

DÉNIS PETITJEAN, Cramant



Die Böden sind eines der großen Erfolgsgeheimnisse der Champagner-Herstellung. Sie bestehen aus meterdicker Kreide mit teilweise sandiger Oberfläche und werden als Belemitenkreide bezeichnet. Kreide ist aber auch das ideale Naturmaterial für die unzähligen Keller in der Champagne. Sie weisen sommers wie winters eine gleichbleibende Temperatur von 10 bis 11 °C und eine Luftfeuchtigkeit von 70 bis 90 % auf, was für die jahrelange Lagerung und Reifung des Champagners sehr wichtig ist.

Die Familie Dénis Petitjean besitzt 3,6 Hektar Weinberge an der Côte des Blancs in den Spitzenlagen des Dorfes Cramant, dessen Lagen komplett als Grand Cru eingestuft sind. Dénis Petitjean sieht in diesem großartigen Terroir die Basis für seine exzellenten Qualitäten. Während die meisten Champagner, auch die aller großen Häuser, aus einem Rebenmischsatz von Chardonnay und Pinot Noir hergestellt werden, erzeugt Dénis Petitjean rebsortenreine Champagner aus Chardonnay, also Blanc de Blancs. Alle seine Champagner sind solche der Geschmacksrichtung brut oder extra brut. Seine exzellenten Weine vermarktet Dénis unter dem Namen Petitjean-Pienne: Pienne ist der Mädchenname seiner Ehefrau Dominique. So dokumentiert man auch nach außen die Verbundenheit und innere Stärke des Familienbetriebes.

Champagner Grand Cru Rosé Brut



Der erste echte Rosé Champagner aus dem Hause Petitjean-Pienne wird aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir erzeugt. In beiden Fällen stammen die Trauben zu 100% aus Grand Cru Lagen: der Chardonnay aus Cramant, der Pinot Noir aus Ay. Die Flaschenfüllung der Cuvée aus beiden Sorten fand im April 2022 statt, das Degorgement nach 18 Monaten Reife im Dezember 2023. Mit einer Dosage von 10 g/L liegt er im Bereich BRUT. In der Farbe ein leuchtendes Himbeer-Rosé. Das Bukett ist von roten Früchten geprägt, allen voran Johannisbeere und Himbeere. Am Gaumen begeistert auf Anhieb die saftige, fruchtbetonte Art, die von einer feinen, eleganten Perlage unterstützt wird. Auch hier Johannisbeere und Himbeere, ein Touch Erdbeere, etwas Zitrus, fein mineralisch-salzig untermalt bleibt er lange am Gaumen haften.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	