

## BROCARD PIERRE

**Bulles Blanc**  
**Extra Brut AC**



|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Jahrgang:                       | 2017                  |
| Inhalt:                         | 75 cl                 |
| Produzent:                      | <b>Brocard Pierre</b> |
| Traubensorten:                  | Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt:                  | 12.50% Vol.           |
| Dosage                          | 1 g/l                 |
| Gesamtproduktion<br>des Hauses: | 70'000 Fl.            |
| Ausschenktemperatur:            | 10-12°                |

Die Chardonnay Trauben für diesen Blanc de Blancs, stammen aus der Lage «Frillon» in Celles-sur-Ource. Ausgebaut imahltank und nur minimalst geschwefelt. Degorgiert nach sechs Jahren Hefelager. Frisch-fruchtige Nase mit Aromen von Meyer Zitronen, Orangeat und Zitronat, Honig Melonen und Aprikosen, umrahmt mit feinen Noten von weissen Blüten, Madelaines und zart mineralischen Kreide Tönen. Süffiger Gaumen, knackig, mit mineralisch nussigem Schmelz und dezenter Salzigkeit im Finale.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar frisch-fruchtiger Champagner sowohl zum Apéro mit Anspruch als auch zu Vorspeisen und Fischgerichten, etwa Zitronen Risotto mit Blumenkohl-Crumble, oder zu gebratenem Zander Filet auf leichtem Curry-Sauerkraut.

### **Produzent**

---

Thibaud Brocard gehört zur neuen Generation von Winzern, die frischen Wind in die Champagne bringen – unkonventionell, neugierig und doch tief in der Tradition verwurzelt, denn die Geschichte begann bereits 1932 mit Georges Carreau, der erstmals Champagner kelterte. 2012 übernahm Thibaud das Weingut von seinem Vater Pierre Brocard, welcher ihm tatkräftig zur Seite stand, und führte es mit neuer Energie in eine nachhaltige Zukunft. Er liebt, was er tut – und das spürt man: „Ich liebe es, Wein zu machen und ihn zu teilen“, sagt er. Seine Zeit in Beaune prägte ihn stark, weshalb er sich ebenso als Burgunder wie als Champenois versteht. Diese Offenheit spiegelt sich in seiner Arbeit wider: biologischer Anbau, ja – aber ohne ideologischen Eifer. Für Thibaud zählt, was im Einklang mit der Natur steht und was langfristig dem Weinberg guttut. Seine Champagner entstehen ohne

Etikettendogma, aber mit viel Gefühl fürs Terroir. Alle Grundweine sind lagenrein, der Holzeinsatz minimal, fast alle Cuvées stammen aus einem Jahrgang. So entstehen eigenständige Weine, die sowohl neugierige Einsteiger als auch erfahrene Genießer fesseln – authentisch, geradlinig und zukunftsorientiert.