BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BD'RS
ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE 2022 BIO

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
Limette
Grapefruit
Rhabarber
Kräuter
Bergbach (Mineralität)
Gewürznelke
Brioche

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

STIL

feine Holznote

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	21 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025
Jahresproduktion	3.007 Flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	4/5
einfach geniessen	90/100

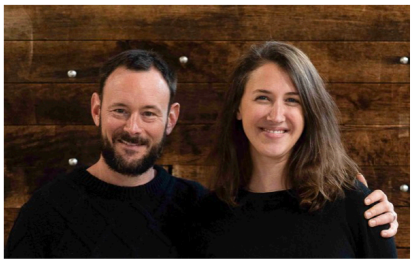
Tiefgründig und eigenwillig zeigt sich BD'RS von Bourgeois-Diaz, ein Rosé de Saignée aus reinem Meunier im äußersten Westen des Vallée de la Marne. In Crouttes-sur-Marne, auf halbem Weg zwischen Paris und Reims, führt Jérôme Bourgeois das Familienweingut in vierter Generation. Vor seiner Rückkehr in den Weinberg arbeitete er im Industrievertrieb, ehe er den Betrieb übernahm und ihn konsequent auf biodynamische Arbeit umstellte. Diese Cuvée stammt aus sehr alten Lagen, deren Reben teils bis in die Jahre 1925 und 1960 zurückreichen, gewachsen auf den lehmig geprägten Kalkböden des Tals.

Bei Bourgeois-Diaz arbeitet man seit Langem biodynamisch zertifiziert, ohne Herbizide und mit großer Aufmerksamkeit für jede Lage. Gelesen wird von Hand, gepresst in einer traditionellen Coquard-Presse, die jede Rebsorte und jeden Weinberg getrennt verarbeitet. Für den Rosé bleiben die Beeren einige Stunden auf der Maische, ehe der Most spontan mit den eigenen Hefen vergärt, teils im Stahltank, teils im Holzfass. Schwefel setzt Jérôme nur sparsam ein, und auf eine Dosage verzichtet er ganz, sodass die Frucht und der Charakter der alten Reben unverstellt in die Flasche gelangen.

Schon die kräftige, fast dunkle Farbe verrät die Saignée-Herstellung und hebt diesen Champagner von blasseren Rosés ab. In der Nase verbinden sich Grapefruit und Bergamotte mit roten Früchten wie Erdbeere und Granatapfel, dazu Thymian, etwas Rhabarber und eine würzige Spur von Nelke. Am Gaumen wirkt er weinähnlich und griffig, mit feinem Gerbstoff und einer Struktur, die eher an einen leichten Roten erinnert als an einen gefälligen Schaumwein. Der Abgang bleibt herb und von Zitrusbitterkeit getragen. Ein eigenständiger Rosé de Saignée, der etwas Luft braucht, um sich vollständig zu entfalten.

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.

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.

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.

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-Presse sorgt für besonders schonende Extraktion. Auf Filtration und Schönung 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 Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahl, Betontanks, Barriques und Amphoren
Größe	7 Hektar, 40.000 Flaschen