

BROCARD PIERRE
Absimilis
Extra Brut AC (deg.12/25)



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brocard Pierre
Traubensorten:	Pinot Blanc (Weissburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein Blanc de Blancs der "anderen Art": zu 100% aus Pinot Blanc Trauben aus der Lage «La Lemblée» in Celles-sur-Ource. Diese (halb Ganztrauben, halb entrappt) wurden vor dem pressen 7 Tage im Beton-Tank mazeriert. Der Ausbau erfolgte im Stahltank. In der Nase zeigen sich Aromen von reifem Boskoop, Birnen und etwas Zitrus- und Tropenfrucht, deutlich unterlegt mit Tönen von feinen Kräutern, Blütenhonig und Nüssen, dazu dezente Mazerations-Würze, ein Hauch von Tonkabohne und einem jodig-mineralischem Touch. Am Gaumen wiederum würzig, mit Noten von Birnen Cidre und Apéro Nüssen, gut stützender Frische und feiner Gerbstoff Struktur. Seriös, komplex und gleichzeitig verspielt mit schöner Frucht und guter Länge.

Empfehlung

Mit seiner würzigen Art ist dies ein Champagner zum Essen, welcher auch zu kräftigeren Gerichten harmoniert, etwa zu Linsen Eintopf, zu Pilzrisotto mit Birnen-Nuss Crumble und sogar zu fein-würziger Curry-Suppe mit etwas Mango verfeinert und dazu Hähnchen oder Crevetten Spiesschen.

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.