

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2008



Champagne Roger Barnier

Champagne, Vallée du Petit Morin, Frankreich

PREIS: 58,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
BRATAPFEL ◀  
KALKSTEIN ◀  
GEBÄCK ◀  
BRIOCHE ◀  
LAUB ◀  
PILZE ◀  
MOKKA ◀



**Weinberg**

Weinberge mit Ton- und Kalkböden

**Rebsorten**

Chardonnay (70%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (10%)

**Jahrgänge**

2008

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

teilweise durchgeführt

**Dauer Hefelager**

140 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2021

**Typ**

Jahrgangschampagner,  
für Einsteiger, für  
Fortgeschrittene, zum  
Aperitif, Essensbegleiter

**Alkohol**

12,00 Vol.%

**Trinktemperatur**

10 bis 12°C

**Allergenhinweis**

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Im Jahr 1928 erhielt Roger Barnier von seinem Vater zwei Weinberge in Villevenard, das man heute zu dem Gebiet Vallée du Petit Morin zählt. Dies ist ein kleiner Bereich zwischen der Côte de Blancs und der Côte de Sézanne. Ab 1945 konzentrierte sich Roger Barnier auf die Produktion von Champagner. Der Neffe Frédéric Bertelot übernahm die Geschicke des Weinguts bereits 1982 und bewirtschaftet heute acht Hektar Weinberge. Diese sind auf 35 einzelne Parzellen in den Ortschaften Villevenard, Courjeonnet und Broys verteilt. 50% der Weinberge sind mit Chardonnay bestockt, gefolgt von 45% Meunier. Die restliche Fläche ist mit Pinot Noir und Pinot Blanc bepflanzt. Vor Kurzem folgten dann noch einige neue Rebflächen mit den alten, fast unbekannteren Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Die ältesten Rebstöcke wurden bereits 1919 gepflanzt.

## **Warum wir Roger Barnier in unserem Sortiment haben**

Wir lieben eigenständige Champagner und wir finden es großartig, wenn sich Winzer trauen, dem Meunier die Bühne zu bieten, die er auch verdient. Bei Roger Barnier trifft beides zu. Seine Champagner sind individuell und zeigen eine klare Handschrift. Sie sind unaufgeregt, frei von Allüren, aber kompromisslos gut. In den vergangenen Jahren haben sie an Dichte und Präzision hinzugewonnen und werden sicherlich in den nächsten Jahren noch weiter an Qualität zu legen.

Die Cuvée Exquise von Champagne Roger Barnier ist ein Jahrgangschampagner, der hauptsächlich aus Chardonnay und zu 30% aus Pinot Noir und Meunier besteht. Chardonnay und Meunier sind die Rebsorten, mit denen sich der zurückhaltende Frédéric Bertelot einen großen Namen gemacht hat. In Exquise kommt sein Können und seine Erfahrung zur vollen Geltung. Der Champagner ist ausgesprochen frisch, aber auch kraftvoll und reif. Er hinterlässt einen homogenen, druckvollen Eindruck am Gaumen. Die Grundweine wurden in Holzfässern ausgebaut. Auf den biologischen Säureabbau verzichtet Frédéric überwiegend und die zweite Gärung und Reifung erfolgt mit Naturkork, was recht selten anzutreffen ist. Damit erhält Exquise 2008 eine beeindruckende Balance von Frische und herrlich gereiften Noten.