

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

M 2022



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
Limette
Rote Kirsche
Roter Apfel
Apfelschale
Erdbeere
Kalkstein
Brioche

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2022
Anbau biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
kein Reservewein
Reserveweine 24 Monate
Dauer Hefelager 0 Gramm / Liter
Dosage April 2025
Degorgiert 687l
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Falstaff 95/100

Aus der westlichsten Ecke der Champagne kommt der Champagner BD'M von Bourgeois-Diaz, ein reinsortiger Meunier. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen in Crouttes-sur-Marne, gewachsen auf lehmigen Kalk- und Tonböden, mit Rebstöcken, die teils rund 60 Jahre auf dem Buckel haben. Jérôme Bourgeois führt den Familienbetrieb in vierter Generation. Er übernahm das Weingut 2001, nachdem er zuvor im Industrievertrieb gearbeitet hatte. Seit 2016 steht ihm seine Frau Charlotte zur Seite, und gemeinsam zählen die beiden zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in der Champagne.

Crouttes-sur-Marne liegt am westlichen Rand der Champagne, fast schon vor den Toren von Paris. Die Böden aus Ton, Lehm und Kreide geben den Weinen Struktur und einen feinen Salzkern. Seit 2009 wird ohne synthetische Spritzmittel gearbeitet, seit 2015 trägt der Betrieb das Demeter-Siegel. Im Keller gärt der Most spontan mit den eigenen Hefen, ausgebaut wird in Edelstahl, gebrauchten Holzfässern und Beton. Der biologische Säureabbau läuft ebenfalls von selbst ab. Geschönt und filtriert wird nicht, der Schwefel bleibt minimal, Dosage gibt es keine. Brut Nature in ehrlicher Form.

In der Nase legt Bergamotte den Ton vor, dazu kommen frische Kirsche, wilde Erdbeere und ein leiser Hauch Backgewürze. Am Gaumen zeigt M, wozu Meunier in dieser Hand fähig ist: präzise, vibrierend, mit feiner Cremigkeit und einem salzig-mineralischen Zug, der lange nachhallt. Die Säure spannt das Geschmacksbild auf, ohne zu drängen, der Abgang bleibt klar und unverstellt. Ein Champagner, der auf Effekte verzichtet und gerade deshalb hängenbleibt. Wer Meunier bisher als Statisten im Cuvée-Spiel abgetan hat, dürfte hier ins Grübeln kommen.

CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

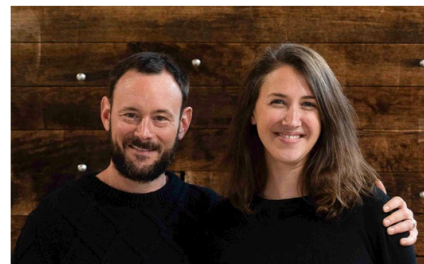
tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

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