LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE TROIS CONTRÉES
EXTRA BRUT – 2. PLATZ SZ-MAGAZIN

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
Kräuter
Getrocknete Aprikose
Karamell / Toffee
Haselnuss
Waldboden
Kalkstein

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2023 (85%)
Weinberg	3 Parzellen: Clos Bidaut, Les Devoix und Val Moré
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	15% Reserveweine
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2026
Jahresproduktion	16.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Tim Atkin MW	92/100

Im SZ-Magazin-Test „Kann deutscher Sekt mit Champagner mithalten?“ hat Trois Contrées mit 10 Punkten die zweitbeste Wertung erhalten.

Der Champagner Trois Contrées der Domaine La Borderie steht ganz im Zeichen der Zahl 3: Drei Rebsorten, drei Gemeinden, drei unterschiedliche Lagen mit drei Ausrichtungen, die vom Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang reichen. Die Assemblage vereint Pinot Noir aus Merrey-sur-Arce, Chardonnay aus Ville-sur-Arce und Pinot Blanc aus Bar-sur-Seine zu einer stimmigen Komposition. Die Geschwister Marie und Simon Normand haben 2013 die Familientradition übernommen und die Domaine an der Côte des Bar gegründet, nachdem die Familie über sechs Generationen hinweg Trauben an große Häuser verkauft hatte. Heute bewirtschaften sie 11,5 Hektar und nutzen einen Teil davon für eigene Champagner, die rasch als Geheimtipp galten.

Die drei Einzellagen liegen auf unterschiedlichen Böden der Côte des Bar und profitieren von ihren verschiedenen Ausrichtungen nach Osten, Süden und Westen. Die Domaine arbeitet nach den Prinzipien des nachhaltigen Weinbaus und verzichtet konsequent auf Herbizide und Insektizide. Ein Teil des Pinot Noir wird in Eichenfässern vinifiziert, was dem Champagner zusätzliche Komplexität verleiht. Die Cuvée besteht zu rund zwei Dritteln aus Pinot Noir, ergänzt um Chardonnay und einen kleinen Anteil Pinot Blanc. Nach dem biologischen Säureabbau in Edelstahltanks reift der Champagner rund zwei Jahre auf der Hefe. Reserveweine aus früheren Ernten runden die Assemblage ab, bevor eine sehr zurückhaltende Dosage für die finale Balance sorgt.

In leuchtendem Zitronengelb mit bernsteinfarbenen Reflexen zeigt sich der Trois Contrées elegant und floral in der Nase. Würzige Akzente und Noten von Trockenfrüchten entwickeln sich nach ein paar Momenten im Glas. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner lebhaft und fruchtig mit einer straffen, spannungsgeladenen Struktur. Die präsente Säure trägt die Aromatik bis in den langen Abgang, wo eine feine Mineralität nachklingt. Die Textur wirkt zugleich weitläufig und fokussiert, mit schöner Tiefe. Ein gelungenes Beispiel dafür, wie junge Winzer mit Respekt vor der Tradition neue Wege gehen und eigenständige Champagner schaffen.

CHAMPAGNE LA BORDERIE

betörend cremige Champagner mit Wow-Effekt



Ein Schmelz, der auf der Zunge zergeht, eine Cremigkeit, die sich anfühlt wie Seide. Die Champagner von La Borderie sind selten: präzise im Ausdruck, klar in der Frucht, spannungsgeladen ohne oxidative Noten. Simon Normand brachte burgundisches Handwerk aus Beaune in die Champagne zurück, seine Schwester Marie folgte ihm zu den Reben. Seit 2013 führen sie das elterliche Weingut fort, doch der neue Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und herausgearbeitet. Es sind einfach großartige Champagner, die erzählen, woher sie kommen.

„Champagne Normand" würde nicht funktionieren, findet Simon Normand. Zu generisch, zu austauschbar. Als er und seine Schwester Marie 2013 das elterliche Weingut übernahmen, wählten sie deshalb einen anderen Namen. „La Borderie" bezeichnet historisch einen kleinen, eigenständigen Hof, der seine Trauben selbst bewirtschaftet und nichts zukauft – genau das ist ihr Ansatz. Der Name sollte für ein Projekt stehen, nicht nur für einen Familiennamen. Er verweist zugleich auf die burgundische Prägung, die Simon mitbrachte, als er nach drei Jahren bei Bouchard Père et Fils in Beaune in die Champagne zurückkehrte. Seine Schwester Marie, die ursprünglich in der Kinderbetreuung tätig, folgte ihm zu den Reben.
Ihre Eltern Jean-Louis und Odile, beide aus Winzerhäusern stammend, hatten zuvor die Weinberge ihrer eigenen Familien zusammengeführt. Die 11,5 Hektar liegen auf sieben Gemeinden rund um Bar-sur-Seine verteilt, wo Seine und Arce zusammenfließen. Von dieser Fläche sind 1,5 Hektar für die eigenen Champagner reserviert, der Rest geht weiterhin an Kooperativen und Häuser. Die Rebflächen liegen auf Mergel-Kalkböden aus dem mittleren und oberen Kimmeridgium sowie dem unteren Portlandium und sind mit Pinot Noir, Chardonnay, Meunier und dem in der Champagne seltenen Pinot Blanc bestockt. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 30 Jahren, einige Pinot-Blanc-Parzellen stammen sogar aus dem Jahr 1954. Das Weingut ist seit 2013 mit dem Label Haute Valeur Environnementale und seit 2014 mit Viticulture Durable en Champagne zertifiziert. Neben Champagner produziert die Domaine auch stillen Coteaux Champenois.

