

# BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### B 2020



#### 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

Grapefruit  
 Limette  
 Zitrone  
 Grüner Apfel  
 Brioche  
 Bergbach (Mineralität)  
 Kalkstein

#### TYP

Blanc de Blancs  
 Jahrgangschampagner  
 für Fortgeschrittene  
 Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas

#### STIL

charakterreich  
 feine Holznote  
 energiegeladen  
 leicht



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
 2020  
 Einzellage Le Temple in  
 Crouettes-sur-Marne  
 biodynamisch  
 (Demeter)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel  
 durchgeführt  
 gebrauchtes  
 Barriquefass

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

kein Reservewein  
 36 Monate  
 0 Gramm / Liter  
 Mai 2023  
 2.065 Flaschen

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Eichelmann**

93/100  
 4/5

Der Champagner "B" von Champagne Bourgeois-Diaz ist ein reiner Chardonnay von der Einzellage "Le Temple" ganz im Westen der Champagne. Der Champagner ist kompromisslos trocken, puristisch und fordernd. Wenn man ihm etwas Zeit im Glas gibt und ihn bei der richtigen Temperatur genießt (10 - 12 °C), brilliert "B" mit einer herrlichen Geradlinigkeit, Kühle, Länge und erfrischend, salzigen Mineralität. Sie merken: "B" begeistert uns wie alle Champagner von Bourgeois Diaz.

Jérôme und Charlotte Bourgeois zählen zu den Pionieren des biologischen und biodynamischen Weinbaus in der Champagne. Intensive Arbeit im Weinberg und der zurückhaltende Ausbau der Weine im Keller sind ihr Kredo. Dies bedeutet: intensive Bodenarbeit, geringe Erträge, aufwendige Laubarbeit, späte Ernte zur Ausbildung der Aromen, sehr schonendes Pressen, spontane Vergärung, Ausbau der Grundweine in gebrauchten Holzfässern, weitestmöglicher Verzicht auf Zusätze und Behandlungsmittel, lange Lagerung auf der Hefe und sehr zurückhaltende Zugabe von Schwefel. Im Anschluss erfolgt dann die Tirage und das Degorgieren nach 3 Jahren ohne die Zugabe von Zucker.

# CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

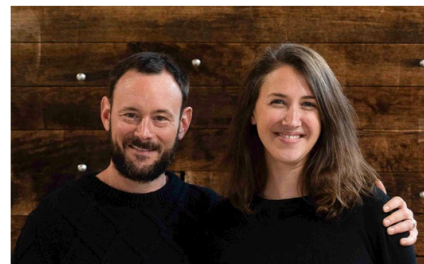
## tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

Champagne Bourgeois-Diaz, geführt von Jérôme und Charlotte Bourgeois, steht für aufregende, unkonventionelle Champagner, die voller Energie und Lebendigkeit sind. Die beiden haben das Weingut, ganz im Westen der Champagne, zu einem Vorreiter des biodynamischen Anbaus entwickelt. Die Champagner begeistern durch ihre Authentizität und Tiefe. Jeder Schluck ihrer Champagner, wie der faszinierende „3C“, vereint vielfältige Aromen und eine bemerkenswerte Spannung. Jérôme und Charlotte gelingt es, kraftvolle und finessenreiche Champagner zu kreieren, die sowohl Liebhaber als auch Kenner in ihren Bann ziehen und immer wieder aufs Neue überraschen. Zweifelsohne zählt die Champagner von Bourgeois-Diaz zu unseren absoluten Lieblingen!

Champagne Bourgeois Diaz wurde 1975 von Jean-Pierre Bourgeois gegründet und befindet sich in dem etwas versteckten Ort Crouttes-sur-Marne ganz im Westen des Vallée de la Marne. Hier befindet sich die westliche Grenze der Champagne. Zu den Vorstädten von Paris sind es nur noch etwas mehr als 50 Kilometer. Im Jahr 2001 kam Jean-Pierre's Sohn Jérôme in den Betrieb. Winzer zu sein, liegt ihm im Blut. Doch die Energie und das Temperament seiner spanischen Mutter bewogen ihn, den Betrieb auf den Kopf zu stellen und völlig andere Wege als die meisten seiner Kollegen zu gehen. Seit 2016 unterstützt ihn seine Frau Charlotte. Zusammen bilden Sie ein äußerst inspirierendes und schlagfertiges Team, welches Champagner erzeugt, die uns berühren.

