BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT RS 2021 BIO

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
Himbeere
Kirschkilör
Kalkstein
Biskuit
Schwarzer Pfeffer
Nasse Erde
Waldboden

STIL
feine Holznote

TYP
Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2021
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	21 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	990 flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	4/5
einfach geniessen	90/100

"RS" beim Rosé Champagner von Champagne Bourgeois-Diaz bedeutet Rosé Saignée, was wiederum heißt, dass zur Bereitung dieses Rosés nur rote Trauben - in diesem Fall Meunier - verwendet wurden. Was für die Erzeugung von Roséweinen ganz normal ist, ist in der Champagne die Ausnahme. Denn üblicherweise werden Rosé Champagner durch das Verschneiden von Weißwein mit etwas Rotwein gewonnen. Der "RS" von Jérôme hat eine intensive Farbe, ist enorm kraftvoll und fruchtbetont. Sein Charakter entspricht eher Rotwein als frischem, heiteren Rosé. Somit kommt er am besten mit Speisen, wie z.B. kurzgebratenem Rind oder richtig guter Pasta mit Tomaten zur Geltung.

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 zähl 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.

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.

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.

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 SO2 ein. Neben Edelstahl- und Betontanks reifen die Grundweine auch in Amphoren.

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