Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

BOURGEOIS-DIAZ

BD'3C 3 Cepages (deg.25)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bourgeois-Diaz**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	40`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

"3C" steht für "trois cépages" und zeigt an, dass für diese Cuvée drei Traubensorten vermählt wurden, namentlich 45% Pinot Noir, 35% Meunier und 20% Chardonnay. Basis bildet der Jahrgang 2022, mit Reserve Weinen aus den Vorjahren. Ausgebaut je Hälftig im Stahltank und in Eichenfässern. In der Nase finden sich Aromen von saftigem Kernobst, Weichseln, Goji-Beeren und Orangen Abrieb, fein-würzig unterlegt mit Noten von getoasteten Mandelblättchen, etwas Brioche und dezent rauchiger Mineralik. Am Gaumen mit saftiger Frucht, guter Frische und wiederum dezenter Würze.

Empfehlung

Champagner mit Anspruch, zum Aperitif aber auch zu verschiedene Vorspeisen, etwa saftiger Zucchini-Möhren Quiche, Risotto mit frischen Erbsen oder grünem Spargel, oder zu Saiblings Tatar mit Dill, Rosa Pfeffer und Zitronen Abrieb.

Produzent

Das Weingut Bourgeois-Diaz von Jérôme und Charlotte, liegt ganz im Nordwesten der Champagne, schon fast unmittelbar vor den Toren von Paris. Hier, wo dichte Wälder auf der einen Seite des Flusses und friedliche Weinberge auf der anderen Seite die Hänge bedecken, beginnt, von der Stadt der Liebe aus betrachtet, die Champagne. Jérôme ist bereits die vierte Generation von Weinbauern und es lag Ihm im Blut den Betrieb zu übernehmen. Mit der Energie und dem Temperament, welches er von seiner spanischen Mutter mitbekommen hat, stellte er die Bewirtschaftung direkt nach der Übernahme auf Bio um. Die Weiterführung hin zur Biodynamik, war für Ihn dann ganz klar der

nächste logische Schritt. Seine Frau Charlotte, trat 2016 in das Weingut ein und spielt heute eine wichtige Rolle, indem sie das Weingut beaufsichtigt und bei der qualitativen Entwicklung der Champagner hilft. Ihr gemeinsames Credo ist, dass Wein nicht Chemie, sondern Alchemie ist. Ihre Angehens Weise ist es, die Elemente, die die Natur ihnen zur Verfügung stellt, zu nutzen und sie mit ihrem Know-how zu kombinieren. Seit 2018 säen sie in jeder zweiten Reihe Gründünger und 2019 haben sie im Rahmen eines Agroforstwirtschaftsprojekt, 50 Bäume gepflanzt. Bei der Ernte werden die Trauben sorgfältig selektioniert und nach Parzellen und Sorten getrennt verarbeitet. Schwefel wird in der Regel nur während des Pressvorgangs und nur in kleinsten Mengen zugegeben. Der Saft ruht 12 bis 15 Stunden, wird abgezogen und mit einem Ansatz einheimischer Hefen zur Gärung gebracht. Die malolaktische Gärung schließt sich dann spontan an. Zu keinem Zeitpunkt wird der Wein geschönt, gefiltert oder mit Weinstein stabilisiert, so dass er sich frei entfalten kann. Die Vinifizierung findet in verschiedenen Behältnissen statt. Gut die Hälfte in Edelstahltanks, dazu kommen Holzfässer in verschiedenen Grössen und auch Betoneier sowie Amphoren. Jedes Behältnis verleiht dem Wein einen anderen Charakter und verstärkt ihrer Meinung nach die Komplexität und Frische. Das Ergebnis ist die Mühe wert und man möchte den Beiden Recht geben, wenn sie sagen, dass Ihre Weine eine ganz besondere Seele haben.