

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 5. - 11. August 2024

Guten Tag alle zusammen !

Heute möchte ich Ihnen unser neues Weingut aus der **CHAMPAGNE** vorstellen, die **Domaine PERSEVAL-FARGE** in **Chamery** an der **Montagne de Reims**. Rassige Chardonnay-Champagner aus der Côte des Blancs haben wir ja im Sortiment. Deshalb habe ich schon länger nach einer guten Ergänzung aus der Gegend Ausschau gehalten, in der hochwertige **Pinot Noirs** und **Meuniers** gedeihen. Da ist vor allem die Montagne de Reims zu nennen. In diesem Frühjahr bin ich dann mit **PERSEVAL-FARGE** fündig geworden. Die **Familie Perseval** stellt im **Premier-Cru-Dorf Chamery** sehr anspruchsvolle **WINZERCHAMPAGNER** her. Auch wenn hier die roten Reben reüssieren, ernten die Persevals auf quarzhaltigem Sand ebenfalls hervorragende **Chardonnays**. Aus ihren Schätzen keltern sie gehaltvolle Weine, die lange auf der Hefe reifen und neben der Stoffigkeit eine reiche Struktur und tiefe Frucht aufweisen. Lesen Sie bitte über das Weingut und die Arbeitsweise in der Champagne in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 86 - 88. Diese drei Seiten habe ich Ihnen aber auch der Einfachheit halber **ganz unten** beigefügt.

Zwei **PROBIERPAKETE** finden Sie unten.



Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

..... Die PROBIERPAKETE

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne zwei **PROBIERPAKETE** mit den Champagnern der **DOMAINE PERSEVAL-FARGE**.

Das **PROBIERPAKET Champagne 1**

beinhaltet je 1 Flasche dieser **4 Perseval-Farge-Champagner** und kostet **183 Euro** :

Perseval-Farge	Champagne C. de Réserve Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Nature Extra Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Pinots Extra Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Chardonnay Brut

Das **PROBIERPAKET Champagne 2**

beinhaltet alle **5 Perseval-Farge-Champagner** unseres Sortiments samt dem **Jahrgangswein** und kostet **272,50 Euro** :

Perseval-Farge	Champagne C. de Réserve Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Nature Extra Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Pinots Extra Brut
Perseval-Farge	Champagne C. de Chardonnay Brut
Perseval-Farge	Champagne '198' Millésime 2006 Brut



Chamery, von Südosten aus gesehen. An diesem Frühlingstag war es warm und ein Gewitter drohte.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ◻ ROSÉ * EDELSÜSS ◆ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

Champagne: Montagne de Reims

★ bio (in Umstellung)

Domaine Perseval-Farge Chamery

12 rue du Voisin, 51500 Chamery, Frankreich



Perseval-Farge ist ein reines Familien-Weingut. Hier wird das hergestellt, was man in Deutschland Winzerchampagner nennt. Die gesamte Erzeugung liegt in der Hand einer Familie. *Isabelle* und *Benoist Perseval* und ihr Sohn *Henry* sind heute die Winzer auf der 1808 gegründeten Domaine. Da es mehrere Winzerfamilien namens Perseval gibt, wurde der Marke Isabelles Mädchenname Farge zur Unterscheidung hinzugefügt. 4 ha bewirtschaftet die Familie. Isabelle und Benoist denken darüber nach, sich in nicht allzu ferner Zukunft zur Ruhe zu setzen und ihr Leben zu genießen. Alles ist schon organisiert, die Nachfolge in trockenen Tüchern: Henry wird in ihre Fußstapfen treten. Heute ist die Hälfte der Rebfläche mit Blick auf das Steuerrecht schon auf ihn überschrieben.

Der gesamte Weinbergsbesitz liegt in Chamery, knapp 11 km südwestlich von Reims. Er verteilt sich auf 6 Lagen im Dorf. Chamery liegt in dem Gebiet namens Montagne de Reims, genaunommen ist es die Petite Montagne de Reims.

