BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE 3C - TROIS CEPAGES
BRUT NATURE - BASIS 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
Zitrone
Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Brioche
Kalkstein

STIL
feine Holznote

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (35%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2021 (65%), 2020
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	35% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2024
Jahresproduktion	20.905

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	89/100
Eichelmann	4/5

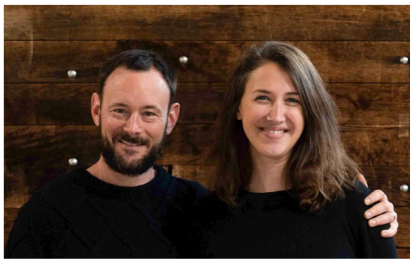
Der Champagner BD'3C vereint im Namen bereits alles, was man über ihn wissen muss: BD für Bourgeois-Diaz, 3C für „Trois Cépages", also die drei klassischen Rebsorten der Champagne. Überwiegend Pinot Noir und Meunier bilden das Rückgrat der Basis-Cuvée des Betriebs, Chardonnay ergänzt das Trio zu einem ausgewogenen Ganzen. Die Trauben stammen aus den rund sieben Hektar Weinbergen in Crouttes-sur-Marne, einem kleinen Dorf im westlichen Marne-Tal, etwa 25 Kilometer östlich von Meaux. Jérôme Bourgeois-Diaz ist Winzer in vierter Generation. 2001 übernahm er den Betrieb von seinem Vater, nachdem er zuvor eine Karriere im Industrievertrieb eingeschlagen hatte. Seit 2016 steht ihm seine Frau Charlotte zur Seite, die die qualitative Entwicklung der Champagner maßgeblich mitprägt.

Die Weinberge stehen auf tonig-kalkigen Böden mit Lehmanteil, die Reben sind im Schnitt rund 40 Jahre alt. Jérôme bewirtschaftet das Gut biodynamisch nach Demeter-Richtlinien, vollständig frei von Pestiziden und chemischen Düngern. Zur Ernte werden die Trauben per Hand gelesen und in einer traditionellen Coquard-Presse besonders schonend gepresst, jede Rebsorte und jede Lage separat. Die Vergärung erfolgt mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus Edelstahltanks, neutralem Eichenholz und Zementtanks, der biologische Säureabbau setzt spontan ein. Auf Dosage wird beim Degorgieren vollständig verzichtet, auf Schwefel so weit wie möglich.

Die Nase ist einladend frisch: reife rote Früchte treffen auf hellen Zitrusschmelz, eine leichte Hefetoast-Note und einen Hauch mineralischer Kühle. Am Gaumen überrascht er mit samtig-cremiger Textur und zugleich lebhafter, knackiger Säure, die alles in Balance hält. Der Abgang ist klar strukturiert mit einer angenehmen Länge und einer dezenten Kreidigkeit, die den Terroir-Charakter des Marne-Tals spürbar werden lässt. Ein zugänglicher, ehrlicher Champagner, der Lust macht, weiterzutrinken, bevor man über den letzten Schluck zu Ende nachgedacht hat.

CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

biodynamische Champagner mit Tiefe und eigenwilligem Charakter



Wer die Champagner von Bourgeois-Diaz einmal im Glas hatte, kehrt immer wieder zurück. Sie sind frisch und lebendig, dabei vielschichtig und von eigenwilliger Persönlichkeit – mit einer Energie, die man sofort spürt. Jérôme Bourgeois übernahm 2001 das elterliche Weingut in Crouttes-sur-Marne, am westlichsten Zipfel der Champagne, keine 50 Kilometer von Paris entfernt. Seit 2015 trägt der Betrieb das Demeter-Siegel. Meunier ist die prägende Rebsorte des Hauses und entfaltet hier eine Tiefe und Finesse, die zu überzeugen weiß. Seit 2016 steht Jérôme seine Frau Charlotte zur Seite, und gemeinsam erzeugen das sympathische Duo Champagner, die zweifelsohne zu unseren absoluten Lieblingen zählen!

Die spanischen Wurzeln seiner Mutter, so **Jérôme Bourgeois**, haben ihn dazu gebracht, andere Wege zu gehen als seine Kollegen. Ihre Energie und ihr Temperament trieben ihn an, als er 2001 das Familienweingut in Crouttes-sur-Marne übernahm und den Betrieb von Grund auf umgestaltete. Sein Vater Jean-Pierre hatte den Betrieb 1975 in diesem stillen Ort am Ufer der Marne an der westlichsten Grenze der Champagne gegründet, keine 50 Kilometer von Paris entfernt. Seit 2016 arbeitet seine Frau **Charlotte** an seiner Seite, und zusammen bilden sie ein äußerst inspirierendes und schlagfertiges Team, das Champagner erzeugt, die uns berühren. Die beiden bewirtschaften knapp 7 Hektar über rund 30 Parzellen in Crouttes-sur-Marne und den Nachbargemeinden Nanteuil-sur-Marne und Villiers-Saint-Denis.

