

# BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE RS 2021



## 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  
Kirschkilör  
Kalkstein  
Biskuit  
Schwarzer Pfeffer  
Nasse Erde  
Waldboden

## 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

## STIL

feine Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Meunier (100%)  
2021  
biodynamisch  
(Demeter)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
21 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024  
990 Flaschen

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

## BEWERTUNG

**Eichelmann**  
**einfach geniessen**

4/5  
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

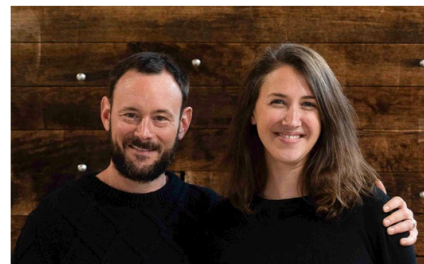
## tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

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 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