Auf dem allgegenwärtigen Kalksteinsockel liegt in dieser Gegend einerseits Lehm und Mergel auf, andererseits, vor allem an den unteren Hangelehnen, stark quarzithaltiger Sand, der gut drainiert. In den Mittellagen der Hänge finden wir auch ein Gemisch daraus. Damit unterscheiden sich die Böden deutlich zum Beispiel von den kreidigen Formationen an der Côte des Blancs, und es erklärt sich der andere Ausdruck der Weine aus diesen beiden Regionen.

Chamery ist als Premier Cru klassifiziert. Das System in der Champagne ist ganz anders als jenes in Burgund, wo einzelne Lagen, oder in Bordeaux, wo die Weingüter klassifiziert wurden: in der Champagne wurde ein Dorf mit allen seinen Weinbergen klassifiziert, teilweise nach Rebsorten unterschiedlich. Dieses System bestand seit 1911. Es basierte auf einer Prozentbasis der Auszahlung der großen Handelshäuser an die zuliefernden Winzer, richtete sich nach Bodentyp, Lage und Klima der einzelnen Gemeinden und stufte diese in drei Klassen ein. 17 Dörfer genossen den Status Grand Cru. Hier wurden 100% des jährlich vom Handel festgesetzten Traubenpreises pro Kilo ausgezahlt. 44 Dörfer sind als Premier Cru eingestuft, es wurde eine Rate von 90 bis 99% des festgesetzten Preises bezahlt. Weitere 255 Dörfer, die etwa 70% der gesamten Fläche der Champagne entsprechen, erhielten 80 bis 89% des Basispreises. Sie trugen keine Klassifizierung und "nur" die Appellation Champagne. 2010 wurde das System abgeschafft, aber die jeweiligen Dörfer dürfen die Klassifikation als Grand oder Premier Cru weiterhin tragen.



Weinberge nördlich von Chamery. Die Erziehung der Reben vorne verrät die Rebsorte: Meunier. Der Vallée-de-la-Marne-Schnitt ist nämlich nur für diese Rebsorte zulässig.

In den Weinbergen der Familie Perseval stehen überwiegend die klassischen Rebsorten, nämlich 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier, der heutzutage nur noch Meunier genannt wird. Die restlichen 10% teilen sich Pinot Gris (= Fromenteau) und die beiden historischen Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Von

den zugelassenen sieben Rebsorten ist nur der Pinot Blanc nicht in den Weinbergen der Persevals zu finden. Die vier letztgenannten Rebsorten darf man zur Champagne-Bereitung auspflanzen, aber sie sind ausgesprochen selten. Nur 0,4% der gesamten Rebfläche in der Champagne sind damit bestockt.



Am Ende des Winters schneidet Familie Perseval ihre Reben. Dieser begrünte Chardonnay-Weinberg in der Lage Les Spectres ist im Chablis-Schnitt erzogen, der sich für Chardonnay besonders eignet.

Die Weinberge der Domaine sind ganzjährig begrünt, neben Kräutern auch mit Gräsern. Die Einsaat wird nicht gemäht, sondern nur von Zeit zu Zeit leicht untergegraben. Das schützt vor Erosion und verbessert den Humushaushalt des Bodens. Allerdings wird der Bereich unter den Rebstöcken ständig kurzgehalten. Das gewährleistet ein schnelles Abtrocknen der Reben und schützt vor Pilzkrankheiten. Zeitweise wird der Unterstockbereich ganz freigestellt, was natürlich mechanisch und nicht mit Hilfe von Herbiziden geschieht.

Im Laufe des Jahres ist in den Reben viel Handarbeit nötig. Vieles davon ist sehr mühsam, weil die Stöcke niedrig erzogen werden. In der Champagne gibt es vier zugelassene Erziehungssysteme, der Winzer kann seine Reben also nicht wachsen lassen, wie er will. Auch das ist, wie so vieles in der Champagne, strenger reglementiert als anderswo. Auf der Domaine Perseval werden die Chardonnays im sogenannten Chablis-Schnitt erzogen. Der gilt als besonders gut für diese Rebsorte geeignet, wie der Name schon vermuten läßt. Für Pinot Noir und Meunier werden aber auch andere Erziehungsarten eingesetzt. Nachdem viele Arbeiten im Jahr von Hand oder mechanisch erledigt worden sind, werden am Ende auch die Trauben von Hand gelesen. Das ist einerseits Vorschrift, andererseits auch unbedingt notwendig, um einwandfreies, perfekt gesundes Traubenmaterial zu erhalten, und darüber hinaus ist das Pressen ganzer Trauben vorgeschrieben. Und das geht naturgemäß nur mit unversehrten, von Hand geernteten ganzen Trauben.

