand der Montagne de Reims nahe dem Vallée de l'Ardre. Statt Kreide prägen sandige und tonige Böden mit Kalk die Lagen, auf denen Meunier seit jeher dominiert und gedeiht. Die Brüder arbeiten naturnah und vermehren ihre Reben per massaler Selektion, um die genetische Vielfalt im Weinberg zu erhalten. Gelesen wird bei voller Reife. Der Most vergärt spontan in gebrauchten Eichenfässern, teils im Barrique, teils in größeren Fässern, und durchläuft den biologischen Säureabbau. Danach reift der Champagner länger auf der Hefe und erhält nur eine knappe Dosage.

Grapefruit und Apfelschale eröffnen die Nase mit frischer Herbe, danach übernehmen Aprikose und gelbe Pflaume, unterlegt von reifer Birne. Mit etwas Luft im Glas kommt Brioche und feines Gebäck aus dem Hefelager hinzu. Am Gaumen wirkt Résilience saftig und zugleich straff, die feine Perlage sorgt für eine cremige Textur. Der Holzausbau und das Hefelager geben dem Champagner genug Rückgrat, um noch einige Jahre zu reifen. Den Schlusspunkt setzt ein trockener, steiniger Abgang, der lange an Kalkstein erinnert.

CHAMPAGNE PONSART

dynamisches Geschwister-Trio mit Wurzeln und Vision



Spannung, Klarheit und eine Handschrift, die das Terroir nicht versteckt, sondern sichtbar macht – die Champagner von Ponsart setzen auf Präzision statt Effekt. 1968 stand der Großvater vor einer Wahl: Citroën DS oder Weinberg. Er nahm das Land in Janvry, die Enkel Baptiste und Charles vinifizieren seit 2016 unter eigenem Namen. Zusammen mit ihrer Schwester Bertine führen sie den Betrieb mit klarer Haltung. Dank Trauben aus den besten Parzellen und einem Fokus auf naturnahen Weinbau, massale Selektion und minimale Dosage spiegeln ihre Cuvées Authentizität und Eleganz wider. Die geplante Réserve Perpétuelle ab 2026 zeigt ihren langfristigen Anspruch auf höchste Qualität – hier wird nicht nur einfach weitergemacht, sondern eine Familientradition weitergedacht.

Wir schreiben das Jahr 1968, ein junger Mann steht vor einer Entscheidung: Citroën DS oder Weinberg. Der Großvater von Baptiste und Charles Ponsart wählte das Land und legte damit den Grundstein für das, was seine Enkel heute in Janvry in der Montagne de Reims aufbauen. Den legendären Citroën bekam er nie, dafür wuchs aus seiner Wahl eine Genossenschaft mit heute 15 Vignerons und 150 Hektar. Die Familie selbst bewirtschaftet mittlerweile 10 Hektar, behält die Trauben aus den besten Lagen für die eigene Produktion und vinifiziert seit 2016 unter eigenem Namen. Baptiste und Charles führen das Weingut, seit 2023 unterstützt von ihrer jüngeren Schwester Bertine, fünf Saisonkräften und der Familie, wenn es darauf ankommt. Ihre Haltung ist klar: Champagner sollen das Terroir nicht maskieren, sondern sichtbar machen. Die Arbeit im Weinberg bestimmt den Stil im Keller, und mit jeder neuen Lese wächst das Verständnis für beide.

Warum Champagner von Ponsart?

Allein die Geschichte macht schon Lust, sich mit den Champagnern auseinanderzusetzen. Der Zwiespalt des jungen Großvaters und die Entscheidung für einen Weinberg, der jetzt die nachfolgenden Generationen bereichern wird, zaubert schon beim Lesen ein Lächeln ins Gesicht. Natürlich müssen dann aber auch die Champagner selbst überzeugen und das tun sie! Mit jeder Ernte wächst das Weingut und verspricht so auch eine kontinuierliche Entwicklung. Mit dem Ziel, die Produktion auf 50-60.000 Flaschen zu steigern, und der Einführung einer Réserve Perpétuelle zeigt das Weingut seinen langfristigen Anspruch, hochwertige und charaktervolle Champagner zu erzeugen und den Stil weiter zu verfeinern. Die enge Verbindung zwischen Familiengeschichte und modernem Handwerk macht Champagne Ponsart zu einer spannenden Adresse für außergewöhnliche Champagner.

Allein die Geschichte macht schon Lust, sich mit den Champagnern auseinanderzusetzen: Hier ist eine Generation am Werk, die nicht nur Trauben erntet, sondern eine Familientradition weiterdenkt. Die Entscheidung des Großvaters für den Weinberg anstelle des Citroëns hat sich ausgezahlt, und die Enkel bauen darauf mit Ernsthaftigkeit und Mut auf. Mit der geplanten Réserve Perpétuelle ab 2026 und einem Sans Année ab 2027 zeigt der Betrieb seinen langfristigen Anspruch, hochwertige und charaktervolle Champagner zu erzeugen und den Stil weiter zu verfeinern.

Die Champagner

Le Sous-Trait ist die jüngste Cuvée des Weinguts, entstanden aus einer Assemblage von überwiegend Meunier mit einem kleineren Anteil Chardonnay. Der Ausbau erfolgt in einem neuen 500-Liter-Tonneau, der Rest in großen Holzfässern und Edelstahl.
Les Vergers war die erste eigene Cuvée der Brüder, ein reinsortiger Chardonnay aus einer nach Südosten ausgerichteten Parzelle in Germigny. Ein Blanc de Blancs, der im großen Holzfass reift und mit minimaler Dosage auf Spannung und Klarheit setzt. **La DS** ist die Verbeugung vor dem Großvater und seinem nie gekauften Citroën. Ein Blanc de Noirs aus reinem Meunier, vinifiziert aus dem 1968 erworbenen Weinberg, der wenigstens den Namen des legendären Autos tragen durfte. Auch hier großes Holzfass, auch hier nur das Nötigste an Zucker.

Weinberg und Keller

Die drei Geschwister arbeiten naturnah mit Kupfer, Schwefel und homöopathischen Mitteln, setzen auf massale Selektion statt Klonen aus der Rebschule und verjüngen ihre Weinberge, ohne die genetische Vielfalt zu opfern. Das macht die Reben widerstandsfähiger gegen Stress und Krankheiten, was nach einem schwierigen Jahr wie 2021 mit erheblichen Mehltauverlusten keine Theorie mehr ist, sondern Notwendigkeit. Der Klimawandel verändert die Bedingungen, also passen sie ihre Arbeit an, ohne ihre Prinzipien zu verbiegen.
Im Keller geht es weiter, wie es im Weinberg begonnen hat: spontane Gärung, biologischer Säureabbau, acht Monate Reife ohne Battonage. Die Grundweine lagern überwiegend in 228-Liter-Eichenfässern, teils auch in Edelstahl und Tonneaux. Es wird weder geschönt noch gefiltert. Die Dosage liegt im Bereich von null bis drei Gramm, der Zucker stammt aus rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, um die Präzision nicht zu verwässern. Mit dieser Mischung aus Geduld, Respekt und handwerklicher Klarheit entstehen Champagner, die sowohl Ponsart als auch die Region widerspiegeln, wie sie sind.

Winzer	Baptiste und Charles Ponsart
Ort	Janvry, Montagne de Reims
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse (4.000 KG), spontane Gärung, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, gebrauchten Barriques und große Holzfässer
Größe	10 Hektar, 2.000 Flaschen