



LA BORDERIE

La Borderie ist das Familienweingut der Geschwister **Marie und Simon Normand**, welches sie 2013 in Bar-Sur-Seine an der Côte des Bar gründeten nachdem ihre Familie über **6 Generationen** als Traubenlieferanten tätig gewesen war. Das Winzerhandwerk liegt den beiden also im Blut. Kein Wunder, dass bereits nach kurzer Zeit ihre Champagner als **Geheimtipp** gehandelt wurden.

Von den 11 Hektar Weinbergen werden bisher lediglich **1,5 ha für die Produktion der eigenen Champagner** verarbeitet, der Rest wird an große Häuser verkauft. Gerade einmal gut 10000 Flaschen werden so jedes Jahr produziert.

Der **Pinot Noir** nimmt mit **70%** den Hauptbestandteil der Rebfläche ein.

Dazu kommen noch Pinot Meunier, Chardonnay und ein wenig **Pinot Blanc**.





Nachhaltigkeit im Weinberg hat **höchste Priorität**. Aus diesem Grund ist ihre Domaine nach den strengen Richtlinien der Labels „High Environmental Value“ und "Sustainable Viticulture in Champagne" zertifiziert. Deren Fokus liegt auf umweltfreundlichen Praktiken im Weinberg, dem Schutz der Artenvielfalt (wie z.B. der Auspflanzung von Hecken), einer möglichst hohen **Biodiversität** und verantwortungsvollem Wassermanagement.

Die Champagner sind **puristisch bis minimalistisch** mit einem animierenden Zusammenspiel aus aromatischer Feinwürzigkeit, puristischer, **tiefgehender Frucht** und **elegant-anmutiger Frische** und **Präzision**. Erreicht wird dies durch auf den Punkt gereiftes Lesegut, eine relativ späte Tirage und ein ausgewogen langes Hefelager.

FACTS: R.M., Bar-sur-Seine, Aube, 10.000 FL/Jahr



**CHARAKTER
PURISTISCH & ANALYTISCH**



Trois Contrées

70% PN, 23% CH,
7% Pinot Blanc
Dosage: 4,5g/l
3 Lagen, 3 Orte, 3
Ausrichtungen: Osten,
Süden, Westen
15% Reserve Weine
3 Jahre Flaschenreife

'De quoi te mêles-tu?' Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Aus der Parzelle "De
Quoi Te Mêles-Tu?"
(Übersetzt: Warum
mischst Du Dich ein?)
Nördliche Ausrichtung.
30 Mon. Flaschenreife

Val Moré Blanc de Noirs Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Parzelle "Val Moré"
5% in Holz gereift
5 Jahre Flaschenreife



Confluente Blanc de Blancs Millésime

80% Chardonnay
20% Pinot Blanc
Dosage: 4,5g/l
2 Parzellen zwischen 2
Flüssen: Seine & Arce
5% in Holz gereift
4 Jahre Flaschenreife

L'arpent Oubliée

100% Pinot Blanc
Einzellage "L'arpent
oublié"
1954 gepflanzt
Dosage: 0g/l
3-4 Jahre
Flaschenreife

Douce Folie Rosé de Saignée

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Parzelle "Douce Folie"
Süd-westliche
Ausrichtung
Rebstöcke: 50 Jhr. alt
48h Maischestandzeit
24 Mon. Flaschenreife



**Coteaux
Champenois Red
Les Devoix**

100% Pinot Noir
Parzelle "Les Devoix"
Süd-westliche
Ausrichtung
Rebstöcke: 50 Jhr. alt
Im Holz ausgebaut
Ungeschönt, ungefilt.

**Coteaux
Champenois Blanc
Les Devoix**

100% Chardonnay
Parzelle "Les Devoix"
mit süd-westlicher
Ausrichtung
Rebstöcke: 50 Jhr. alt
50% Holzausbau