Die Ernteerträge werden vom Branchenverband Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne jedes Jahr im Frühsommer neu festgelegt. Damit kann man auf klimatische Bedingungen, aber auch auf die Lagerbestände und die jeweilige Marktlage reagieren. Klar ist, daß diesbezüglich auf die großen Player und ihre Traubenlieferanten Rücksicht genommen wird. Für Privatweingüter sind diese Festsetzungen nicht so entscheidend.

Es gibt für die Schaumweinerzeugung verschiedene Notwendigkeiten für einen frühen Lesezeitpunkt: aus verschiedenen Gründen ist ein gewisses Maß an Säure im Lesegut erforderlich, und es wird grundsätzlich ein niedriger Alkoholgehalt angestrebt, ein hoher Zuckeranteil im Most ist also unerwünscht, ebenso wie voll- oder gar überreife Trauben. Um die genannten Voraussetzungen zu erreichen, ist auch ein niedriger Ertrag kontraproduktiv. Mancher würde vielleicht bei diesem berühmten Wein besonders geringe Ernteerträge erwarten. Was für einen komplexen Burgunder gilt, läßt sich aber auf Schäumer nicht übertragen. Das erklärt, warum in der Champagne Erträge um die 80 hl/ha oder sogar deutlich mehr zulässig sind.

Fortsetzung folgende Seiten

Domaine Perseval-Farge Chamery

Die Trauben werden von Hand in perforierte 50-kg-Behälter geerntet, in denen der Saft nicht oxydiert. Sie müssen sofort nach der Lese gepreßt werden. Dafür gibt es in der Champagne rund 2000 Kelterstationen. Nicht jeder darf eine Kelter betreiben, es muß eine Zulassung beantragt und nachgewiesen werden, daß der Typ der Presse samt Kapazität stimmt, daß Preßverfahren, Tagesquoten, Hygiene (die Kelter müssen nach jedem Preßvorgang gründlich gereinigt werden) und mehr eingehalten werden. Das Pressen der Trauben verdient in der Tat ein besonderes Augenmerk, denn die Champagne hat ja eine Besonderheit: rund Zweidrittel der geernteten Trauben haben eine dunkle Schale (Pinot Noir und Meunier), der Champagner soll aber am Ende weiß sein. Übrigens wurde deshalb das Verfahren "Blanc de Noirs" hier vom Mönch Dom Pérignon entwickelt. Das Keltern muß also zügig geschehen, damit keine Farbstoffe aus den Beerenhäuten in den Most übergehen - es sei denn, man möchte einen roséfarbenen Saft erhalten.

Das System der Kelterstationen ist komplex. Die großen Marken besitzen teils eigene, manche Dörfer haben welche, und auch einige Domainen besitzen eigene Kelter. Es ist genau festgelegt, wem das Pressen dort jeweils zusätzlich gestattet ist (zum Beispiel Winzern oder Kooperativen, die keine eigene Kelter haben). Zwar haben schon länger moderne horizontale Membrankelter Einzug gehalten, aber die guten alten Vertikalpressen sind immer noch anzutreffen.

Es ist genau festgelegt, wie gekeltern wird. In früheren Zeiten faßte eine Kelter genau 4000 kg Trauben (manche auch heute noch). Die Einheit nannte und nennt man *marc*. Moderne Kelter fassen bis zu 12000 kg. Aus 4000 kg Trauben dürfen nur 2550 Liter Most gepreßt werden, und zwar 2050 Liter *cuvée* und 500 Liter *taille*. Ich nenne das für mich selber - fachlich nicht ganz korrekt - Vorlauf und Preßmost. Interessant ist in diesem Zusammenhang, daß die Faustregel besagt, daß man aus einem Kilo Trauben etwa 75% Saft gewinnt, das wären also aus 4 to Trauben etwa 30 hl Saft. Die zulässige Menge in der Champagne liegt aber darunter.

