

# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA CONFLUENTE 2019



## 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

Grapefruit  
Limette  
Aprikose  
Gelber Apfel  
Weißer Pfirsich  
Weiße Blüten  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (80%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (20%)

### Jahrgänge Weinberg

2019  
Weinberge Les Devoix  
(Merrey sur Arce) und  
Val Moré (Bar sur  
Seine)

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöning  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein  
48 Monate

### Dosage Degorgiert

3 Gramm / Liter  
Juli 2024

### Jahresproduktion

2.200 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 95/100

An der Côte des Bar, wo Seine und Arce zusammenfließen, entsteht der treffend bezeichnete Champagner La Confluente, ein Blanc de Blancs der Domaine La Borderie. Hinter dem Namen stehen die Geschwister Marie und Simon Normand, die den elterlichen Betrieb 2013 übernahmen und seither zunehmend selbst abfüllen, statt die Trauben wie über Generationen zuvor an große Häuser zu verkaufen. Der Name verweist auf die alte Bezeichnung für ein kleines Gut, das ohne Zukauf von Trauben arbeitet. In der Cuvée dominiert Chardonnay, ergänzt um einen kleinen Anteil Pinot Blanc von Reben, die teils bis 1954 zurückreichen.

Die beiden Lagen Les Devoix bei Merrey-sur-Arce und Val Moré bei Bar-sur-Seine liegen auf Kimmeridge-Kalkmergel, jenem Jura-Untergrund, der die Côte des Bar geologisch näher an das Chablais rückt als an die Kreidehänge der Marne. Marie und Simon arbeiten naturnah, verzichten auf Herbizide und Insektizide und fördern mit Hecken, Bäumen und Begrünung die Vielfalt in den Weinbergen. Für die Cuvée wird allein die Coeur de Cuvée, das Herz des ersten Pressgangs, verwendet. Ein kleiner Teil reift im gebrauchten Holzfass, bevor der Champagner über rund vier Jahre Hefelager an Tiefe und Cremigkeit gewinnt.

In der Nase wirkt der Blanc de Blancs breit und lebendig und öffnet sich mit Limette, weißem Pfirsich und frischer Weintraube, dazu eine blumige Akaziennote und ein klarer Zug von Kalk. Am Gaumen verbindet er eine erfrischende, gut ausbalancierte Säure mit saftiger, runder Frucht, der Abgang fällt lang und zitrusartig aus und bleibt dabei knackig. Der kleine Anteil Pinot Blanc gibt dem Champagner seine samtige, fast fruchtfleischige Fülle und hebt diesen Blanc de Blancs von rein aus Chardonnay gekelterten Vertretern ab.

# CHAMPAGNE LA BORDERIE

## betörend cremige Champagner mit Wow-Effekt

Ein Schmelz, der auf der Zunge zergeht, eine Cremigkeit, die sich anfühlt wie Seide. Die Champagner von La Borderie sind selten: präzise im Ausdruck, klar in der Frucht, spannungsgeladen ohne oxidative Noten. Simon Normand brachte burgundisches Handwerk aus Beaune in die Champagne zurück, seine Schwester Marie folgte ihm zu den Reben. Seit 2013 führen sie das elterliche Weingut fort, doch der neue Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und herausgearbeitet. Es sind einfach großartige Champagner, die erzählen, woher sie kommen.



„Champagne Normand“ würde nicht funktionieren, findet Simon Normand. Zu generisch, zu austauschbar. Als er und seine Schwester Marie 2013 das elterliche Weingut übernahmen, wählten sie deshalb einen anderen Namen. „La Borderie“ bezeichnet historisch einen kleinen, eigenständigen Hof, der seine Trauben selbst bewirtschaftet und nichts zukaft – genau das ist ihr Ansatz. Der Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Er verweist zugleich auf die burgundische Prägung, die Simon mitbrachte, als er nach drei Jahren bei Bouchard Père et Fils in Beaune in die Champagne zurückkehrte. Seine Schwester Marie, die ursprünglich in der Kinderbetreuung tätig, folgte ihm zu den Reben. Ihre Eltern Jean-Louis und Odile, beide aus Winzerhäusern stammend, hatten zuvor die Weinberge ihrer eigenen Familien zusammengeführt. Die 11,5 Hektar liegen auf sieben Gemeinden rund um Bar-sur-Seine verteilt, wo Seine und Arce zusammenfließen. Von dieser Fläche sind 1,5 Hektar für die eigenen Champagner reserviert, der Rest geht weiterhin

an Kooperativen und Häusern. Die Rebflächen liegen auf Mergel-Kalkböden aus dem mittleren und oberen Kimmeridgium sowie dem unteren Portlandium und sind mit Pinot Noir, Chardonnay, Meunier und dem in der Champagne seltenen Pinot Blanc bestockt. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 30 Jahren, einige Pinot-Blanc-Parzellen stammen sogar aus dem Jahr 1954. Das Weingut ist seit 2013 mit dem Label Haute Valeur Environnementale und seit 2014 mit Viticulture Durable en Champagne zertifiziert. Neben Champagner produziert die Domaine auch stillen Coteaux Champenois.

