SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BOSSA NOVA
PREMIER CRU BLANC DE NOIRS 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

Himbeere
Rote Kirsche
Gelber Apfel
Aprikose
Kreide
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2023
Weinberg	Weinberge in Vrigny
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

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	15 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	91/100

Der Blanc de Noirs Bossa Nova von Champagne Guillaume Sergent ist ein Premier Cru aus Vrigny in der Montagne de Reims, der zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Meunier besteht. Die Trauben stammen von drei Parzellen mit unterschiedlicher Ausrichtung und Bodenzusammensetzung: Le Grand Chemin mit sandigen Böden in nordöstlicher Lage, die nach Westen ausgerichteten Les Chappes auf kalkhaltigem Untergrund und Les Prières, wo sich Lehm, Kalk und Sand vermischen. Der Name bedeutet „neue Welle" und steht für eine junge Generation von Champagnern, die das Terroir in den Vordergrund stellen. Guillaume Sergent ist Winzer und Geologe, der 2008 das Familiengut übernahm, nachdem er bei Louis Roederer wertvolle Erfahrungen sammelte. Seit 2011 vinifiziert er seine eigenen Champagner in winziger Auflage von nur etwa 4.000 Flaschen jährlich.

Die knapp zwei Hektar Rebfläche bewirtschaftet Guillaume biologisch und teilweise mittels Pferdepflug, wobei er großen Wert auf gesunde Böden und natürliche Biodiversität legt. Die Grundweine vergären spontan in gebrauchten Eichenfässern und durchlaufen den biologischen Säureabbau. Guillaume verzichtet komplett auf Filtration und Schönung, der Champagner reift lediglich 15 Monate auf der Hefe und wird ohne jegliche Dosage als Brut Nature abgefüllt. Auch der Druck ist mit fünf statt der üblichen sechs Bar etwas reduziert, was dem Wein zusätzliche Eleganz verleiht.

In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem gelben Kernobst, gelben Kirschen und wilden Beeren, begleitet von Zitrusfrische und feinen Kreidenoten. Würzige Akzente und zart rauchige Nussnuancen verleihen Komplexität. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner vollmundig und vinös mit kraftvollem Druck und gleichzeitig umarmender Zugänglichkeit. Die lebendige Säure durchzieht das großzügige Fruchtspiel und mündet in einen langen, kreidigen Abgang. Trotz der kurzen Reifezeit wirkt der Champagner bereits erstaunlich vielschichtig und harmonisch. Der Champagner besitzt weiteres Reifepotenzial und wird mit der Zeit noch an Tiefe gewinnen. Guillaume Sergent beweist mit diesem Wein, dass auch in schwierigen Jahrgängen außergewöhnliche Champagner entstehen können, wenn man sein Terroir versteht und mit Fingerspitzengefühl arbeitet.

GUILLAUME SERGENT

druckvolle & ausdrucksstarke Champagner für Fortgeschrittene



Die Champagner von Guillaume Sergent möchten nicht gefallen, sie überzeugen: Straff, linear, von vibrierender Spannung und elektrisierender Klarheit zeigen sie, was passiert, wenn Terroir ohne Kompromisse interpretiert wird. Sandige Böden geben seidene Textur, Kreideauflagen mineralische Präzision. Guillaume Sergent ist Önologe und Geologe, seit 2008 bewirtschaftet er rund 2 Hektar in Premier Cru-Lagen von Vrigny mit Pferdepflug und nach organischen Prinzipien. Er vinifiziert sortenrein in neutralen Fässern, setzt auf wilde Hefen und minimale Dosage. Seine Champagner sind das Ergebnis von Beobachtung, nicht von Intervention: klar, reduziert aufs Wesentliche, kompromisslos.

Guillaume Sergent ist Önologe und Geologe – beide Ausbildungen prägen seine Arbeit. Nach Stationen bei Louis Roederer übernahm er 2008 das kleine Familiengut in Vrigny und brachte 2011 seine ersten Champagner auf den Markt. Auf 1,5 Hektar, verteilt über acht Parzellen in den Premier Cru-Lagen von Vrigny und Coulommes-la-Montagne, arbeitet er ohne biologische Zertifizierung, aber nach organischen und biodynamischen Prinzipien. Mit einem Pferd bewirtschaftet er seine Weinberge selbst und sagt, dass ihn das seine Reben perfekt verstehen lasse. Die Familie Sergent ist seit 1842 im Weinbau tätig, doch Guillaume geht konsequent eigene Wege. Sein Vater Roger produzierte noch in der Genossenschaft, Guillaume dagegen vinifiziert seine Trauben sortenrein in neutralen 400-Liter-Fässern und lässt sie durch minimale Dosage und kürzere Hefelager sprechen. Das Schild seines Vaters hängt noch immer am Gutseingang, doch die Champagner, die Guillaume aus tiefwurzelnden Reben auf sandigen Böden mit Kalk und Kreideauflagen erzeugt, sind radikal anders. Straff, präzise und von vibrierender Spannung zeugen sie von einer Haltung, die sich nicht an Konventionen orientiert, sondern am Terroir und an der eigenen Überzeugung.