Familie Perseval-Farge besitzt jedenfalls eine eigene Kelter, die sie auch anderen Winzern zur Verfügung stellt, wenn die zeitlichen Abläufe das zulassen. Es ist eine traditionelle Champagne-Vertikalkelter mit 4000 kg Fassungsvermögen und ebenerdig angelegt. Deshalb kann sie außerhalb der Erntezeit komplett demontiert werden, um den knappen Platz anderweitig zu nutzen. Im Raum unter der Kelter stehen zwei Tanks. Wie nicht anders zu erwarten, faßt der eine präzise 2550, der andere 500 Liter. Von hier aus nimmt der Saft seinen weiteren Weg.



Chamery vor einigen seiner Rebhänge. Man erkennt, daß die Landschaft in der Champagne auch anderes als Reben aufweist.

Die Moste gären in temperaturgesteuerten Edelstahlgebinden. Auf jeden Fall die *cuvée*, ob die *taille* weiterverarbeitet wird, hängt von der Qualität ab. Gegebenenfalls wird sie an den Handel verkauft. Später reifen die Weine in kleinen Gebinden, die eine präzise Zusammenstellung der Cuvées erlauben. Das geschieht in Edelstahl oder Barriques, je nach Wein. Jeder Perseval-Farge-Champagner beinhaltet Anteile holzfaßgereifter Weine. Dabei geht es ausschließlich um Struktur; Holz- oder Vanillearomen lehnen die Persevals nämlich ab. Die Weine machen nur teilweise die malolaktische Gärung, bei der frische Äpfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt wird. So kann Benoist später bei der *assemblage*, der Zusammenstellung der endgültigen Cuvées, auch mit verschiedenen Säuregehalten spielen.

Außer den reinen Jahrgängen enthält jeder Champagner des Hauses mindesten 40% Réserve-Weine. Das System der Reservehaltung ist eine Besonderheit in der Champagne (auch wenn manche Winzer andernorts das System praktizieren). Jährlich wird die erlaubte Menge an Reservewein pro ha Rebfläche (eines Betriebes, Händler, Winzer oder Genossenschaft) erneut festgelegt und vom Comité Champagne überwacht. Der Ursprungsgedanke war, in reichhaltigen und guten Jahren eine gewisse Menge Wein einzulagern, um in mengenmäßig oder qualitativ schwachen Jahren darauf zurückgreifen zu können. Das war in Bezug auf Menge oder Qualität gedacht, die großen Handelshäuser haben damit auch ein Instrument, ihren Marken über die Jahre einen gleichen Geschmack zu erhalten.

Die Persevals legen keinen Wert darauf, daß ihre einzelnen Cuvées über die Jahre identisch schmecken. Benoist stellt nach vielem Verkosten aus dem aktuellen Jahrgang und ausgewählten Reserveweinen im Frühjahr, wenn die Zeit der Flaschenfüllung gekommen ist, seine *assemblages* zusammen. Dabei entstehen individuelle Weine, die für ihr Terroir und ihre Rebsorte stehen, aber doch immer wieder mit eigenen, unterschiedlichen Aromenancan aufwarten. Hier zeigt sich das große Können des Kellermeisters Benoist Perseval, denn neben der Güte der geernteten Trauben ist die perfekte *assemblage* für die Klasse einer jeden Flasche Champagner des Hauses verantwortlich.

Ist die *assemblage* festgelegt, folgt die *tirage*. Die einzelnen Cuvées werden in Flaschen abgefüllt, in denen sie ihre zweite Gärung und den anschließenden Reifeprozess durchlaufen werden. Der fertige Champagner wird diese Flaschen erst wieder an jenem fernen Tag verlassen, wenn er getrunken wird. Jeder Flasche Wein wird bei der Abfüllung eine präzise festgelegte Menge des sogenannten *liqueur de tirage* beigegeben, einer Mischung aus Zucker und Hefen, die die zweite Gärung bewerkstelligt. Bei dieser wird, wie bereits bei der ersten Gärung, Alkohol und Kohlensäure produziert. Die Trauben dürfen nicht viel Zucker enthalten - siehe oben -, weil jetzt ja noch einmal etwas Alkohol ergoren wird. Die Kohlensäure der ersten Gärung ging verloren, die der zweiten wird aber erhalten bleiben. Jetzt werden die Flaschen verschlossen. Die Persevals machen das wie die meisten mit einem Kronkorken, man kann aber auch einen Naturkorken dafür einsetzen.

