BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE ABSIMILIS LA LEMBLÉE
MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2019

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

Zitrone
Mango
Weiße Blüte
Honig
Haselnuss
Kräuter
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Nerds
Essensbegleiter
Einzellage

STIL

milde Säure
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalk und Ton
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	55 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025
Jahresproduktion	955 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

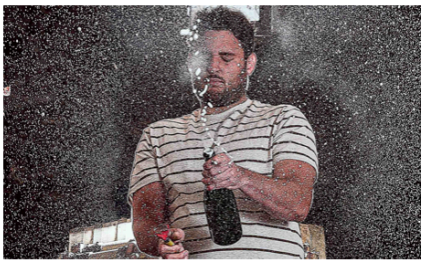
Aus der Einzellage La Lemblée in Celles-sur-Ource stammt Absimilis La Lemblée, eine der eigenwilligsten Cuvées im Sortiment von Champagne Pierre Brocard. Der Champagner besteht reinsortig aus Pinot Blanc, einer Rebsorte, die in der Champagne nur selten eine Hauptrolle spielt, und hebt sich schon durch diesen Umstand deutlich vom Rest des Sortiments ab. Die Familie bewirtschaftet ihre Weinberge seit dem 11. Jahrhundert, kommerziell erzeugt sie Champagner seit 1932. Seit 2012 führt Thibaud Brocard die vierte Generation und verfolgt dort einen konsequent naturnahen, aber bewusst unzertifizierten Weg.

Die Einzellage liegt auf Kimmeridge-Kalk und Ton, jener Schichtung, die auch die Böden des nahegelegenen Chablis prägt. Thibaud bewirtschaftet seine Reben nachhaltig und in Anlehnung an biologische und biodynamische Prinzipien, ohne sich einer Zertifizierung zu unterziehen, und liest ausschließlich von Hand. Für diese Cuvée maischt er die ganzen und teils entrappten Trauben mehrere Tage lang im Betontank ein, bevor der Most abgepresst wird. Dieses Vorgehen ist in der Champagne höchst ungewöhnlich und verleiht dem Grundwein Gerbstoff aus Schalen und Kernen. Den biologischen Säureabbau lässt Thibaud bewusst durchlaufen.

In der Nase zeigt sich reife Birne neben Zitrusnoten, exotischen Aromen von Mango und Papaya sowie einem Hauch Blütenhonig und feiner Kräuter. Am Gaumen wirkt der Champagner saftig und cremig, mit einer feinkörnigen Gerbstoffstruktur, die von der langen Maischestandzeit erzählt, dazu Noten von Nüssen und ein lebendiger, frischer Abgang. Ernst und zugleich verspielt, deutet er auf einiges an Reifepotenzial hin. Wer wissen will, wie weit sich Champagner von seinem gewohnten Bild entfernen kann, findet hier eine spannende Antwort mit Ecken und Kanten.

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

zugänglich & anspruchsvoll vom überzeugenden Aufsteiger



Die Champagner von Pierre Brocard haben Kraft und Schmelz. Pinot Noir bringt Struktur und Tiefe, Chardonnay und Pinot Blanc sorgen für Frische und reife Frucht. Das Ergebnis sind zugängliche, charakterstarke Champagner mit burgundischer Handschrift. Thibaud Brocard führt seit 2012 das Familienweingut in Celles-sur-Ource in fünfter Generation. Nach fünf Lehrjahren bei renommierten Burgundern hat er die Arbeit seines Vaters Pierre auf ein neues Niveau gehoben. Er arbeitet nachhaltig, aber undogmatisch, verbindet Traditionsbewusstsein mit Experimentierfreude. Bereits seine Einstiegs-Cuvée Tradition Brut bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Familie Brocard hat eine lange Geschichte in der Champagne. Georges Brocard gründete 1932 das Champagnerhaus in Celles-sur-Ource und legte damit den Grundstein für eine Winzerdynastie, die heute in fünfter Generation fortbesteht. Als Thibaud Brocard 2012 die Führung des elterlichen Betriebs übernahm, war für ihn eines sofort klar: Er wollte nicht einfach weitermachen wie bisher, sondern die Arbeit seines Vaters Pierre auf eine neue Ebene heben. Zuvor hatte er fünf Jahre bei renommierten Winzern in Burgund verbracht und dort gelernt, was es heißt, kompromisslos an der Qualität zu feilen. Mit 7 Hektar in Celles-sur-Ource, einem der größten Orte der Côte des Bar, und 12 verschiedenen Plots hatte er das Potenzial dafür. Jeder Weinberg wird separat ausgebaut, jeder zeigt einen anderen Charakter.
Auch die Lage des Betriebs ist besonders: Die Côte des Bar, etwa eine Stunde nördlich von Chablis gelegen, war bis zur Französischen Revolution Teil von Burgund und bildet noch heute den Übergang zwischen den beiden Regionen. Diese kulturelle und geologische Verbindung prägt die Philosophie des Hauses. Pinot Noir dominiert in dieser Gegend, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine fallen hier etwas üppiger in der Aromatik aus, dafür zurückhaltender in der Säure. Thibaud nutzt diese Eigenheit gezielt und kombiniert die verschiedenen Terroirs seiner Plots, um Champagner mit Tiefe und Zugänglichkeit zu schaffen.

Warum Pierre Brocard?

Thibaud Brocard ist ein Winzer, der genau weiß, was er will und sich dabei von niemandem reinreden lässt. Er arbeitet nachhaltig und aufmerksam, aber nicht dogmatisch. Statt sich blind einer Formel zu verschreiben, entscheidet er von Fall zu Fall, was für seine Weinberge und Champagner am besten funktioniert. Das Ergebnis sind kraftvolle, zugängliche Champagner mit klarem Charakter, die den Geschmack von Celles-sur-Ource mustergültig ins Glas bringen. Gleichzeitig experimentiert er gern und geht mit manchen seiner Champagner und auch seinen Coteaux Champenois-Stillweinen neue Wege. Diese Kombination aus Traditionsbewusstsein und Innovationsfreude macht ihn zu einem der spannendsten Winzer der Region.

Winzer	Thibaud Brocard
Ort	Celles-sur-Ource, Côte des Bar
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Edelstahltanks, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen gebrauchten Holzfässern
Größe	7 Hektar, 70.000 Flaschen

Die Champagner

Der **Tradition** ist Thibauds Visitenkarte, sein Fingerabdruck von Celles-sur-Ource. Die überzeugende Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc liegt bis zu 3 Jahre auf der Hefe und wurde vom SZ-Magazin unlängst zum Testsieger gekürt. Wunderbar weich und zugänglich begeistert dieser Champagner Einsteiger wie erfahrene Liebhaber gleichermaßen und bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.
Bulles de Blancs zeigt die kühle, mineralische Seite des Chardonnay aus Celles-sur-Ource. **Absimilis La Lemblée** ist ein Blanc de Blancs aus der gleichnamigen Einzellage, dessen Name auf die geologische Besonderheit des Terroirs anspielt. **Contrée Noire** ist Thibauds kraftvoller Jahrgangschampagner aus Pinot Noir, in Edelstahl ausgebaut und sehr lange auf der Hefe gereift. **Saignée de la Côte** ist ein Rosé de Saignée mit klarer Struktur und Tiefe. **L'Egarée** verbindet Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen, die Grundweine reifen in gebrauchten Barriques. So entsteht ein kraftvoller und zugleich frischer Champagner mit Tiefgang und Würze, der auch am Tisch überzeugt.

