

# Kräftig & Zupackend



## Champagne Pierre Brocard

Thibaud Brocard ist ein **Freigeist**, der mit extrem viel Hingabe und **Energie** danach strebt, die besten Champagner aus seinen Böden und den darauf wachsenden Trauben zu produzieren. Zum einen kann er dazu auf den **Erfahrungsschatz** seiner Familie zurückgreifen, die seit 1932 Champagner herstellt. Zum anderen hat er seit der Übernahme der Domaine im Jahr 2012 auch seine **eigenen Ideen und Visionen** eingebracht.

Auch wenn nicht zertifiziert, bearbeitet Thibaud seine 6,5 Hektar Weinberge **nachhaltig** und nach biologischen und biodynamischen Prinzipien. Das sieht Thibaud nicht nur als **Verantwortung** gegenüber nachfolgenden Generationen, sondern auch als Grundlage für einen **unverfälschten Champagnerstil**. Auch deswegen liegt sein Fokus auf **Jahrgangschampagnern** aus einer Rebsorte, von denen der Pinot Noir Thibauds größte Leidenschaft ist. Vornehmlich werden die Grundweine in **Edelstahl** ausgebaut, Sauerstoffkontakt wird möglichst vermieden und **Dosage sowie Schwefelgabe gering** gehalten.

So haben die Champagner von Thibaud Brocard immer einen **mineralisch-salzigen Kern**, die Böden an der Côte des Bar unweit des Burgunds mit hohem Kalkanteil verleihen ihnen zugleich **Fülle und Schmelz**, unterlegt feinen Hefenoten. Der druckvolle und komplexe Champagner-Stil von Brocard verspricht also **Langlebigkeit** bei gleichzeitig großer **Trinkfreude**.



## Champagner:

### Dits-Lieux

75% Pinot Noir  
20% Pinot blanc  
5% Chardonnay

**Dosage:** 1g/l

**Ausbau:** 90% Edelstahl, 10%  
Holzfass

**Flaschenreife:** 24 Monate

### Aube Saline |

#### Bulles des Blancs

100% Chardonnay

aus der Einzellage Val Frion

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 100% Edelstahl

**Flaschenreife:** mind. 4 Jahre  
ungeschönt & ungefiltert

### Contrée Noire Millésime

100% Pinot Noir  
aus der Einzellage Val Frion

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 100% Edelstahl

**Flaschenreife:** mind. 4 Jahre  
ungeschönt & ungefiltert

### L'Égarée Zero Dosage

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

aus der Einzellage Haute  
Frion

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 100% Holzfass

**Flaschenreife:** mind. 3 Jahre

### Saignée de la Côte Rosé

100% Pinot Noir  
3 Tage Mazeration

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 100% Edelstahl

**Flaschenreife:** mind. 3 Jahre

### Absimilis Millésime

100% Pinot Blanc  
Einzellage La Lemblée

7 Tage Mazeration in  
Betonteiern

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** Edelstahl, Betonei

**Flaschenreife:** mind. 2 Jahre

### Coteaux Champenois

#### Rouge

100% Pinot Noir  
Einzellage La Martinée

7 Tage Mazeration

**Ausbau:** 300l Fässer

### Coteaux Champenois

#### Blanc

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

Einzellagen La Leblée und  
Bondonnots

**Ausbau:** 300l Fässer und  
kleine Edelstahl tanks

## Fakten:

R.M., Celles sur Ource,

Côte des Bar, 6,5 ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!