Nun werden die Flaschen mit Hilfe eines Aufzugs in den tiefsten Keller gebracht, der über Jahr und Tag gleichmäßig kühl ist. Hier findet die zweite Gärung und damit die Schaumbildung statt. Anschließend reift der Champagner eine mehr oder weniger lange Zeit auf der Hefe. Vorgeschrieben sind 15 Monate, davon 12 auf der Hefe, für Jahrgangschampagner sogar 3 Jahre. Die Persevals dehnen diese Zeit noch aus - manchmal auf über ein Jahrzehnt! Die Hefe zersetzt sich durch Autolyse, wenn sie den angebotenen Zucker vergoren hat. Dabei werden Moleküle freigesetzt, die mit den Inhaltsstoffen des Weines interagieren und so zur Vielschichtigkeit des Aromas beitragen. Ebenso wie die Mikromengen Sauerstoff, die über die Kapsel in die Flasche eindringen.

Der Champagner reift dann jahrelang im Dunkeln. Bei Familie Perseval geschieht das in Gitterboxen oder *sur lattes*, wie man in Frankreich sagt, also auf den Latten. Tatsächlich ist es so, daß früher - und teils auch heute noch - die Flaschen in langen und hohen Stapeln übereinanderliegend gelagert wurden. Zur Stabilisierung der Stapel hat man Holzstäbe in der Art etwas schmalerer Dachlatten unter die Hälse geschoben, die Flaschen lagen und liegen also auf den Latten.

Am Ende der Reifezeit müssen die Hefereste aus den Flaschen entfernt werden. Dazu werden diese steiler und steiler aufgestellt und gleichzeitig gedreht und gerüttelt, so daß sich das Depot zur Flaschenmündung hinbewegt. Dieser Vorgang wird entweder auf dem traditionellen Rüttelpult erledigt, einem steil aufstehenden Holzbrett mit Löchern, in die die Flaschenhälse passen. Oder mit modernen Gyropaletten, Gitterboxen, in denen die auf dem Kopf stehenden Flaschen maschinell abgerüttelt werden. Übrigens in perfekter Qualität. Bei Perseval-Farge erledigen Maschinen diese Arbeit.

Ist der Hefepfropf an der Flaschenmündung angekommen, muß er entfernt werden. Dazu wird der Flaschenhals auf -27°C vereist, die Flasche geöffnet und der Eispfropf durch den Druck in der Flasche herausgeschleudert. Diesen Vorgang nennt man *Dégorgieren*. Auf der Domaine wird auch das maschinell gemacht - der Kronkorken macht's möglich. Jetzt muß noch die durch Vereisen und Heraus-schleudern verlorene Menge in der Flasche aufgefüllt werden.

Fortsetzung und Weine folgende Seite

Domaine Perseval-Farge Chamery

Zur Auffüllung des Flaschenschwundes wird die sogenannte *dosage liqueur d'expédition* verwendet, die Versanddosage. Dazu wird auf der Domaine ein auf die jeweilige Cuvée abgestimmter Reservewein mit Rohrzucker in exakt berechnetem Verhältnis vermischt und dem Wein beigegeben, etwa ein Fingerhut voll pro Flasche. Es ist wichtig, daß später alle Flaschen gut geschüttelt werden, damit sich die Dosage gleichmäßig verteilen kann.

Soll dem Wein kein Zucker beigegeben werden, wird er sozusagen mit sich selber aufgefüllt. Wenn der Restzucker unter 3 g/l liegt, und das ist der Normalfall, dann nennt man diese Cuvées Brut Natur oder Dosage Zéro. Solche Weine gibt es natürlich bei Perseval-Farge, alle anderen Cuvées haben maximal 12 g/l Restzucker und werden als Brut bezeichnet.

