

# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



## 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  
Erdbeere  
Quitte  
Kräuter  
Karamell  
Haselnuss  
Waldboden  
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

energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (10%)  
2022 (85%) und 2021  
3 Parzellen: Clos Bidaut,  
Les Devoix und Val  
Moré  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine Dauer Hefelager

15% Reserveweine  
24 Monate

### Dosage Degorgiert

2 Gramm / Liter  
Juli 2025

### Jahresproduktion

13.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 91/100

Der Champagner Trois Contrées von Champagne La Borderie von der Côte des Bar trägt den Untertitel „Eine Trilogie von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang“ und macht diesem alle Ehre. Denn die Trilogie ist in vielerlei Hinsicht gegeben: Er besteht aus drei Rebsorten (70% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 10% Pinot Blanc). Diese werden in drei verschiedenen Parzellen aus drei verschiedenen Orten (Merrey sur Arne, Ville sur Arne und Bar sur Seine) angebaut. Die Weinberge haben dabei auch drei unterschiedliche Ausrichtungen und so kann der Champagner quasi vom Osten, über den Südwesten, bis in den Westen die Sonne des gesamten Tages aufnehmen. Vinifiziert werden sie dann gemeinsam und heraus kommt ein wirklich großartiger Champagner! Trotz der 4,5 g/l Restsüße ist er sehr frisch und erinnert mit seiner dominanten Mineralität und Erdigkeit an einen frischen Morgen im Wald. Die kräutrige Würze mit Noten von Waldmeister unterstreichen dieses Bild. Die Frucht ist nur sehr dezent wahrzunehmen, was aber keinerlei Nachteil ist – im Gegenteil. Das Beste ist jedoch die extrem feine Mousse! Elegant, tänzelnd und sehr fein, trotzdem weich und füllig. Dazu ein langer und leicht salziger Nachhall. Ein echtes Highlight, das vor allem fortgeschrittene Champagnerfreunde und Liebhaber mineralischer Champagner begeistern wird. Und das zu jeder Tageszeit!