PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE
PREMIER CRU EXTRA BRUT

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
Zitrone
Gruene Birne
Grüner Apfel
Aprikose
Weiße Blüte
Hefe
Brioche
Kalkstein

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2023 (70%) 2022 bis 2020
Weinberg	Weinberge in Coulommes la Montagne
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus den vier Vorjahen
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2026
Jahresproduktion	89.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Mit dem Champagner Premier Cru Extra Brut lässt Maxime Ponson die Petite Montagne westlich von Reims sprechen, jenen ruhigeren Teil der Montagne de Reims, den der Meunier seine Heimat nennt. Die Trauben stammen ausschließlich aus Premier-Cru-Lagen rund um das Heimatdorf des Betriebs, Coulommes-la-Montagne, größtenteils Meunier, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay zu kleineren Teilen. In fünfter Generation führt Maxime das Gut, das auf Champagne Pascal Ponson zurückgeht. Nach dem frühen Tod seines Vaters übernahm er in jungen Jahren, gemeinsam mit Bruder Camille. Für diese Cuvée verwendet er allein den ersten, besten Pressmost.

Die Petite Montagne ist geprägt von sandigen Oberböden über kreidigem Untergrund, der hier sandiger und poröser ausfällt als die pure Kreide der Côte des Blancs. Genau das schenkt dem Meunier Frische und Trinkfluss. Die Reben werden ökologisch bewirtschaftet, mit biodynamischen Ansätzen; der Betrieb befindet sich mitten in der Umstellung zur Bio-Zertifizierung. Die ganzen Trauben werden schonend in der traditionellen Coquard-Presse verarbeitet. Der Ausbau geschieht möglichst ungestört in neutralen Gefäßen, überwiegend im Stahltank, Holz spielt nur eine Nebenrolle. Reserveweine geben Tiefe, ein langes Hefelager sorgt für den Feinschliff.

In der Nase wirkt der Premier Cru fruchtbetont und klar, mit Apfel und Zitrusnoten, einem floralen Touch und einer zarten Note von frischem Hefegebäck. Am Gaumen trifft geschmeidige, cremige Textur auf lebendige Frische und klare Säure, getragen von zarter Perlage. Der Meunier steuert Rundung und Frucht bei, der trockene, mineralisch grundierte Abgang sorgt für Spannung und Eleganz. Ein geradliniger, unkomplizierter Champagner, der trotzdem Substanz zeigt und etwas Geduld belohnt. Echter Winzerchampagner von einem aufstrebenden Winzer, der seine Ecke der Montagne genau kennt.

CHAMPAGNE MAXIME PONSON

geradlinige und akzentuierte Champagner mit riesigem Potenzial



Die Champagner von Maxime und Camille Ponson vereinen Energie, Intensität und Finesse – präzise Cuvées mit klarer Handschrift, die Kraft und Eleganz in Balance bringen. Ihre Champagner zeigen Charakter, enormes Potenzial und ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Seit 2018 führen die Brüder das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne, wo sie schon als Kinder bei der Lese halfen. Mit Respekt vor der Tradition und dem Mut, eigene Wege zu gehen, prägen sie auf 13 Hektar Premier-Cru-Lagen einen Stil, der für die Leidenschaft der neuen Generation von Champagnerwinzern steht.