Nach dem Dégorgement werden die Flaschen mit Korken verschlossen, die in die Hälse gepreßt werden und dadurch ihre charakteristische Pilzform annehmen. Darauf kommt eine Metallkapsel, und der Korken wird mit einem Drahtkörbchen gesichert. Vor dem Verkauf wird der Hals der Flasche zuletzt noch mit einer Folienkapsel geschmückt. Der Champagner ist fertig! (07/24)

Ihr Klick zum Weingut: www.perseval-farge.fr



In den Weinbergen von Chamery.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Réserve Brut** 39,50
35% Pinot Noir, 23% Meunier, 42% Chardonnay; 19% 2021, 42% 2020, 35% 2019, 4% 2018; 58% im Holzfaß ausgebaut; 27% ohne Malo; Dosage 3,6 g/l; abgefüllt 2022; degorgiert 10/2023.

"Ein Maul voll Wein", wie man so sagt. Die sandigen und mergeligen Böden geben dem Wein Kraft und Saftigkeit. Er ist komplex und harmonisch, was auch auf den hohen Anteil an Réserve-Weinen zurückzuführen ist. Der Pinot Noir steuert eine feine Eleganz bei, die wunderbare Frische ist animierend.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Nature Extra Brut** 44,50
30% Pinot Noir, 26% Meunier, 44% Chardonnay; 39% 2020, 20% 2019, 37% 2018, 4% 2017 + 2018; 12% im Holzfaß ausgebaut; 61% ohne Malo; Dosage 0 g/l; abgefüllt 2021; degorgiert 05/2023.

Unglaubliche Lebendigkeit, auch durch den hohen Anteil an Wein ohne malolaktische Gärung. Wunderbar puristisch und doch total animierend mit seinen ausdrucksstarken Aromen nach weißen Früchten. Finessenreich und - obwohl ohne Dosage - in gewisser Weise sehr charmant!

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Pinots Brut** 49,50
71% Pinot Noir, 29% Meunier; 30% 2017, 41% 2016, 29% 2015; 35% im Holzfaß ausgebaut; 17% ohne Malo; Dosage 5,5 g/l; abgefüllt 2018; degorgiert 01/2023.

Ein reichhaltiger und gut strukturierter Wein. Der aromenstarke Pinot Noir aus den Jahrgängen 2017 und 2015 setzt sich durch, bringt Kraft und Länge dank der langen Reife auf der Hefe, aber auch ausgewogene und einladende Burgundernoten. Ein ausgesprochen weiniger Typ.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne C. de Chardonnay Brut** 49,50
100% Chardonnay; 47% 2013, 37% 2012, 13% 2011, 3% 2010; 22% im Holzfaß ausgebaut; 43% ohne Malo; Dosage 1,6 g/l; abgefüllt 2014; degorgiert 05/2023.

Da möchte man fast von burgundischen Dimensionen sprechen! Es ist nicht ein Wein mit der Rasse und Schlantheit der Côte des Blancs, sondern ein kompakter Typ mit viel Struktur und Kraft, dabei sehr präzise und mit ausgesprochen elegantem und vornehmem Chardonnay-Ausdruck. Durch die lange Reife auf der Hefe ist der Wein sehr ausgewogen, in sich ruhend und zeigt betörende, üppige Aromen.

- ❖ **PERSEVAL-FARGE Chamery Premier Cru Champagne '198' Millésime 2006 Brut** 89,50
50% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 11% Meunier; 100% 2006; 33% im Holzfaß ausgebaut; 60% ohne Malo; Dosage 0 g/l; abgefüllt 2008; degorgiert 01/2023.

Die Zahl, die die Jahrgangs-Champagner von Perseval-Farge als Namen tragen, errechnet sich einfach: Jahrgang der Ernte minus Gründungsjahr der Domaine 1808 gleich - in diesem Fall 198. Der großartige Wein reifte 15 Jahre auf der Hefe! Dann wurde er ohne Dosage degorgiert. Er ist völlig im Gleichgewicht, in sich ruhend, hat in all' den Jahren nicht seine Frische und Jugendlichkeit verloren und ist doch mehr der Meditation als dem Aperitif vorbehalten. Reiche Aromen und feinste Perlage machen ihn zu einem Erlebnis. Stark limitierte Produktion.

