# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE DE QUOI TE MÊLES-TU? 2021

## 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
Erdbeere
Gruene Birne
Aprikose
Kalkstein
Brioche
Honig
Schwarzer Pfeffer
Waldboden
Pilze

## STIL
milde Säure
energiegeladen

## TYP
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2021 |
| **Weinberg** | Einzellage De quoi te mêles tu? in Neuville sur |
| **Alter der Reben** | 1980 gepflanzt |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 18 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Januar 2024 |
| **Jahresproduktion** | 3.300 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |
| **Eichelmann** | 4/5 |
| **Falstaff** | 94/100 |

Der Champagner Blanc de Noirs extra brut von Champagne La Borderie trägt den wunderbaren Weinbergsnamen De Quoi Te Mêles-Tu?, das "Was mischst Du Dich ein?" bedeutet. Vielleicht, weil der Champagner etwas ungewöhnlich ist. Auf dem tonhaltigen Kimmeridge-Boden des sich nach Norden neigenden Weinbergs, wurden 1980 Pinot Noir Reben gepflanzt. Die Nordausrichtung bringt eine bemerkenswerte Frische! Zusätzlich wurde der biologische Säureabbau blockiert, was die Lebendigkeit des Champagners zusätzlich unterstützt. Die Weine wurden zu einem kleinen Teil in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Nichtsdestotrotz ist De Quoi Te Mêles-Tu? ein Blanc de Noirs von der Côte des Bar und fällt damit besonders kraftvoll und komplex aus. Der Champagner ist herrlich markant und frisch-kräftig. Er kann durchaus polarisieren. Er erinnert an ein elegantes Parfum oder an einen sonnigen Morgen in einer Waldlichtung. Am besten genießt man in zu mittel kräftigen bis kräftigen Speisen!

# CHAMPAGNE LA BORDERIE

## betörend cremige Champagner mit Wow-Effekt

Ein Schmelz, der auf der Zunge zergeht, eine Cremigkeit, die sich anfühlt wie Seide. Die Champagner von La Borderie sind selten: präzise im Ausdruck, klar in der Frucht, spannungsgeladen ohne oxidative Noten. Simon Normand brachte burgundisches Handwerk aus Beaune in die Champagne zurück, seine Schwester Marie folgte ihm zu den Reben. Seit 2013 führen sie das elterliche Weingut fort, doch der neue Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und herausgearbeitet. Es sind einfach großartige Champagner, die erzählen, woher sie kommen.

„Champagne Normand" würde nicht funktionieren, findet Simon Normand. Zu generisch, zu austauschbar. Als er und seine Schwester Marie 2013 das elterliche Weingut übernahmen, wählten sie deshalb einen anderen Namen. „La Borderie" bezeichnet historisch einen kleinen, eigenständigen Hof, der seine Trauben selbst bewirtschaftet und nichts zukauft – genau das ist ihr Ansatz. Der Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Er verweist zugleich auf die burgundische Prägung, die Simon mitbrachte, als er nach drei Jahren bei Bouchard Père et Fils in Beaune in die Champagne zurückkehrte. Seine Schwester Marie, die ursprünglich in der Kinderbetreuung tätig, folgte ihm zu den Reben.
Ihre Eltern Jean-Louis und Odile, beide aus Winzerhäusern stammend, hatten zuvor die Weinberge ihrer eigenen Familien zusammengeführt. Die 11,5 Hektar liegen auf sieben Gemeinden rund um Bar-sur-Seine verteilt, wo Seine und Arce zusammenfließen. Von dieser Fläche sind 1,5 Hektar für die eigenen Champagner reserviert, der Rest geht weiterhin an Kooperativen und Häuser. Die Rebflächen liegen auf Mergel-Kalkböden aus dem mittleren und oberen Kimmeridgium sowie dem unteren Portlandium und sind mit Pinot Noir, Chardonnay, Meunier und dem in der Champagne seltenen Pinot Blanc bestockt. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 30 Jahren, einige Pinot-Blanc-Parzellen stammen sogar aus dem Jahr 1954. Das Weingut ist seit 2013 mit dem Label Haute Valeur Environnementale und seit 2014 mit Viticulture Durable en Champagne zertifiziert. Neben Champagner produziert die Domaine auch stillen Coteaux Champenois.

