# BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE BRUT NATURE
# L'EGARÉE 2014

## GESCHMACK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Süße** | gering | ●○○○○ | hoch |
| **Säure** | gering | ●●●○○ | hoch |
| **Körper** | schlank | ●●●●● | voll |
| **Reife** | jugendlich | ●●●○○ | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ●●●●● | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | ●●●●○ | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | ●●○○○ | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | ●●●●● | hoch |
| **Länge** | kurz | ●●●●● | sehr lang |

## AROMEN

Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche
Kalkstein
Gewürznelke
Grapefruit
Aprikose
Himbeere

## STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
milde Säure
finessenreich
körperreich

## TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
für Nerds
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (50%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (50%) |
| **Jahrgänge** | 2014 |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 78 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Mai 2022 |

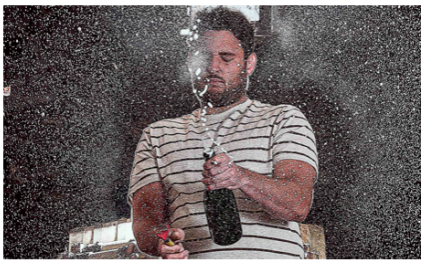
## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |

Champagne brut nature l'Egarée ist ein Jahrgangschampagner, der zu je 50% aus Chardonnay und Pinot Noir besteht. Die Grundweine wurden nach der spontanen Gärung in gebrauchten Barriquefässern ausgebaust. Der Verbleib auf der Hefe bis zur Tirage im Sommer war lang. Dadurch erhält bereits der Grundwein viel Körper, Tiefe und Reife. Durch die mehr als 70 Monate auf der Hefe werden diese Eindrücke verstärkt. Aufgrund der Weichheit, Fruchtintensität und Fülle kommt l'Egarée ohne Dosage aus.

# CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

## zugänglich & anspruchsvoll vom überzeugenden Aufsteiger



Die Champagner von Pierre Brocard haben Kraft und Schmelz. Pinot Noir bringt Struktur und Tiefe, Chardonnay und Pinot Blanc sorgen für Frische und reife Frucht. Das Ergebnis sind zugängliche, charakterstarke Champagner mit burgundischer Handschrift. Thibaud Brocard führt seit 2012 das Familienweingut in Celles-sur-Ource in fünfter Generation. Nach fünf Lehrjahren bei renommierten Burgundern hat er die Arbeit seines Vaters Pierre auf ein neues Niveau gehoben. Er arbeitet nachhaltig, aber undogmatisch, verbindet Traditionsbewusstsein mit Experimentierfreude. Bereits seine Einstiegs-Cuvée Tradition Brut bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Familie Brocard hat eine lange Geschichte in der Champagne. Georges Brocard gründete 1932 das Champagnerhaus in Celles-sur-Ource und legte damit den Grundstein für eine Winzerdynastie, die heute in fünfter Generation fortbesteht. Als Thibaud Brocard 2012 die Führung des elterlichen Betriebs übernahm, war für ihn eines sofort klar: Er wollte nicht einfach weitermachen wie bisher, sondern die Arbeit seines Vaters Pierre auf eine neue Ebene heben. Zuvor hatte er fünf Jahre bei renommierten Winzern in Burgund verbracht und dort gelernt, was es heißt, kompromisslos an der Qualität zu feilen. Mit 7 Hektar in Celles-sur-Ource, einem der größten Orte der Côte des Bar, und 12 verschiedenen Plots hatte er das Potenzial dafür. Jeder Weinberg wird separat ausgebaut, jeder zeigt einen anderen Charakter.
Auch die Lage des Betriebs ist besonders: Die Côte des Bar, etwa eine Stunde nördlich von Chablis gelegen, war bis zur Französischen Revolution Teil von Burgund und bildet noch heute den Übergang zwischen den beiden Regionen. Diese kulturelle und geologische Verbindung prägt die Philosophie des Hauses. Pinot Noir dominiert in dieser Gegend, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine fallen hier etwas üppiger in der Aromatik aus, dafür zurückhaltender in der Säure. Thibaud nutzt diese Eigenheit gezielt und kombiniert die verschiedenen Terroirs seiner Plots, um Champagner mit Tiefe und Zugänglichkeit zu schaffen.

### Warum Pierre Brocard?

Thibaud Brocard ist ein Winzer, der genau weiß, was er will und sich dabei von niemandem reinreden lässt. Er arbeitet nachhaltig und aufmerksam, aber nicht dogmatisch. Statt sich blind einer Formel zu verschreiben, entscheidet er von Fall zu Fall, was für seine Weinberge und Champagner am besten funktioniert. Das Ergebnis sind kraftvolle, zugängliche Champagner mit klarem Charakter, die den Geschmack von Celles-sur-Ource mustergültig ins Glas bringen. Gleichzeitig experimentiert er gern und geht mit manchen seiner Champagner und auch seinen Coteaux Champenois-Stillweinen neue Wege. Diese Kombination aus Traditionsbewusstsein und Innovationsfreude macht ihn zu einem der spannendsten Winzer der Region.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Thibaud Brocard |
| **Ort** | Celles-sur-Ource, Côte des Bar |
| **Weinberg** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |
| **Keller** | moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Edelstahltanks, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen gebrauchten Holzfässern |
| **Größe** | 7 Hektar, 70.000 Flaschen |

### Die Champagner

Der **Tradition** ist Thibauds Visitenkarte, sein Fingerabdruck von Celles-sur-Ource. Die überzeugende Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc liegt bis zu 3 Jahre auf der Hefe und wurde vom SZ-Magazin unlängst zum Testsieger gekürt. Wunderbar weich und zugänglich begeistert dieser Champagner Einsteiger wie erfahrene Liebhaber gleichermaßen und bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.
**Bulles de Blancs** zeigt die kühle, mineralische Seite des Chardonnay aus Celles-sur-Ource. **Absimilis La Lemblée** ist ein Blanc de Blancs aus der gleichnamigen Einzellage, dessen Name auf die geologische Besonderheit des Terroirs anspielt. **Contrée Noire** ist Thibauds kraftvoller Jahrgangschampagner aus Pinot Noir, in Edelstahl ausgebaut und sehr lange auf der Hefe gereift. **Saignée de la Côte** ist ein Rosé de Saignée mit klarer Struktur und Tiefe. **L'Egarée** verbindet Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen, die Grundweine reifen in gebrauchten Barriques. So entsteht ein kraftvoller und zugleich frischer Champagner mit Tiefgang und Würze, der auch am Tisch überzeugt.