BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE L'EGARÉE
BRUT NATURE 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

Roter Pfirsich
Reife Birne
Grapefruit
Himbeere
Aprikose
Holunderblüte
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
für Nerds
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
milde Säure
finessenreich
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2022
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	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

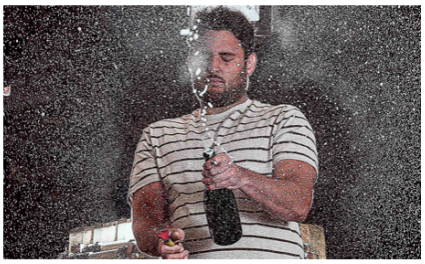
Den Champagner l'Egarée erzeugt Champagne Pierre Brocard in Celles-sur-Ource, im Herzen der Côte des Bar, aus einer Einzellage namens Haute Frion. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay. Tradition hat der Betrieb reichlich: Seit 1932 in Familienhand wird er heute in fünfter Generation von Thibaud Brocard geführt, der 2012 nach Erfahrungen im Burgund die Verantwortung übernahm. Sein Stil setzt auf lange Reifezeiten, ein Prinzip, das er bei sämtlichen Cuvées des kaum sechs Hektar kleinen Betriebs verfolgt.

Die Trauben für l'Egarée wachsen in südlicher Ausrichtung auf hartem Portland-Kalk mit einer dünnen Schicht brauner Lehmerde, einem Terroir, das dem Kimmeridge-Kalksteinboden im nahen Burgund ähnelt. Wie allgemein bei Thibaud üblich, wird auch diese Lage getrennt ausgebaut. Thibaud bewirtschaftet seine Reben nachhaltig und weitgehend ohne chemische Hilfsmittel. Nach spontaner Gärung reift der Grundwein in gebrauchten Barriquefässern, bevor er rund drei Jahre auf der Hefe verbleibt. Auf Filtration und Schönung verzichtet Thibaud bewusst, um Frucht und Textur unverfälscht zu bewahren. So kommt l'Egarée ganz ohne Dosage aus.

Die Nase zeigt reife Birne und Nektarine, dazu Holunderblüte und eine würzige Note aus dem Fassausbau. Am Gaumen wirkt l'Egarée dicht und cremig, getragen von feiner Frische und einem mineralischen Zug. Ein Anflug von gerösteter Haselnuss begleitet die Cuvée bis in den langen Abgang, in dem sich Frucht und Röstnoten die Waage halten. Stilistisch bewegt sich der Champagner zwischen kräftig und verspielt, mit sichtbarem Potenzial für weitere Reifejahre. Das dezent bittere Finish macht neugierig auf das nächste Glas.

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.