Warum Champagner von Bourgeois-Diaz?

„Wenn man Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, verzichtet man darauf, alles kontrollieren zu wollen. Man erkennt an, dass die Natur das Sagen hat und man ihr dient – und nicht umgekehrt." So beschreibt Jérôme beschreibt seinen Ansatz, den man in jedem Champagner des Weinguts spürt. Bourgeois-Diaz zählt zu unseren absoluten Lieblingen im Sortiment, weil diese Champagner frisch und lebendig sind und dabei liebenswerte Ecken und Kanten haben, die immer wieder überraschen und am Ende überwältigen. Wer sich einmal von ihnen hat berühren lassen, möchte nicht mehr auf sie verzichten.

Die Champagner

Das Fundament bildet **3C** (Trois Cépages), in dem alle drei Rebsorten zusammenkommen. Pinot Noir überwiegt, Chardonnay und Meunier ergänzen je einen kleineren Anteil. **B** ist ein Blanc de Blancs von der Einzelparzelle Le Temple in Nanteuil-sur-Marne, der westlichsten Chardonnay-Lage der Champagne, mit mineralischer Dichte und Tiefe, die sich mit etwas Zeit entfalten. **N** vereint Pinot Noir und Meunier, wobei Pinot Noir zu zwei Dritteln überwiegt. Kraftvoll und mit belebender Spannung ist er ein überzeugender Essensbegleiter. **M** zeigt Meunier in Reinform von 60 Jahre alten Rebstöcken und entwickelt finessenreiche Komplexität, die diese Rebsorte in einem anderen Licht zeigt. **RS** stammt von Meunier-Trauben zweier sehr alter Parzellen, die älteste aus dem Jahr 1935, und trägt durch langen Maischekontakt eher Rotwein- als Rosécharakter.

3CC, die Vintage-Variante der Trois-Cépages-Cuvée, stellt die drei Rebsorten zu etwa gleichen Teilen in den Vordergrund und reift länger auf der Hefe als der 3C. **ONDES** ist ein Blanc de Noirs aus reinem Pinot Noir mit langem Hefelager. Ebenfalls aus sortenreinem Pinot Noir stammt **Les Bien Aimées**, von einer Einzelparzelle, die 1963 durch Sélection massale bepflanzt wurde. **Les Justices** rundet das Programm mit einem reinsortigen Meunier ab und zählt zu den tiefgründigsten und bemerkenswertesten Champagnern des Weinguts.

Neben den Champagnern erzeugen Charlotte und Jérôme seit 2018 mit **BD'LP** einen Coteaux Champenois Rouge aus Meunier und Pinot Noir. Stille Rotweine sind in der Champagne eine Seltenheit, und dieser überzeugt mit klarer, lebendiger Handschrift.

Weinberg und Keller

Die 6,8 Hektar verteilen sich auf rund 30 Parzellen mit einem durchschnittlichen Rebenalter von 40 Jahren. Meunier nimmt mit 3,5 Hektar den größten Anteil ein, gefolgt von 2 Hektar Pinot Noir und 1,3 Hektar Chardonnay. Die Böden aus Ton, Löss und Kreide prägen die Struktur der Weine grundlegend. Seit 2009 kommt kein Pflanzenschutzmittel mehr zum Einsatz. Das Weingut ist seit 2014 bio- und biodynamisch zertifiziert und trägt seit 2015 das Demeter-Siegel, womit Bourgeois-Diaz zu den ersten und bis heute wenigen vollständig biodynamisch bewirtschafteten Champagnererzeugern gehört.
Im Keller gilt minimaler Eingriff als Leitlinie. Alle Lagen werden separat ausgebaut, die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen und der biologische Säureabbau wird zugelassen. Eine traditionelle Coquard-Presse sorgt für besonders schonende Extraktion. Auf Filtration und Schönung wird grundsätzlich verzichtet, Schwefel kommt nur in Ausnahmefällen zum Einsatz. Die Grundweine reifen je nach Cuvée in Edelstahl, Betontanks, Barriques oder Amphoren.

Winzer	Jérôme Bourgeois
Ort	Crouttes-sur-Marne, Vallée de la Marne
Weinberg	biodynamisch (Demeter seit 2015)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, Betontanks, Barriques und Amphoren
Größe	7 Hektar, 40.000 Flaschen