PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LIEU DIT LE VILLAGE
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE - MAGNUM 2019 BIO

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
Kreide
Zitrone
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Brioche
Mirabelle
Kandierte Früchte
Gebäck
Brioche

TYP
Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate
viel Autolyse / Brioche

STIL
viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN
2026 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Le Village in Chamery
Alter der Reben	1968 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

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	64 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100
Eichelmann	4/5

Thomas Persevals Einzellagenchampagner "Le Village" ist ein Blanc de Blancs der Extraklasse. Die Chardonnay Trauben stammen aus dem mittleren Bereich der oberhalb des Dorfes gelegenen Lage. Der Boden ist von verwittertem Kalkstein und Ton geprägt. Thomas lässt über das ganze Jahr eine voll deckende Grasnarbe stehen, um den Boden vor dem Austrocknen zu schützen, ihn aufzulockern und die organische Substanz zu unterstützen. Damit erfolgt dann auch lediglich eine leichte Bodenbearbeitung im Frühling. Der Ertrag ist mit 55 Hektoliter pro Hektar sehr gering.

Die Vergärung des Grundweins erfolgt spontan in gebrauchten 228 und 400 Liter Fässern. Schwefel setzt Thomas nur sehr zurückhaltend ein. Nach 9 Monaten auf der Hefe erfolgt ohne Schönung und Filtration die Tirage. Der Gesamtschwefel beträgt zu dieser Zeit lediglich 30 mg pro Liter.

Thomas Perseval arbeitet wirklich sehr minimalistisch. Er verbringt viel Zeit mit der Laubpflege und schafft es, die Trauben zum perfekten Zeitpunkt zu ernten. Im Keller greift er nur ein, wenn Fehler entstehen könnten. Auf diese Art entstehen unfassbar kraftvolle, klare, sehr gradlinige Champagner, welche zu den großen Weinen zu zählen sind.

CHAMPAGNE THOMAS PERSEVAL

kompromisslos eigenständige und puristische Champagner



Thomas Persevals Champagner sind kein Produkt von Technik oder Kalkül – sie sind direkte Übersetzungen einzelner Parzellen rund um Chamery: klar, druckvoll, ohne Dosage, mit einer Energie, die sich nicht erzwingen lässt. Thomas kehrte 2004 aus dem Burgund zurück, wo er begriffen hatte, was er in Chamery anders machen wollte. Er legt großen Wert auf gesunde, lebendige Böden als Grundlage für authentische, terroirbetonte Champagner. Heute bewirtschaftet er 2,5 Hektar Reben inmitten von 50 Hektar Ackerland, seit 2012 biologisch zertifiziert – und erzeugt Parzellenchampagner, die so unverwechselbar nach ihrer Herkunft schmecken wie kaum etwas sonst von der Montagne de Reims.

Die Etiketten von Thomas Perseval stechen sofort ins Auge: Jede Flasche trägt eine eigene, handgezeichnete Illustration, die das Weingut und seine Parzellen auf eigenwillige Weise in Szene setzt. Dahinter steckt ein Betrieb, der sich von den meisten anderen in der Champagne grundlegend unterscheidet. Die Familie Perseval bewirtschaftet in Chamery, einer Premier-Cru-Gemeinde im Herzen der Montagne de Reims, seit Generationen Ackerland und Weinberge zugleich – rund 50 Hektar insgesamt, davon nur 2,5 Hektar Weinreben, der Rest Getreidefelder. Was früher in der Region normal war, ist heute unter Spitzenproduzenten kaum noch zu finden. Thomas ist Bauer im besten Sinne, geprägt durch eine Agrartradition, die weit vor dem Weinbau beginnt. Seine Großeltern lieferten die Trauben noch an die Genossenschaft, seine Eltern begannen Anfang der 1980er Jahre unter dem Namen Perseval-Harteel eigene Champagner abzufüllen, in einem alten Pferdestall, der dafür zum Weingut umgebaut wurde.
Thomas kehrte 2004 aus dem Burgund zurück, wo er bei der biodynamisch wirtschaftenden Domaine Thierry Guillot in Saint-Romain gearbeitet und begriffen hatte, was er in Chamery anders machen wollte. „Ich möchte vor allem einen Terroir-Wein erzeugen", sagt er – und das ist kein Bekenntnis zur Bescheidenheit, sondern seine klare Philosophie. 2009 begann die Umstellung auf biologischen Anbau, 2012 folgte die Zertifizierung. Seither vinifiziert Thomas seine sechs Parzellen bewusst einzeln und hat neben den drei klassischen Champagnerrebsorten auch alte Sorten wie Petit Meslier, Arbanne und Pinot Blanc gepflanzt, um die Biodiversität im Weinberg zu stärken.

