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 Réserve Brut

Dieser Champagner mit einem hohen Anteil an Réserve Weinen (Jahrgänge 2012,2013 und 2014) bleibt statt der üblichen drei Jahre etwa drei Mal so lange auf der Hefe liegen. Er wurde im April 2016 gefüllt und im Mai 2025 nach 9 Jahren Reife mit 5,3 g/L degorgiert. Durch die Autolyse der Hefen entsteht ein intensives und hoch komplexes Geschmacksbild, mit intensiven Noten von Brioche und Biskuit. Dazu köstliche Frucht von Limetten, Grapefruit und Apfel. Das Spitzenprodukt des Hauses Petitjean-Pienne, ebenfalls zu 100 % aus Chardonnay aus den Orten Cramant, Avize und Chouilly, wird auch höchsten Ansprüchen gerecht: Konzentriert, vollmundig und nuancenreich, sehr dicht, herrlich salzig-mineralisch, mit anhaltend feiner Perlage und lange nachklingend. Ein großartiger Champagner zu 100% aus Grand Cru Lagen, der aufgrund seiner Intensität am besten zum Essen schmeckt und sogar ein komplettes Menü begleiten kann.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	