BROCARD PIERRE
Dits-Lieux (B.2023)
AC (deg.01/26)

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Brocard Pierre**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Pinot Blanc (Weissburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine Cuvée basierend zu 75% auf Pinot Noir, 20% Pinot Blanc und 5% Chardonnay. Die Trauben dafür stammen aus 10 verschiedenen Parzellen. Ausgebaut zu rund 90% im Stahltank, der Rest im 300Lt. Eichenfass. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelbe Kirschen, Äpfeln, Nektarinen und Zitrusfrüchten, dazu bringt der Pinot Blanc-Anteil feine Noten von saftigen Birnen und Blüten Düften. Am Gaumen schöne Frische und Eleganz zeigend, fruchtig, rund, mit dezent salziger Mineralität und schmeichelnder, trink animierender Textur.

Empfehlung

Ein wunderbarer Champagner zum Apéro, begleitet von fein-würziger Gemüse Quiche oder Tempura-Champignons mit Kräuter-Dipp. Toll auch zu Fisch- und Muschelgerichten, etwa pochierten Rotzungen Röllchen mit Weisswein Beurre Blanc oder Jakobsmuscheln an Birnen-Cidre Sauce.

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.