

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 Brut Nature



Der Champagne Brut Nature ist der kongeniale Bruder des Coeur de Chardonnay. Wie dieser ist er ein Blanc de Blancs Grand Cru, sprich ein reinsortiger Chardonnay aus 100% Grand Cru Lagen in Cramant, Avize und Chouilly. Er setzt sich aus den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019 zusammen, die im Juni 2020 gefüllt wurden. Nach 36 Monaten Reife auf der Hefe wurde er im Juni 2023 degorgiert. Mit einer Dosage unter 3 g/L bleibt er im Bereich Brut Nature. Das Bukett, das Noten von Limetten, Pomelo und Grapefruit verströmt, gefällt mit feinen Akzenten von weißen Mandeln, jodigen Noten wie von Austernschale und Meeresbrise. Die super feine Perlage ergibt eine seidige Mousse am Gaumen, der von einer vibrierenden Säure gepackt wird. Trotz aller Puristik zeigen sich Noten von Zitrusfrüchten, dezent Apfel und Kamille, die sogleich von einer göttlich-salzigen, fokussierten Mineralität begleitet wird. Diese trägt in ein atemberaubendes, hoch komplexes und ultra-langes Finale. Superb!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	