## Die Champagner

Die Einstiegs-Cuvée Cuvée **Trois Contrées** vereint die Trilogie des Weinguts: drei Rebsorten, drei Gemeinden, drei Expositionen. Pinot Noir dominiert die Assemblage, ein Teil davon im Holz vinifiziert, ergänzt von Chardonnay und Pinot Blanc aus den Lagen Val Moré, Les Devoix und Clos Bidaut. Der Rosé de Saignée **Douce Folie** entsteht ausschließlich in Jahren, die optimale Reife und makellosen Gesundheitszustand der Trauben erlauben. Die 50 Jahre alten Pinot-Noir-Reben der namensgebenden Lage Douce Folie werden kurz eingemaischt, bis eine intensive Farbe erreicht ist.
Der Blanc de Noirs **De quoi te mêles-tu?** stammt aus einer nordexponierten Lage in Neuville-sur-Seine und verbindet kühle, klare Frucht mit linearer Struktur. Im Blanc de Pinot Blanc **L'Arpent Oublié** kommen die alten Pinot-Blanc-Reben von 1954 aus der Parzelle Val Moré zur Geltung. Ein Teil des Weins reift im Fass, der Rest in Edelstahl, der Champagner vereint die seltene Rebsorte und altes Holz zu einer ungewöhnlichen, texturierten Stilistik. Der Blanc de Noirs **Le Replat des Envieuses** ist eine weitere Einzellage, ein reinsortiger Meunier, der die Weisheit der Rebe mit mineralischer Präzision verbindet.
**La Confluente** ist ein Blanc de Blancs, der seinem Namen gerecht wird. Die Parzellen Les Devoix und Val Moré liegen genau dort, wo Seine und Arce zusammenfließen. Überwiegend Chardonnay und etwas Pinot Blanc, ein ausgedehntes Hefelager, ein kleiner Anteil im Holz ausgebaut. Ein Champagner mit saftiger Frucht und zitrischer Spannung, der den Kalkstein spürbar macht. Der Jahrgangschampagner **Val Moré** ist ein reinsortiger Pinot Noir aus der namensgebenden Einzellage. Die Cuvée-Moste werden in Edelstahl vergoren, der biologische Säureabbau zugelassen. Das Ergebnis ist ein dichter, konzentrierter Blanc de Noirs mit langer Lagerung.

## Warum Champagner von La Borderie?

Schon bei der ersten Verkostung war für uns klar: Die Champagner von „La Borderie" müssen unbedingt in unser Sortiment! Selten hatten wir in der Vergangenheit einen Champagner mit vergleichbarem Schmelz und Cremigkeit im Glas. Hier wird nicht assembliert, um einen Hausstil zu treffen, sondern um das Terroir jeder einzelnen Parzelle herauszuarbeiten. Simon und Marie Normand sprechen von jeder Rebe als von einer eigenständigen Geschichte. Das klingt romantisch, ist aber vor allem präzise Weinbergsarbeit. Die Erträge werden niedrig gehalten, die Trauben mit hoher Reife gelesen, jede Parzelle separat vinifiziert. Ihr Keller bietet Platz, um bis zu zwanzig Partien separat auszubauen. Die Weine sind klar, fruchtig und spannungsgeladen, ohne oxidierende Noten. Der biologische Säureabbau findet in Edelstahl statt, im kleinen Barrique wird er blockiert. Das Ergebnis sind Champagner, die sich nicht in den Vordergrund drängen, aber präzise erzählen, woher sie kommen. Es sind Weine für den Tisch, nicht für den Aperitif allein.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Simon und Marie Normand |
| **Ort** | Bar-sur-Seine, Côte des Bar |
| **Weinberg** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |
| **Keller** | pneumatische Presse, Gärung in Edelstahltanks und Barriques, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks |
| **Größe** | 11,5 Hektar, 30.000 Flaschen |