

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



Champagne Domaine La Borderie

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ERDBEERE ◀
QUITTE ◀
KRÄUTER ◀
KARAMELL ◀
HASELNUSS ◀
WALDBODEN ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

weich & salzig-kräutig
3 Parzellen: Clos Bidaut,
Les Devoix und Val Moré
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
Chardonnay (23%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(7%)
2016 (85%) und 2015
15% Reserveweine
durchgeführt
6 Gramm / Liter
Oktober 2020
5.000 Flaschen
Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Domaine La Borderie ist die eigene Champagnermarke von den beiden Geschwistern Marie und Simon Normand, die sie in 2013 in Bar-Sur-Seine an der Côte des Bar gegründet haben. Eine sehr junge Marke also, die jedoch eine gewisse Vorgeschichte hat. Das Weingut ist bereits durch die Eltern entstanden, deren Eltern wiederum bereits Winzer waren. Die übernommenen Weinberge wurden zusammengelegt, wobei so ganz unterschiedliche Lagen vorhanden sind. Die so erzeugten Trauben wurden jedoch verkauft. Marie und Simon sind zwei der fünf Kinder und auch sie hatten erstmal andere Pläne. Marie ist die Älteste und hat als Erzieherin gearbeitet, absolvierte dann aber noch eine Ausbildung im Bereich Weinbau, Önologie und Betriebsführung. Simon ist fast 10 Jahre jünger als seine Schwester und er studierte zunächst im Bereich Naturschutz und Verwaltung. Doch auch ihn zog es zurück zum Weinbau, er absolvierte seine Ausbildung in Beaune und arbeitete zwei Jahre bei Bouchard Père et Fils im Burgund. Diese Einflüsse waren sehr entscheidend, so hat Simon einen sehr gezielten Holzeinsatz gelernt, den er jetzt bei der Champagnerproduktion anwendet. Das Geschwister-Duo verkauft noch immer einen Großteil der Trauben. 1,5 der 11,5 Hektar nutzen sie jedoch, um eigene Champagner herzustellen, die ihre Handschrift und Vision tragen. Dabei spielt Nachhaltigkeit und der Respekt vor der Natur eine große Rolle. Bereits nach kurzer Zeit sorgten die beiden mit ihren Champagnern für viel Aufsehen und so können sie die Produktion nach und nach erweitern. Der Name „La Borderie“ steht übrigens für kleiner Bauernhof. Das passt besser zu ihnen als eine namensgeprägte Domain, denn das ist

Der Champagner Trois Contrées von Champagne La Borderie von der Côte des Bar trägt den Untertitel „Eine Trilogie von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang“ und macht diesem alle Ehre. Denn die Trilogie ist in vielerlei Hinsicht gegeben: Er besteht aus drei Rebsorten (70% Pinot Noir, 23% Chardonnay und 7% Pinot Blanc). Diese werden in drei verschiedenen Parzellen aus drei verschiedenen Orten (Merrey sur Arne, Ville sur Arne und Bar sur Seine) angebaut. Die Weinberge haben dabei auch drei unterschiedliche Ausrichtungen und so kann der Champagner quasi vom Osten, über den Südwesten, bis in den Westen die Sonne des gesamten Tages aufnehmen. Vinifiziert werden sie dann gemeinsam und heraus kommt ein wirklich großartiger Champagner! Trotz der 5,5 g/l Restsüße ist er sehr frisch und erinnert mit seiner dominanten Mineralität und Erdigkeit an einen frischen Morgen im Wald. Die kräutrige Würze mit Noten von Waldmeister unterstreichen dieses Bild. Die Frucht ist nur sehr dezent wahrzunehmen, was aber keinerlei Nachteil ist – im Gegenteil. Das Beste ist jedoch die extrem feine Mousse! Elegant, tänzelnd und sehr fein, trotzdem weich und füllig. Dazu ein langer und leicht salziger Nachhall. Ein echtes Highlight, das vor allem fortgeschrittene Champagnerfreunde und Liebhaber mineralischer Champagner begeistern wird. Und das zu jeder Tageszeit!