

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
 CHAMPAGNE BRUT NATURE
 3CC- TROIS CEPAGES COLLECTION 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

- Grapefruit
- Erdbeere
- Quitte
- Apfelschale
- Gruene Birne
- Kandierte Früchte
- Laub
- Leder
- Brotrinde

TYP

im Holz ausgebaut
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif
 Essensbegleiter
 viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen
 leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
 Meunier (30%)
 Pinot Noir /
 Spätburgunder (40%)
 2018
 biodynamisch
 (Demeter)

**Jahrgänge
 Anbau**

WEINBEREITUNG

**Gärung
 Ausbau**

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

**Biolog. Säureabbau
 Lagerung**

durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass

**Reserveweine
 Dauer Hefelager**

kein Reservewein
 65 Monate

**Dosage
 Degorgiert**

0 Gramm / Liter
 November 2025

Jahresproduktion

2.584 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

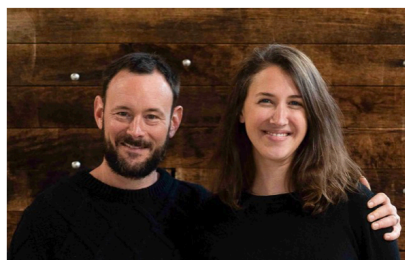
96/100

Champagne 3CC von Bourgeois-Diaz, ist einer dieser Champagner, die dafür verantwortlich sind, dass wir Champagnern verfallen sind und Champagner auf eine Stufe mit den besten Weiß- und auch Rotweinen stellen. Trois Cepages Collection besteht überwiegend aus Chardonnay mit einem Drittel Pinot Noir und einem guten "Schuss" Meunier. Der hohe Chardonnay Anteil sorgt für die Fähigkeit zum Reifen. Mit 60 Monaten fällt dies überdurchschnittlich lang aus. Dies belohnt 3CC mit einer enormen Komplexität und grandiosen Reifenoten bei einer immer noch sehr präsenten Frische. Ganz großes Champagner-Kino!

CHAMPAGNE BOURGOIS-DIAZ

biodynamische Champagner mit Tiefe und eigenwilligem Charakter

Wer die Champagner von Bourgeois-Diaz einmal im Glas hatte, kehrt immer wieder zurück. Sie sind frisch und lebendig, dabei vielschichtig und von eigenwilliger Persönlichkeit – mit einer Energie, die man sofort spürt. Jérôme Bourgeois übernahm 2001 das elterliche Weingut in Crouttes-sur-Marne, am westlichsten Zipfel der Champagne, keine 50 Kilometer von Paris entfernt. Seit 2015 trägt der Betrieb das Demeter-Siegel. Meunier ist die prägende Rebsorte des Hauses und entfaltet hier eine Tiefe und Finesse, die zu überzeugen weiß. Seit 2016 steht Jérôme seine Frau Charlotte zur Seite, und gemeinsam erzeugen das sympathische Duo Champagner, die zweifelsohne zu unseren absoluten Lieblingen zählen!



Die spanischen Wurzeln seiner Mutter, so **Jérôme Bourgeois**, haben ihn dazu gebracht, andere Wege zu gehen als seine Kollegen. Ihre Energie und ihr Temperament trieben ihn an, als er 2001 das Familienweingut in Crouttes-sur-Marne übernahm und den Betrieb von Grund auf umgestaltete. Sein Vater Jean-Pierre hatte den Betrieb 1975 in diesem stillen Ort am Ufer der Marne an der westlichsten Grenze der Champagne gegründet, keine 50 Kilometer von Paris entfernt. Seit 2016 arbeitet seine Frau **Charlotte** an seiner Seite, und zusammen bilden sie ein äußerst inspirierendes und schlagfertiges Team, das Champagner erzeugt, die uns berühren. Die beiden bewirtschaften knapp 7 Hektar über rund 30 Parzellen in Crouttes-sur-Marne und den Nachbargemeinden Nanteuil-sur-Marne und Villiers-Saint-Denis.