Warum Champagner von Guillaume?

Die Champagner von Guillaume Sergent sind absolut faszinierende Weinpersönlichkeiten! Er selbst ist ein stiller Perfektionist, arbeitet mit einer Genauigkeit, die man eher aus dem Burgund kennt, und vermeidet dabei aber jede Redundanz im Keller. Seine Champagner sind das Ergebnis von Beobachtung, nicht von Intervention. Wilde Hefen, biologischer Säureabbau, keine Schönung und keine Filtration, dazu eine Dosage, die bei vielen Cuvées bei null liegt oder nur knapp darüber. Das Ergebnis sind Champagner, die weder gefallen wollen noch laut sind, sondern einfach da sind: klar, linear, elektrisierend. Die sandigen Böden geben ihnen eine seidene Textur, die Kreide sorgt für Spannung und Mineralität. Guillaume vinifiziert jede Parzelle separat, mischt Chardonnay niemals mit Pinot, und lässt seine Weine mit reduziertem Flaschendruck reifen. Es sind Champagner für Menschen, die keine Zugeständnisse erwarten und genau deshalb mehr bekommen.

Die Champagner

Der **Bossa Nova** ist ein Blanc de Noirs aus Pinot Noir und Meunier zu gleichen Teilen. Der Name steht für "neue Welle", und das trifft den Stil: zugänglich, aber ohne jedes Eingeständnis, mit null Dosage und einer Frische, die trotz Fassausbau nie verdeckt wird. Der **Prés de Dieu** ist reinsortiger Chardonnay aus zwei Parzellen an unterschiedlichen Hanglagen der Montagne de Reims, vinifiziert in neutralen Demi-Muids, und zeigt, wie kraftvoll und dicht ein Blanc de Blancs sein kann, ohne seine Spannung zu verlieren.
Pataphysique ist ein reinsortiger Meunier von alten Reben, teils wurzelecht, und trägt den Namen nach dem Philosophen Alfred Jarry, dessen Anhänger in den 1950er-Jahren nach Vrigny kamen. Ein Champagner mit unerwarteter Tiefe und salziger Präzision.
Der **Prés de Dieu B.O.** steht für "Bouteilles Oubliées", vergessene Flaschen, die mindestens sechs Jahre auf der Hefe lagen und eine Komplexität entwickeln, die man bei so jungen Weingütern selten findet. **Olga** ist ein Rosé de Saignée, eine Hommage an Guillaumes Urgroßmutter Olga Denise, die 1931 in die Familie einheiratete und mit ihrem Mann Lucien den Grundstein für den Weinbau der Sergents in Vrigny legte.

Weinberg und Keller

Guillaume bearbeitet seine Weinberge mit Pferd und Traktor, verzichtet seit der Übernahme auf chemische Mittel und folgt natürlichen Zyklen. Die Böden sind überwiegend sandig mit Einschlüssen von Kalk und Kreide, was den Champagnern ihre seidige Struktur und mineralische Präzision verleiht. Im Keller setzt er auf Einfachheit: Gärung mit wilden Hefen in neutralen 400-Liter-Fässern, biologischer Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration. Die Weine verbringen nur kurze Zeit im Holz, denn Guillaume ist der Überzeugung, dass sandige Böden keinen lange Fassausbau benötigen. Nach etwa sieben Monaten auf der Hefe werden die Grundweine abgefüllt, mit einem auf reduzierten Flaschendruck ausgelegten Liqueur de tirage versetzt und zwischen 15 und 18 Monaten auf der Hefe gelagert. Die Dosage ist minimal und liegt maximal bei einem Gramm pro Liter, oft bei null. Das Rütteln macht Guillaume noch von Hand. Es sind Methoden, die Zeit und Geduld erfordern, aber genau das macht die Champagner von Guillaume Sergent aus: Sie sind das Ergebnis von Reduktion auf das Wesentliche und von kompromissloser Konsequenz.

Winzer	Guillaume Sergent
Ort	Vrigny, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch
Keller	alte Coquart Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Tonneaus von 400 bis 500 Litern oder im 2.000 Liter-Fass
Größe	1,85 Hektar, 6.000 Flaschen