## Die Champagner

Die Einstiegs-Cuvée Cuvée **Trois Contrées** vereint die Trilogie des Weinguts: drei Rebsorten, drei Gemeinden, drei Expositionen. Pinot Noir dominiert die Assemblage, ein Teil davon im Holz vinifiziert, ergänzt von Chardonnay und Pinot Blanc aus den Lagen Val Moré, Les Devoix und Clos Bidaut. Der Rosé de Saignée **Douce Folie** entsteht ausschließlich in Jahren, die optimale Reife und makellosen Gesundheitszustand der Trauben erlauben. Die 50 Jahre alten Pinot-Noir-Reben der namensgebenden Lage Douce Folie werden kurz eingemaischt, bis eine intensive Farbe erreicht ist.

Der Blanc de Noirs **De quoi te mêles-tu?** stammt aus einer nordexponierten Lage in Neuville-sur-Seine und verbindet kühle, klare Frucht mit linearer Struktur. Im Blanc de Pinot Blanc **L'Arpent Oublié** kommen die alten Pinot-Blanc-Reben von 1954 aus der Parzelle Val Moré zur Geltung. Ein Teil des Weins reift im Fass, der Rest in Edelstahl, der Champagner vereint die seltene Rebsorte und altes Holz zu einer ungewöhnlichen, texturierten Stilistik. Der Blanc de Noirs **Le Replat des Envieuses** ist eine weitere Einzellage, ein reinsortiger Meunier, der die Weisheit der Rebe mit mineralischer Präzision verbindet.

**La Confluente** ist ein Blanc de Blancs, der seinem Namen gerecht wird. Die Parzellen Les Devoix und Val Moré liegen genau dort, wo Seine und Arce zusammenfließen. Überwiegend Chardonnay und etwas Pinot Blanc, ein ausgedehntes Hefelager, ein kleiner Anteil im Holz ausgebaut. Ein Champagner mit saftiger Frucht und zitrischer Spannung, der den Kalkstein spürbar macht. Der Jahrgangschampagner **Val Moré** ist ein reinsortiger Pinot Noir aus der namensgebenden Einzellage. Die Cuvée-Moste werden in Edelstahl vergoren, der biologische Säureabbau zugelassen. Das Ergebnis ist ein dichter, konzentrierter Blanc de Noirs mit langer Lagerung.

## Warum Champagner von La Borderie?

Schon bei der ersten Verkostung war für uns klar: Die Champagner von „La Borderie“ müssen unbedingt in unser Sortiment! Selten hatten wir in der Vergangenheit einen Champagner mit vergleichbarem Schmelz und Cremigkeit im Glas. Hier wird nicht assembliert, um einen Hausstil zu treffen, sondern um das Terroir jeder einzelnen Parzelle herauszuarbeiten. Simon und Marie Normand sprechen von jeder Rebe als von einer eigenständigen Geschichte. Das klingt romantisch, ist aber vor allem präzise Weinbergsarbeit. Die Erträge werden niedrig gehalten, die Trauben mit hoher Reife gelesen, jede Parzelle separat vinifiziert. Ihr Keller bietet Platz, um bis zu zwanzig Partien separat auszubauen. Die Weine sind klar, fruchtig und spannungsgeladen, ohne oxidierende Noten. Der biologische Säureabbau findet in Edelstahl statt, im kleinen Barrique wird er blockiert. Das Ergebnis sind Champagner, die sich nicht in den Vordergrund drängen, aber präzise erzählen, woher sie kommen. Es sind Weine für den Tisch, nicht für den Aperitif allein.

**Winzer** Simon und Marie Normand

**Ort** Bar-sur-Seine, Côte des Bar

**Weinberg** Haut Valeur Environnementale (HVE)

**Keller** pneumatische Presse, Gärung in Edelstahltanks und Barriques, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks

**Größe** 11,5 Hektar, 30.000 Flaschen