

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
 CHAMPAGNE BRUT NATURE
 3CC- TROIS CEPAGES COLLECTION 2018



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

- Grapefruit
- Erdbeere
- Quitte
- Apfelschale
- Gruene Birne
- Kandierte Früchte
- Laub
- Leder
- Brotrinde

TYP

im Holz ausgebaut
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif
 Essensbegleiter
 viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen
 leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
 Meunier (30%)
 Pinot Noir /
 Spätburgunder (40%)
 2018
 biodynamisch
 (Demeter)

**Jahrgänge
 Anbau**

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
 65 Monate

**Dosage
 Degorgiert**

0 Gramm / Liter
 September 2024

Jahresproduktion

2.584

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100

Champagne 3CC von Bourgeois-Diaz, ist einer dieser Champagner, die dafür verantwortlich sind, dass wir Champagnern verfallen sind und Champagner auf eine Stufe mit den besten Weiß- und auch Rotweinen stellen. Trois Cepages Collection besteht überwiegend aus Chardonnay mit einem Drittel Pinot Noir und einem guten "Schuss" Meunier. Der hohe Chardonnay Anteil sorgt für die Fähigkeit zum Reifen. Mit 60 Monaten fällt dies überdurchschnittlich lang aus. Dies betont 3CC mit einer enormen Komplexität und grandiosen Reifenoten bei einer immer noch sehr präsenten Frische. Ganz großes Champagner-Kino!

CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

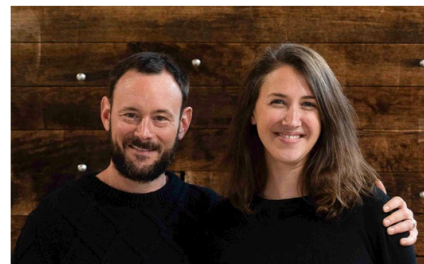
tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

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, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.) |
| Größe | 7 Hektar, 40.000 Flaschen |