

BROCARD PIERRE

Absimilis
Extra Brut AC



| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Brocard Pierre |
| Traubensorten: | Pinot Blanc |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 2 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 70'000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Die neueste Kreation von Thibaud Brocard. Auch ein Blanc de Blancs, aber zu 100% aus Pinot Blanc (Weissburgunder). Die Trauben stammte aus der Lage «La Lemblée» in Celles-sur-Ource. Die ganzen Trauben lässt Thibaud erst für 15 Tage Kalt mazerieren, die alkoholische Gärung erfolgt in Beton Tanks, die malolaktische Gärung im Stahltank. Geschwefelt wurde nur minimalst, degorgiert nach drei Jahren Hefelager. 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.

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.