

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 2014



Champagne Pierre Brocard

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 47,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APRIKOSE
MIRABELLE
HIMBEERE
ERDBEERE
HONIG
BROTRINDE
BRIOCHE
SCHWARZPULVER



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und Ton
Pinot Noir /
Spätburgunder
2014
keine Reserveweine
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Oktober 2020
Blanc de Noirs,
Jahgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
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 Contrée Noire von Champagne Pierre Brocard von der südlichen Côte des Bar wurde aus 100% Pinot Noir gekeltert und gehört definitiv in die Kategorie „You had me at hello“ (Filmzitat Jerry Maguire – wer es nicht kennt, unbedingt mal anschauen!). Er ist intensiv, komplex und kraftvoll. Und sehr mineralisch. Dabei steht ihm die reduktive Note von rauchigem Schwarzpulver wunderbar, denn sie wird von der Frucht sehr schön ausbalanciert. Dieser Gesamteindruck bestätigt sich auch am Gaumen: geradlinig, trotzdem rund und dazu angenehm druckvoll. Die leichte Salzigkeit ergänzt den Trinkfluss. Eine Aromenfülle die lange bleibt. Durch die Intensität ist er außerdem ein toller Speisenbegleiter – probieren Sie doch mal ein Steak, intensive asiatische Gerichte oder ein mittelkräftiges Pastagericht dazu. Fazit: Ein (Jahrgangs-)Champagner wie wir ihn lieben!