„Winzer sein ist keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft" – so beschreibt Maxime Ponson sein Verhältnis zu den Reben, mit denen er aufgewachsen ist. Gemeinsam mit seinem Bruder Camille hat er die Verantwortung für das Familienweingut in Coulommes-la-Montagne übernommen. Beide sind gelernte Winzer, haben in Montpellier und Beaune studiert und sich früh entschieden, ihre eigene Handschrift in den Betrieb einzubringen. Nach dem unerwarteten Tod ihres Vaters Pascal im Jahr 2018 mussten sie von einem Tag auf den anderen die Führung übernehmen – ein Schlüsselmoment, der ihren Weg in Richtung eines moderneren und nachhaltigeren Ansatzes beschleunigte. Ihre Champagner überzeugen dabei nicht nur stilistisch, sondern auch durch ein außergewöhnlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis, das in der Champagne selten zu finden ist.
Heute bewirtschaften die Brüder 13 Hektar in der Petite Montagne de Reims, mit Parzellen in Villedommange, Pargny-lès-Reims, Sacy und Vrigny. Seit 2018 stellen sie konsequent auf biologische Bewirtschaftung um. Ihr Ansatz ist sichtbar und spürbar im Weinberg: Schafe übernehmen die natürliche Bodenpflege, Vögel folgen beim Pflügen den Traktoren, angelockt von der wiedergewonnenen Vielfalt im Boden.

Warum Champagner von Maxime Ponson?

Maxime und Camille Ponson stehen für eine neue Generation von Winzern in der Champagne. Sie arbeiten präzise, konsequent und mit spürbarem Respekt für ihre Weinberge. Schon die ersten Jahrgänge ihrer neuen Linie zeigen, wohin die Reise geht: charaktervolle Champagner, die sowohl Frische als auch Tiefe besitzen. Uns überzeugt diese Haltung – ebenso wie die Verbindung von handwerklichem Anspruch und einem sehr klaren Stil.

Die Champagner

Der Einstieg in die Kollektion ist der **Premier Cru Extra Brut**. Er vereint die Charakteristik der besten Lagen des Guts, verbindet feine Struktur mit lebendiger Säure und wirkt dabei ausgewogen und klar. **Charme Noir** ergänzt das Sortiment als eher dunkelfruchtige Cuvée, die die Kraft des Pinot Noir betont, ohne ihre Eleganz zu verlieren. Mit **La Petite Montagne** schließlich zeigen die Brüder eine Cuvée, die Herkunft und Stil der Petite Montagne de Reims exemplarisch verkörpert – geradlinig, frisch und elegant. Besondere Akzente setzen die Einzellagen- und Jahrgangschampagner. Der **Blanc de Blancs Montmiret** zeigt, wie präzise und kraftvoll Chardonnay aus der Petite Montagne sein kann: mineralisch, zitrusfrisch und mit großem Reifepotenzial. Mit **Les Croisettes** kommt das Pendant aus Pinot Noir ins Glas, ein Blanc de Noirs aus Sacy mit dunklerer Frucht, dichter Struktur und viel Spannung. **Cuvée du Domaine** präsentiert sich dicht, tiefgründig und zugleich elegant, während der **Paul Gadiot Précurseur** die historische Verbindung der Familie aufgreift und komplexe Reife mit großer Finesse verbindet. Er geht zurück auf eine kleine Parzelle, die ursprünglich zur Familie Gadiot gehörte – deren Tochter heiratete einst den Urgroßvater von Maxime und Camille, womit die Geschichte beider Familien bis heute fortgeschrieben wird.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Ponson sind dicht bepflanzt, wie es in der Champagne üblich ist. Die Brüder verzichten auf eine Grünlese und arbeiten mit Erträgen von 8.000 bis 10.000 Kilogramm pro Hektar – bewusst moderat, ohne ins Extrem zu gehen. Um die Qualität schon bei der Lese zu sichern, wird das Ernteteam nicht nach Menge, sondern nach Zeit bezahlt, sodass sorgfältige Selektion möglich ist. Seit Beginn der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung setzen die Brüder auf natürliche Begrünung und Schafe im Weinberg, die für Bodenpflege und Düngung sorgen. Im Keller dominieren Edelstahlbehälter, ergänzt durch Holzfässer, die für zusätzliche Textur und Komplexität sorgen. Das Ziel ist ein präziser, klarer Stil, der Herkunft und Charakter der einzelnen Lagen erkennbar macht.

Winzer	Maxime Ponson
Ort	Coulommes-la-Montagne, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	13 Hektar, 100.000 Flaschen