Die Champagner

Das Fundament bildet **3C** (Trois Cépages), in dem alle drei Rebsorten zusammenkommen. Pinot Noir überwiegt, Chardonnay und Meunier ergänzen je einen kleineren Anteil. **B** ist ein Blanc de Blancs von der Einzelparzelle Le Temple in Nanteuil-sur-Marne, der westlichsten Chardonnay-Lage der Champagne, mit mineralischer Dichte und Tiefe, die sich mit etwas Zeit entfalten. **N** vereint Pinot Noir und Meunier, wobei Pinot Noir zu zwei Dritteln überwiegt. Kraftvoll und mit belebender Spannung ist er ein überzeugender Essensbegleiter. **M** zeigt Meunier in Reinform von 60 Jahre alten Rebstöcken und entwickelt finessenreiche Komplexität, die diese Rebsorte in einem anderen Licht zeigt. **RS** stammt von Meunier-Trauben zweier sehr alter Parzellen, die älteste aus dem Jahr 1935, und trägt durch langen Maischekontakt eher Rotwein- als Rosécharakter.

3CC, die Vintage-Variante der Trois-Cépages-Cuvée, stellt die drei Rebsorten zu etwa gleichen Teilen in den Vordergrund und reift länger auf der Hefe als der 3C. **ONDES** ist ein Blanc de Noirs aus reinem Pinot Noir mit langem Hefelager. Ebenfalls aus sortenreinem Pinot Noir stammt **Les Bien Aimées**, von einer Einzelparzelle, die 1963 durch Sélection massale bepflanzt wurde. **Les Justices** rundet das Programm mit einem reinsortigen Meunier ab und zählt zu den tiefgründigsten und bemerkenswertesten Champagnern des Weinguts.

Neben den Champagnern erzeugen Charlotte und Jérôme seit 2018 mit **BD'LP** einen Coteaux Champenois Rouge aus Meunier und Pinot Noir. Stille Rotweine sind in der Champagne eine Seltenheit, und dieser überzeugt mit klarer, lebendiger Handschrift.

Warum Champagner von Bourgeois-Diaz?

„Wenn man Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, verzichtet man darauf, alles kontrollieren zu wollen. Man erkennt an, dass die Natur das Sagen hat und man ihr dient – und nicht umgekehrt.“ So beschreibt Jérôme beschreibt seinen Ansatz, den man in jedem Champagner des Weinguts spürt. Bourgeois-Diaz zählt zu unseren absoluten Lieblingen im Sortiment, weil diese Champagner frisch und lebendig sind und dabei liebenswerte Ecken und Kanten haben, die immer wieder überraschen und am Ende überwältigen. Wer sich einmal von ihnen hat berühren lassen, möchte nicht mehr auf sie verzichten.

Weinberg und Keller

Die 6,8 Hektar verteilen sich auf rund 30 Parzellen mit einem durchschnittlichen Rebenalter von 40 Jahren. Meunier nimmt mit 3,5 Hektar den größten Anteil ein, gefolgt von 2 Hektar Pinot Noir und 1,3 Hektar Chardonnay. Die Böden aus Ton, Löss und Kreide prägen die Struktur der Weine grundlegend. Seit 2009 kommt kein Pflanzenschutzmittel mehr zum Einsatz. Das Weingut ist seit 2014 bio- und biodynamisch zertifiziert und trägt seit 2015 das Demeter-Siegel, womit Bourgeois-Diaz zu den ersten und bis heute wenigen vollständig biodynamisch bewirtschafteten Champagnererzeugern gehört. Im Keller gilt minimaler Eingriff als Leitlinie. Alle Lagen werden separat ausgebaut, die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen und der biologische Säureabbau wird zugelassen. Eine traditionelle Coquard-Pressen sorgt für besonders schonende Extraktion. Auf Filtration und Schöpfung wird grundsätzlich verzichtet, Schwefel kommt nur in Ausnahmefällen zum Einsatz. Die Grundweine reifen je nach Cuvée in Edelstahl, Betontanks, Barriques oder Amphoren.

Winzer	Jérôme Bourgeois
Ort	Crouttes-sur-Marne, Vallée de la Marne
Weinberg	biodynamisch (Demeter seit 2015)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration und Schöpfung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, Betontanks, Barriques und Amphoren
Größe	7 Hektar, 40.000 Flaschen