

BROCARD PIERRE
Tradition (B. 2022)
Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brocard Pierre
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Pinot Blanc (Weissburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine Cuvée basierend zu 70% auf Pinot Noir, dazu 20% Pinot Blanc und 10% Chardonnay. Die Trauben dafür stammen aus 11 verschiedenen Parzellen. Ausgebaut zu rund 85% im Stahltank, der Rest in Barriques. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelben Kirschen, saftiger Birne, Nektarinen, Zesten von Zitrusfrüchten und einem Hauch frischer Ananas, dazu feine Noten von Melisse und blühenden Kräutern und einem Hauch von Nougat. Am Gaumen schöne Frische und Eleganz zeigend, fruchtig, rund, mit dezent salziger Mineralität und dezenter, trink animierender Grapefruit Herbe im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Champagner zum Apéro, der auch hervorragend zu Gemüse Quiche, zu gebackenen Wiesen Champignons oder zu pochierten Rotzungen Röllchen mit Kräuter Rahmsauce und anderen Fischgerichten passt.

Produzent

Auch Thibaud Brocard zählt zu den «jungen Wilden» in der Winzer-Champagner Szene und zeigt, dass es Champagner auch in lässig, fern ab jeglicher steifer Etikette geben kann. Doch auch hier steht eine lange Geschichte dahinter. Es war Georges Carreau, der diese schöne Geschichte begann, indem er 1932 zum ersten Mal Champagner produzierte; gefolgt von Emile Brocard, Henri Brocard und dann Pierre Brocard, Thibauds Vater und Namensgeber des Weinguts. Thibaud übernahm 2012, unter den wachsamen Augen seines Vaters, die Führung des Weinguts. Er führt einen Weinbau aus Überzeugung, mit einer Mischung aus neuen und alten Methoden, verantwortungsvoll und nachhaltig. Thibaud sagt von sich selbst «Meine Geschichte ist einfach. Ich esse und trinke gerne. Ich liebe es, Wein zu machen und ich liebe es, ihn zu teilen.

Ich fühle mich so burgundisch wie als Champenois, da ich 5 Jahre in Beaune verbracht habe. Und unsere Nähe zu Burgund bedeutet, dass wir hier einen anderen Zugang zu unseren Terroirs und unseren Weinen haben. Wir streben und stehen für 100% Bio, sind aber nicht einhellig davon überzeugt und dogmatisch, dass dies die einzige Option für nachhaltigen Weinbau ist. So werben wir nicht einfach bloss für und mit Bio-Produkten, sondern sind ständig auf der Suche und versuchen andere Ansätze. In meinen Augen ist es ein großer Teil meiner Arbeit als Winzer, meinen Weinberg zu verstehen und zu pflegen, im Einklang mit- und grösstmöglichen Respekt gegenüber der Natur.» Sämtliche Grundweine werden lagenrein ausgebaut, auf den Einsatz von Holz wird weitgehend verzichtet und alle Champagner stammen – abgesehen von der Cuvée Tradition - aus einem einzigen Jahrgang. Mit seinen Weinen begeistert Thibaud sowohl Champagner-Einsteiger als auch erfahrene Enthusiasten. Ohne Etikett oder Charta, aber dennoch mit größtem Respekt und größter Überlegung. Immer im Geiste für die Zukunft der Erde und der nachfolgenden Generationen.