

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

N 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

Erdbeere
Rote Johannisbeere
Himbeere
Quitte
Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYP

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

charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2022
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025
4.211

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

92/100

4/5

Der Champagner BD'N von Bourgeois-Diaz ist ein charakterstarker Blanc de Noirs aus dem Vallée de la Marne, entstanden aus den Lagen rund um Crouettes-sur-Marne sowie den Nachbargemeinden Nanteuil-sur-Marne und Villiers-Saint-Denis. Die Cuvée besteht überwiegend aus Meunier, ergänzt durch einen Teil Pinot Noir, beide von im Schnitt 40 Jahre alten Reben. Das „N“ im Namen steht schlicht für „Noirs“ und beschreibt das Konzept ohne Umschweife. Jérôme Bourgeois-Diaz, Winzer in vierter Generation, übernahm das Weingut 2001 und hat es gemeinsam mit seiner Frau Charlotte in einen der spannendsten biodynamischen Betriebe der westlichen Marnetal-Region verwandelt.

Die rund sieben Hektar Weinberge wachsen auf Böden aus Ton und Kalk mit überwiegend süd-südwestlicher Ausrichtung, was eine gleichmäßige Reife bei erhaltener Frische begünstigt. Seit 2009 kommen weder Pestizide noch Kunstdünger zum Einsatz, 2015 folgte die Demeter-Zertifizierung. Geerntet wird ausschließlich von Hand: die Trauben werden in der traditionellen Coquard-Pressen besonders schonend gepresst. Der Most vergärt spontan mit wilden Hefen, die Vinifikation findet teils im Edelstahltank, teils im Eichenholzfass statt. Der biologische Säureabbau verläuft ebenfalls spontan. Ohne jegliche Dosage verlässt der Champagner den Keller als Brut Nature.

Im Glas erscheint BD'N in einem leicht rosé-getönten Zitronengelb mit feinem Mousse. In der Nase entfaltet er ein ausdrucksstarkes Profil aus roten Beeren wie Himbeere und roter Johannisbeere, ergänzt durch Quitte, Kirschblüte und einen zarten Anklang von Brioche. Am Gaumen setzt er frisch und lebendig an, gewinnt dann rasch an Körper und Tiefe. Die Textur wirkt weinig und beinahe wie von weichen Tanninen gezeichnet, getragen von straffer Säure und salziger Mineralität. Der Abgang ist lang und von einer angenehmen Bitterkeit geprägt, die diesen Champagner zum idealen Essensbegleiter macht.

CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

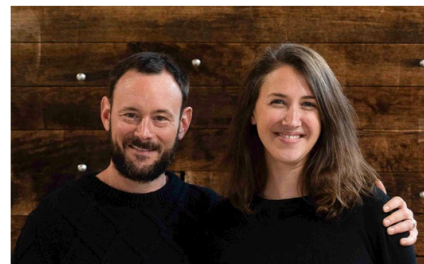
tiefgründig, eigenständig & markant - einer unserer absoluten Lieblinge!

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