## Die Champagner

Das Fundament des Champagner-Programms von Bourgeois-Diaz bildet der großartige 3C. Dabei steht die Kürzel für „Trios Cépages“, da in ihm alle drei Rebsorten des Weinguts zum Einsatz kommen (meist 25% Meunier, 20% Chardonnay und 55% Pinot Noir). In der Regel wird Reserveweine aus dem Vorjahr verwendet und Jérôme lässt ihn zwei Jahre auf der Hefe reifen. BD'N ist ein Blanc de Noirs zu je 50% aus Meunier und Pinot Noir. Er ist kraftvoll und energiegeladen. BD'M ist ein reiner Meunier, der von 60 Jahre alten Rebstöcken stammt. Der straffe und überaus komplexe Champagner hat eine faszinierende, eigene Persönlichkeit. BD'B ist ein Blanc de Blancs von einer einzigen Parzelle mit dem Namen „Le Temple“. Der Kalkmergelboden verleiht dem Champagner einerseits eine feine Zartheit. Andererseits ist er auf den zweiten Blick aber auch enorm tiefgründig, verspielt und intensiv. BD'RS ist ein Rosé de Saignée der mehr Rotwein- als Rosé-Charakter hat. Die Meunier Trauben aus zwei sehr alten Parzellen von 1935 und 1964 ergeben durch den besonders langen Schalenkontakt von 20 bis 24 Stunden einen einzigartig kraftvollen Roséchampagner, der aufreizend strukturiert und herb ist. Abgerundet wird das Programm von 3CC. Trios Cépages Collection ist ein Jahrgangschampagner aus allen drei Sorten. Chardonnay und Pinot Noir überwiegen und verleihen ihm eine außerordentliche Frische und Langlebigkeit.



## Warum Champagner von Bourgeois-Diaz?

Auf die Champagner von Bourgeois-Diaz wollen wir nicht verzichten, da es großartige Weinpersönlichkeit sind, die uns durch ihre Frische und Lebendigkeit begeistern. Dabei haben sie aber auch ihre liebenswerten Ecken und Kanten, so dass sie auch immer wieder fordern und uns dann doch immer überwältigen.

## Weinberg und Keller

Bereits nach der Übernahme des Betriebes hat Jérôme die Bewirtschaftung der Weinberge auf bio umgestellt. Die Weiterentwicklung zur biodynamische Bearbeitung war für ihn eine logische Folge. Seit 2015 ist Champagne Bourgeois-Diaz Demeter zertifiziert. Damit ist das Champagner Weingut einer der ersten und bisher immer noch wenigen Produzenten, deren Weingärten vollständig biodynamisch bewirtschaftet werden. Charlotte und Jérôme sind Überzeugungstäter. Ihre Hauptarbeit sehen sie im Weinberg. Durch Beobachten und Pflegen erhalten sie reife und gesunde Trauben, die sie in ihrer traditionellen Presse sehr schonend pressen und den Wein dann äußerst behutsam weiter verbreiten. Ihren naturnahen Ansatz bringt das Paar auch in den Weinkeller ein. Sämtliche Grundweine werden ausschließlich spontan mit wilden Hefen vergoren. Bei der Maischeschwefelung setzen sie nur in Ausnahmefällen geringe Mengen SO<sub>2</sub> ein. Neben Edelstahl- und Betontanks reifen die Grundweine auch in Amphoren.

<b>Winzer</b>	Jérôme Bourgeois
<b>Ort</b>	Crouttes-sur-Marne, Vallée de la Marne
<b>Weinberg</b>	biodynamisch (Demeter seit 2012)
<b>Keller</b>	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
<b>Größe</b>	7 Hektar, 40.000 Flaschen