

# BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### M 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

Roter Apfel  
Aprikose  
Apfelschale  
Quitte  
Grapefruit  
Kalkstein  
Roter Pfirsich  
Brioche

#### TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

feine Holznote  
milde Säure  
finessenreich



#### 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

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
33 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

0 Gramm / Liter  
Januar 2024  
5.590

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Decanter**  
**Eichelmann**  
**Falstaff**

93/100  
92/100  
4/5  
95/100

Der Champagner "M" von Champagne Bourgeois-Diaz ist ein sehr trockener, aber trotzdem weicher und zugänglicher Blanc de Noirs Champagner ausschließlich aus der Rebsorte Meunier. Jérôme Bourgeois erntet die biodynamisch angebaute Trauben mit einer hohen Reife, presst sie sanft, lässt den Most spontan in gebrauchten Holzfässern vergären, lagert den Jungwein lange bis zum folgenden Sommer auf der Hefe, verzichtet auf Filtration und Schönung, gibt nur eine minimale Menge an Schwefel hinzu und kommt bei der Dosage ohne Zucker aus.

Roter Apfel, reife gelbe Früchte und etwas Räuchrigkeit bestimmen neben Hefenoten das Aroma dieses Champagners. "M" ist saftig, zugänglich und lang. Es ist ein markanter Aperitifchampagner und Begleiter verschiedenster Vorspeisen.