

CHAMPAGNE BRUT TRADITION



Champagne Pierre Brocard

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 28,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
ROTER APFEL ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀
RAUCH ◀



Stil
Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

weinig & rund
Kimmeridge Kalk mit Ton
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
Chardonnay (10%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(10%)
2017 (70%), 2016 und 2015
(je 15%)
30% aus 2015 und 2016
durchgeführt
6 Gramm / Liter
Juni 2020
Ohne Jahrgang, zum
Aperitif, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Thibaud Brocard hat 2012 die Führung des elterlichen Betriebes übernommen. Dabei hat er einerseits die Arbeit seines Vaters Pierre mit diesem gemeinsam weitergeführt, gleichzeitig die Champagner aber auch auf die nächste Qualitätsstufe gehievt. Brocard bewirtschaftet in Celles-sur-Ource, einem der größten Orte in der Champagne, 7 Hektar Reben, welche sich auf 12 Plots (Weinberge) verteilen. Diese baut er getrennt aus und ist damit in der Lage, Champagner zu erzeugen, die ihre Herkunft zeigen. In der Gegend überwiegt Pinot Noir, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine fallen in Celles-sur-Ource etwas üppiger in der Aromatik, dafür aber zurückhaltender in der Säure aus.

Warum wir die Champagner von Thibaud Brocard im Programm haben

Thibaud Brocard ist ein junger Mann, der genau weiß, was er will. Er ist in seinem Denken und Handeln fortschrittlich und nachhaltig, aber alles andere als dogmatisch. Im Weinberg und Keller ist er aufmerksam, achtet auf die jeweiligen Einflussfaktoren und trifft dann seine Entscheidungen. Er erzeugt kraftvolle, zugängliche und doch charakterreiche Champagner, die uns extrem gut gefallen. Dabei bringt er den Geschmack von Celles-sur-Ource mustergültig ins Glas. Thibaud ist aber auch experimentierfreudig und geht mit dem ein oder anderen Champagner oder Coteaux Champenois (Stillwein aus der

Der Champagner Brut Tradition vom Champagner Produzenten Pierre Brocard an der südlichen Côte des Bar besteht zu 80% aus Pinot Noir und je 10% aus Chardonnay und Pinot Blanc. Der hohe Pinot Noir Anteil verleiht dem Champagner Kraft und Nachhaltigkeit. Chardonnay steuert Frische und Pinot Blanc eine gelbe reife Frucht und sowie eine dezente Fruchtsüße bei. 90% des Grundweins wird im Edelstahltank ausgebaut und 10% des Grundweines wird ergänzt durch einen Ausbau im Barrique. Dies macht sich in einer feinen Röstigkeit bemerkbar.

Mit 6 Gramm Süße pro Liter ist "Tradition" eigentlich schon ein Extra Brut Champagner. Insgesamt begeistert der "Tradition" von Pierre Procacard durch seine Frische und Saftigkeit. Der perfekte Einstieg in die faszinierende Welt des Champagners.