BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE CONTRÉE NOIRE
MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2018

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

Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Mirabelle
Honig
Brioche
Brotrinde
Schwarzpulver

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
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	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	77 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Gault & Millau	92/100
Wine & Spirits Magazine	95/100

Der Contrée Noire von Champagne Pierre Brocard kommt aus dem Barséquanais, dem südlichsten Teil der Champagne an der Côte des Bar. Dieser Jahrgangschampagner wurde ausschließlich aus Pinot Noir gekeltert und verkörpert die Handschrift eines Winzers, der genau weiß, was er will. Thibaud Brocard hat 2012 das Familienweingut übernommen und führt es bereits in fünfter Generation. Seine Leidenschaft gilt besonders den Blanc de Noirs, die er als Herzensangelegenheit betrachtet. Die Côte des Bar war bis zur Französischen Revolution Teil Burgunds, und diese Verbindung spürt man noch heute in der Weinphilosophie. Das Weingut bewirtschaftet rund 7 Hektar Rebfläche, verteilt auf verschiedene Parzellen rund um Celles-sur-Ource, wobei jede Lage separat ausgebaut wird, um ihren individuellen Charakter zu bewahren.

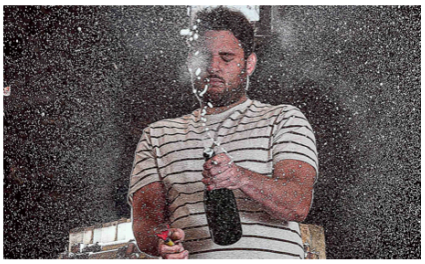
Die Weinberge liegen auf den charakteristischen Kimmeridgien-Böden aus Kalk und Ton, die dem Pinot Noir Langlebigkeit und Persönlichkeit verleihen. Thibaud Brocard arbeitet nach biologischen Prinzipien, verzichtet im Weinberg auf Herbizide und chemisch-synthetische Spritzmittel und liest die Trauben von Hand. Im Keller setzt er auf eine schonende Pressung mit einer traditionellen Coquard-Korbpresse und verarbeitet ausschließlich die Cuvée, das Herzstück des ersten Pressdurchgangs. Die Spontangärung mit natürlichen Hefen erfolgt teils im Edelstahltank, teils in gebrauchten Barriques. Eine Besonderheit ist die Arbeit unter Stickstoff, die es ermöglicht, den Schwefelzusatz auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe, bevor er mit minimaler Dosage dégorgiert wird.

In der Nase zeigt sich der Champagner elegant und komplex mit roter Beerenfrucht und warmen Brioche-Aromen, die durch lange Hefelagerung entstanden sind. Dazu gesellen sich Noten von gelben Früchten, geröstete und leicht rauchige Nuancen, die an Feuerstein und Schwarzpulver erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich harmonisch, mit spürbarem Druck und einer feinen Cremigkeit. Die Säure ist perfekt eingebunden, die mineralische Komponente verleiht ihm Geradlinigkeit und Spannung. Der Abgang ist lang und ausdrucksstark, mit einer feinen salzigen Note, die den Trinkfluss zusätzlich belebt.

Dieser Jahrgangschampagner ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, der zu kräftigeren Gerichten passt. Probieren Sie ihn zu einem saftigen Steak, zu gegrilltem Thunfisch oder Lachs, zu intensiven asiatischen Gerichten mit würzigen Saucen oder zu einem herzhaften Pastagericht mit Pilzen oder Trüffel. Auch reifer Hartkäse findet in ihm einen würdigen Partner. Der Contrée Noire ist ein Champagner für Pinot Noir-Liebhaber, die Kraft und Finesse gleichermaßen schätzen. Seine intensive Aromatik und die ausgeprägte Struktur machen ihn zu einem charaktervollen Vertreter der Côte des Bar, der zeigt, wie ausdrucksstark ein reiner Pinot Noir in dieser Region sein kann.

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.

