



## PIERRE BROCARD

**Thibaud Brocard** ist der aktuelle Winzer (seit 2012) hinter dem Weingut Brocard Pierre. Seine familiäre Verbindung zu Champagner begann bereits **1932 mit seinem Urgroßvater Georges** und Thibauds Weg in die Weinwelt führte über seinen Vater und dessen wachsames Auge, Pierre Brocard.

Die Herangehensweise an die Weinproduktion ist schlicht und klar: Thibaud legt Wert auf **Jahrgangsweine**, die ausschließlich aus Trauben eines **einzelnen Weinbergs** stammen. Diese werden sorgfältig und lange auf der Hefe gelagert, um die **gewünschten Aromen** zu erzielen. Obwohl er auch Blanc de Blancs herstellt, liegt seine Leidenschaft in **Blanc de Noirs**, besonders dem komplexen Pinot Noir. Thibaud setzt bei der Weinbereitung auf **Edelstahl**, um den unverfälschten Ausdruck des Terroirs zu bewahren.





Obwohl er sich nicht als biologischen Winzer bezeichnet, folgt er einer **nachhaltigen und verantwortungsbewussten Weinproduktion**. Er praktiziert, ihm sinnvoll erscheinende, Prinzipien der **Biodynamik** und setzt im Weinberg auf **umweltfreundliche Methoden**.

Die traditionelle **Coquard Presse** ermöglicht eine **sanfte Pressung**, um die Farbextraktion zu begrenzen. Außerdem wird unter **Stickstoff** gearbeitet, um die Schwefelzugabe auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Weinbereitung bei Champagne Brocard Pierre ist eine geschickte **Kombination aus alten und neuen Techniken**.

Das einzigartige Terroir der Côte des Bar, geprägt von **unterirdischem Lehmboden** und **kalkhaltigem Kimmeridgien**, verleiht den Weinen **Langlebigkeit, Persönlichkeit und eine erfrischende Mineralität**.

**FACTS: R.M., Celles Sur Ource, Côte des Bar, 6.5ha**



**CHARAKTER  
KRÄFTIG & ZUPACKEND**



## **Brut Tradition**

75% Pinot Noir  
20% Pinot Blanc  
5% Chardonnay  
Dosage: 1g/l  
Ausbau zu 90% im Tank,  
10% im 300l-Fass  
30% Reserveweine

## **Bulles des Blancs Millésime**

100% Chardonnay  
Dosage: 2g/l  
Ausbau im Stahltank  
Lieux-Dits: "Frillon"  
ungeschönt &  
ungefiltert  
Mind. 4 Jahre  
Flaschenreife

## **Contrée Noire Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 1g/l  
Ausbau im Stahltank  
Lieux-Dits: "Frillon"  
ungeschönt &  
ungefiltert  
Mind. 4 Jahre  
Flaschenreife



## **Saignée de la Cote**

100% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
Gärung im Holzfass  
75h Mazeration  
Ausbau imahltank  
mind. 3 Jahre  
Flaschenreife

## **L'Egarée**

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im 300l-Fass  
mind. 3 Jahre  
Flaschenreife  
minimaler  
Schwefeleinsatz

## **Absimilis Millésime**

100% Pinot Blanc  
Dosage: 2g/l  
7 Tage "whole bunch"  
Mazeration in  
Zementbottichen  
Ausbau inahltanks  
4 Jahre Flaschenreife



## **L'Expérience Taille Extra Brut**

75%PN, 5%CH, 20% PB  
Dosage. 0g/l  
11 versch.Parzellen  
Aus einem Jahrgang  
Bewusst 2. Pressung  
Ausbau in Stahl  
Flaschenreife: 2 Jahre

## **Coteaux Champenois Blanc 2011**

50% Pinot Blanc  
Parcelle Lemblée  
50% Pinot Noir  
Parcelle Bondonnots  
4 Monate im 300L  
Fass gereift  
Charakter: Spannung,  
geradlinig, salzig

## **Coteaux Champenois Rouge 2011**

100% Pinot Noir  
Parcelle la Martinée  
Im Stahl ausgebaut  
  
Frische, zugänglich,  
knackige Frucht