

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.

Champagne Coeur de Chardonnay Brut 1/2



Das Klassifizierungssystem der Champagne ist für die Winzer von großer Bedeutung, denn es regelt den Preis, den sie für ihre Trauben erhalten, wenn sie sie an die großen Champagnerhäuser verkaufen: Für Trauben aus Grand-Cru-Lagen wird der Höchstpreis für Champagnertrauben bezahlt, für 1er-Cru Lagen immerhin noch 90 bis 99% und für normale Lagen zwischen 60 und 90% des Höchstpreises. So erklärt sich auch der enorme qualitative Unterschied dieses Grand-Cru Champagner Coeur de Chardonnay zu den großen Marken, die für ihre Normal-Cuvées keine Trauben aus Grand Cru-Lagen verwenden. Dieser Champagner aus 100% Chardonnay aus den Orten Cramant, Avize und Chouilly zeigt enorme Finesse, komplexes mineralisches Spiel mit erfrischender Fruchtigkeit und prickelnder Eleganz. Als Grand Cru stellt er eine ernst zu nehmende Alternative zu den oft überteuerten Marken-Champagner dar.

Degorgiert am 03.02.2025 mit einer Dosage von 6g/L

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,375 L**
Passt zu:	