



## Champagne BROCARD PIERRE

CÔTE DES BAR

Vigneron à Celles sur Ource, situé sur la côte des bars Thibaud Brocard représente la 4<sup>ème</sup> génération du domaine Pierre Brocard. Historiquement jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle, cette région possédait encore dans son encépagement du Gamay.

L'histoire familiale débute avec Georges Carreau qui commence la champagnisation de ses vins tranquilles pour la première fois en 1932 ; suivi par Émile Brocard, Henri Brocard puis Pierre Brocard, le père de Thibaud.

Ce dernier a repris les rênes du domaine sous l'œil avisé de son père en 2012. Il y mène une viticulture de conviction : responsable et durable. Un vigneron responsable de son terroir qui entre dans une démarche pour l'avenir de la Terre et de nos enfants.

Sous aucun label ni charte, mais néanmoins avec le plus grand respect et la plus grande réflexion, Thibaud Brocard prend les décisions qui feront de son vin, un des plus purs possibles.

### "LE COTEAUX CHAMPENOIS" EN UN MOT ?

Gamay

### POURQUOI ?

«L'idée est de produire un vin nature en pinot noir qui s'approche des grandes lignes d'un gamay : Facilité, très gros fruit, largeur»

**CEPAGE :** 100% Pinot Noir

**UNIFICATION :** Macération carbonique en vendange entière de 9 jours. Fermentation alcoolique et malolactique indigène.

**VIN NON COLLE, NON FILTRE  
ET SANS AJOUT DE SOUFRE**



Champagne Pierre Brocard

10 Chemin du Bruyant - 10110 Celles-sur-Ource

Tél. 03 25 38 55 05