SERGENT, GUILLAUME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

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

Zitrone
Limette
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
Einzellage
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Weinberg	Einzellage Les Crochots in Vitry-en-Perthois
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

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