

# BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE



## 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

Erdbeere  
Himbeere  
Schwarze Johannisbeere  
Kalkstein  
Schwarzer Pfeffer  
Brioche  
Zimt

## TYP

Jahrgangschampagner  
Rosé  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019 (90%), 2018 (10%)  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt  
Edelstahltank  
10% aus 2018  
36 Monate  
2 Gramm / Liter  
März 2023

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

90/100

Wer Rosé aus der Champagne als zarten Aperitif einordnet, wird beim Rosé-Champagner Saignée de la Côte von Champagne Pierre Brocard schnell eines Besseren belehrt. Thibaud Brocard, fünfte Generation des Familienbetriebs aus Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, folgt damit seiner Leidenschaft für Pinot Noir, der er mit seinen Blancs de Noirs, stillen Coteaux Champenois und eben auch diesem schäumenden Rosé nachgeht. Entstanden ist ein reinsortiger Champagner aus einer Lage, deren Reben seit 1962 stehen, im südlichsten und burgundisch geprägten Teil der Champagne.

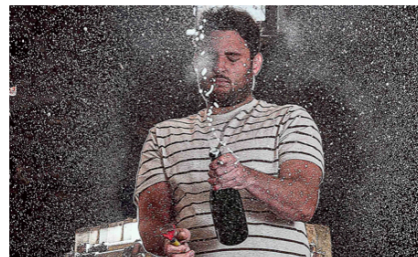
Die Lage Frillon liegt nach Süden ausgerichtet, geschützt von zwei Wäldern auf dem Kamm, die ganzjährig für kühle Luftströmungen sorgen und so trotz der Wärme die Frische des Standorts sichern. Thibaud bewirtschaftet die Weinberge biologisch und arbeitet im Keller unter weitgehendem Ausschluss von Sauerstoff und mit minimalem Schwefeleinsatz. Beim eingesetzten Saignée-Verfahren wird der Most gezielt für eine kurze Zeit mit den Schalen in Kontakt belassen, wodurch der Champagner Farbe, aromatische Tiefe und ein dezentes Tanningerüst gewinnt. Der Grundwein reift vergärt in Edelstahltanks, bevor er durchschnittlich zwei Jahre in der Flasche auf der Hefe reift.

Im Glas zeigt sich ein kräftiges Rubinrot, das mehr an einen Rotwein erinnert als an klassischen Champagner-Rosé. In der Nase entfalten sich Erdbeere, Himbeere und Cassis, unterlegt von Veilchen, einer Spur Rosenblatt, weißem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen wirkt der Champagner vollmundig und wenig, mit einer straffen, lebhaften Säure und Noten von roter Frucht, Zimt und Lakritze bis in den langen Abgang. Thibaud hat damit genau den Champagner gemacht, den er wollte: einen Schaumwein mit dem Herzen eines Rotweins.

# 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.

<b>Winzer</b>	Thibaud Brocard
<b>Ort</b>	Celles-sur-Ource, Côte des Bar
<b>Weinberg</b>	Haut Valeur Environnementale (HVE)
<b>Keller</b>	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Edelstahltanks, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen gebrauchten Holzfässern
<b>Größe</b>	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.