Warum Champagner von Thomas Perseval?

Ausdrucksstark und präzise, individuell und mit Tiefgang. Was Thomas Perseval auszeichnet, ist nicht allein seine konsequente ökologische Haltung, sondern die Tatsache, dass er das Land, auf dem er arbeitet, durch und durch kennt: als Winzer, aber auch als Getreidebauer und Nachfahre einer langen Agrartradition. Er verzichtet auf Dosage und Filtration, arbeitet mit minimaler Schwefelzugabe und lässt die Weine spontan in Eichenfässern vergären. Die Champagner sind keine Stilübungen, sondern direkte Übersetzungen von sechs klar definierten Parzellen rund um Chamery. Die vier Lagenweine tragen die Namen ihrer Herkunft, und genau so schmecken sie: klar und ortsgebunden, mit einer Energie, die man nicht konstruieren kann. Diese fordernd puristischen Champagner begeistern uns sehr und sind großartige Speisenbegleiter.

Die Champagner

Als Einstiegscuvée fasst **Art' Terre** das Profil des Weinguts in einem Wein zusammen. Pinot Noir und Meunier stellen gemeinsam den Hauptanteil, Chardonnay kommt mit einem kleineren Anteil hinzu. Der Ausbau im Barrique verleiht der Cuvée Tiefe und eine subtile Textur, die ihren druckvollen brut-nature-Charakter trägt und umrahmt.
Die vier Lagenweine sind als Millesimé abgefüllte Einzelparzellen, die jeweils eine Rebsorte und ein klar umrissenes Stück Chamery in den Vordergrund stellen. Der Blanc de Blancs **Le Village** ist ein reiner Chardonnay aus dem Herzen des Dorfes und zeigt, wie anders diese Rebsorte auf der Montagne de Reims wirken kann: nicht schlank und klar wie an der Côte des Blancs, sondern voll und mit einer satten, fast weinartigen Tiefe. Vom Unterhang des Dorfes, an dem tiefgründige Sandböden den Reben eine eigentümliche Freiheit geben, stammt der Blanc de Noirs **La Pucelle**, ein Meunier-Champagner mit einer schlanken Direktheit, die man bei dieser Rebsorte selten so deutlich ausgeprägt findet. Kraftvoller und dichter gibt sich der Blanc de Noirs **Le Hazat** aus 100% Pinot Noir, dem der lange Holzausbau Tiefe und Länge verleiht, ohne die strukturelle Klarheit der Rebsorte zu überdecken. Die Lage **La Masure** gibt es in zwei Varianten: Einmal als Blanc de Noirs-ausgebauter weißer Champagner, gleichermaßen kraftvoll und von einer Präzision, die den Charakter des Pinot Noir der Montagne de Reims unmittelbar erfahrbar macht. Aus exakt demselben Weinberg entsteht auch der Jahrgangs-Rosé La Masure, ein Rosé de Macération, dessen Farbe und Textur allein durch verlängerten Schalenkontakt entstehen.

Winzer	Thomas Perseval
Ort	Chamery, Montagne de Reims
Weinberg	biodynamisch, biologisch zertifiziert (Agricutlure biologique) seit 2012
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	2,5 Hektar, 11.000 Flaschen