Die Champagner

Die Einstiegs-Cuvée Cuvée **Trois Contrées** vereint die Trilogie des Weinguts: drei Rebsorten, drei Gemeinden, drei Expositionen. Pinot Noir dominiert die Assemblage, ein Teil davon im Holz vinifiziert, ergänzt von Chardonnay und Pinot Blanc aus den Lagen Val Moré, Les Devoix und Clos Bidaut. Der Rosé de Saignée **Douce Folie** entsteht ausschließlich in Jahren, die optimale Reife und makellosen Gesundheitszustand der Trauben erlauben. Die 50 Jahre alten Pinot-Noir-Reben der namensgebenden Lage Douce Folie werden kurz eingemaischt, bis eine intensive Farbe erreicht ist.
Der Blanc de Noirs **De quoi te mêles-tu?** stammt aus einer nordexponierten Lage in Neuville-sur-Seine und verbindet kühle, klare Frucht mit linearer Struktur. Im Blanc de Pinot Blanc **L'Arpent Oublié** kommen die alten Pinot-Blanc-Reben von 1954 aus der Parzelle Val Moré zur Geltung. Ein Teil des Weins reift im Fass, der Rest in Edelstahl, der Champagner vereint die seltene Rebsorte und altes Holz zu einer ungewöhnlichen, texturierten Stilistik. Der Blanc de Noirs **Le Replat des Envieuses** ist eine weitere Einzellage, ein reinsortiger Meunier, der die Weisheit der Rebe mit mineralischer Präzision verbindet.
La Confluente ist ein Blanc de Blancs, der seinem Namen gerecht wird. Die Parzellen Les Devoix und Val Moré liegen genau dort, wo Seine und Arce zusammenfließen. Überwiegend Chardonnay und etwas Pinot Blanc, ein ausgedehntes Hefelager, ein kleiner Anteil im Holz ausgebaut. Ein Champagner mit saftiger Frucht und zitrischer Spannung, der den Kalkstein spürbar macht. Der Jahrgangschampagner **Val Moré** ist ein reinsortiger Pinot Noir aus der namensgebenden Einzellage. Die Cuvée-Moste werden in Edelstahl vergoren, der biologische Säureabbau zugelassen. Das Ergebnis ist ein dichter, konzentrierter Blanc de Noirs mit langer Lagerung.

Warum Champagner von La Borderie?

Schon bei der ersten Verkostung war für uns klar: Die Champagner von „La Borderie" müssen unbedingt in unser Sortiment! Selten hatten wir in der Vergangenheit einen Champagner mit vergleichbarem Schmelz und Cremigkeit im Glas. Hier wird nicht assembliert, um einen Hausstil zu treffen, sondern um das Terroir jeder einzelnen Parzelle herauszuarbeiten. Simon und Marie Normand sprechen von jeder Rebe als von einer eigenständigen Geschichte. Das klingt romantisch, ist aber vor allem präzise Weinbergsarbeit. Die Erträge werden niedrig gehalten, die Trauben mit hoher Reife gelesen, jede Parzelle separat vinifiziert. Ihr Keller bietet Platz, um bis zu zwanzig Partien separat auszubauen. Die Weine sind klar, fruchtig und spannungsgeladen, ohne oxidierende Noten. Der biologische Säureabbau findet in Edelstahl statt, im kleinen Barrique wird er blockiert. Das Ergebnis sind Champagner, die sich nicht in den Vordergrund drängen, aber präzise erzählen, woher sie kommen. Es sind Weine für den Tisch, nicht für den Aperitif allein.

Winzer	Simon und Marie Normand
Ort	Bar-sur-Seine, Côte des Bar
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	pneumatische Presse, Gärung in Edelstahltanks und Barriques, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks
Größe	11,5 Hektar, 30.000 Flaschen