

CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2016



Champagne Roger Barnier

Champagne, Vallée du Petit Morin, Frankreich

PREIS: 64,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APFELSCHALE ◀
BRATAPFEL ◀
ZIMT ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀



Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Meunier (100%)
2016
kein Reservewein
teilweise durchgeführt
50 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2021
2.783 Flaschen
Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

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.

Champagne Millésime extra brut Cuvée 100% Meunier ist ein herrliches Beispiel, zu welchen Qualitäten und zu welcher Größe die oft belächelte Rebsorte Meunier fähig ist. Die Trauben stammen von den ältesten und besten Lagen des Weinguts: Les Fontainottes, Les Foulonnes, Les Bacons, Les Clos Prieurs und Les Hauts de Voizy. Die Rebstöcke wurden zwischen 1910 und 1956 angepflanzt. Die Grundweine baut Frédéric Bertelot in gebrauchten Barriquefässern aus. Auf Filtration und Schönung verzichtet er. Den biologischen Säureabbau führt er nur teilweise durch. Dadurch erhält Cuvée Meunier seine brillante Frische und beeindruckende Komplexität. Cuvée 100% Meunier gefällt uns ausgesprochen gut. Es ist ein grandioser Champagner, der über eine wunderbare Reife, Tiefe und Wärme verfügt. Dazu besticht er mit einer ausgesprochen langen Länge und eleganten Intensität.