

# BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 2017



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Aprikose  
Mirabelle  
Honig  
Brioche  
Brotrinde  
Schwarzpulver

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2017

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Kalk und  
Ton

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöning  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

keine Reserveweine  
60 Monate  
2 Gramm / Liter  
Mai 2023

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

90/100

Der Contrée Noire von Champagne Pierre Brocard stammt aus dem Barséquanais, dem südlichsten Teil der Champagne an der Côte des Bar. Dieser Jahrgangschampagner wurde ausschließlich aus Pinot Noir gekeltert und verkörpert die Handschrift eines Winzers, der genau weiß, was er will. Thibaud Brocard hat 2012 das Familienweingut übernommen und führt es bereits in fünfter Generation. Seine Leidenschaft gilt besonders den Blanc de Noirs, die er als Herzensangelegenheit betrachtet. Die Côte des Bar war bis zur Französischen Revolution Teil Burgunds, und diese Verbindung spürt man noch heute in der Weinphilosophie. Das Weingut bewirtschaftet rund 7 Hektar Rebfläche, verteilt auf verschiedene Parzellen rund um Celles-sur-Ource, wobei jede Lage separat ausgebaut wird, um ihren individuellen Charakter zu bewahren.

Die Weinberge liegen auf den charakteristischen Kimmeridgien-Böden aus Kalk und Ton, die dem Pinot Noir Langlebigkeit und Persönlichkeit verleihen. Thibaud Brocard arbeitet nach biologischen Prinzipien, verzichtet im Weinberg auf Herbizide und chemisch-synthetische Spritzmittel und liest die Trauben von Hand. Im Keller setzt er auf eine schonende Pressung mit einer traditionellen Coquard-Korbpresse und verarbeitet ausschließlich die Cuvée, das Herzstück des ersten Pressdurchgangs. Die Spontangärung mit natürlichen Hefen erfolgt teils im Edelstahltank, teils in gebrauchten Barriques. Eine Besonderheit ist die Arbeit unter Stickstoff, die es ermöglicht, den Schwefelzusatz auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe, bevor er mit minimaler Dosage dégorgiert wird.

In der Nase zeigt sich der Champagner elegant und komplex mit roter Beerenfrucht und warmen Brioche-Aromen, die durch lange Hefelagerung entstanden sind. Dazu gesellen sich Noten von gelben Früchten, geröstete und leicht rauchige Nuancen, die an Feuerstein und Schwarzpulver erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich harmonisch, mit spürbarem Druck und einer feinen Cremigkeit. Die Säure ist perfekt eingebunden, die mineralische Komponente verleiht ihm Geradlinigkeit und Spannung. Der Abgang ist lang und ausdrucksstark, mit einer feinen salzigen Note, die den Trinkfluss zusätzlich belebt.

Dieser Jahrgangschampagner ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, der zu kräftigeren Gerichten passt. Probieren Sie ihn zu einem saftigen Steak, zu gegrilltem Thunfisch oder Lachs, zu intensiven asiatischen Gerichten mit würzigen Saucen oder zu einem herzhaften Pastagericht mit Pilzen oder Trüffel. Auch reifer Hartkäse findet in ihm einen würdigen Partner. Der Contrée Noire ist ein Champagner für Pinot Noir-Liebhaber, die Kraft und Finesse gleichermaßen schätzen. Seine intensive Aromatik und die ausgeprägte Struktur machen ihn zu einem charaktervollen Vertreter der Côte des Bar, der zeigt, wie ausdrucksstark ein reiner Pinot Noir in dieser Region sein kann.