

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

3C – TROIS CEPAGES



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

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

35% aus dem Vorjahr
18 Monate

Degorgiert Jahresproduktion

0 Gramm / Liter
September 2024
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-Pressen besonders schonend gepresst, jede Rebsorte und jede Lage separat. Die Vergärung erfolgt mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus Edelstahl tanks, neutralem Eichenholz und Zement tanks, 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 Zitrus schmelz, 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

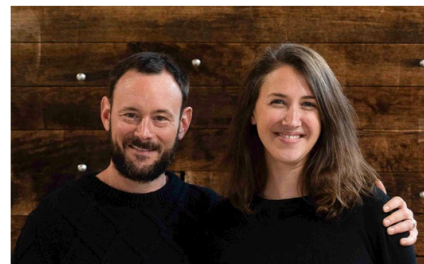
tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

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 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