BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE
CHAMPAGNE NUANCES DE CORNOIE
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2018 BIO

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang



AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Rote Johannisbeere
Grapefruit
Mirabelle
Aprikose
Kreide
Brioche
Hefe

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellagen Charmois und Colères in Villenauxe-la-Grande mit Lehm und Kalkstein 80%
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

Der Champagner Nuances de Cornoie 2018 von Barrat-Masson ist eine seltene Ausnahme-Cuvée, die nur in Jahren entsteht, in denen das Terroir von Villenauxe-la-Grande im südlichen Teil der Côte de Sézanne sein Bestes gibt. Der Jahrgang 2018 war für die Pinots dieser Lage außergewöhnlich, weshalb Aurélie Masson und Loïc Barrat die Cuvée in diesem Jahr als reinsortige Pinot-Noir-Assemblage interpretierten. Die Trauben stammen aus den Parzellen Fontaine und Les Colères, bewirtschaftet mit dem Gespür eines Winzerduos, das Präzision im Weinberg mit möglichst wenig Eingriffen im Keller verbindet.

Die Reben stehen auf Ton-Kalkstein-Böden und werden seit 2012 nach den Richtlinien biologischen Weinbaus gepflegt. Für den Nuances de Cornoie 2018 kamen ausschließlich die komplexesten Pressfraktionen in den Keller. Die Vinifikation teilte sich gleichmäßig auf Demi-Muids aus Eichenholz und Edelstahltanks auf, gefolgt von einem neunmonatigen Ausbau auf der Feinhefe, ohne Filtration. Nachdem der Champagner anschließend rund vier Jahre auf der Flasche reift, verlässt er den Keller ohne Dosage.

In der Nase ist die Cuvée strahlend und klar: reife rote Früchte verbinden sich mit feiner Kreide-Mineralität und einem dezenten Hauch von Holzwürze. Am Gaumen zeigt der Pinot Noir seine ganze Substanz, bleibt dabei frisch und lebendig, mit schöner Spannung und einem langen, fruchtbetonten Abgang, der sich mit der Zeit noch weiter entfaltet. Nuances de Cornoie hat Reifepotenzial und gewinnt mit etwas Geduld im Keller noch an Tiefe und Komplexität.

CHAMPAGNE BARRAT-MASSON

kreidige, präzise Champagner mit ruhiger Kraft

Leise im Auftakt, dann mit Zug und Spannung: Barrat-Masson steht für puristische Champagner, geprägt von Kreide, feiner Salzigkeit und einer inneren Ruhe, die sich im Glas nach und nach öffnet. Hinter dem Namen stehen Aurélie Masson und Loïc Barrat, die in Villenauxe-la-Grande ihren eigenen Rhythmus gefunden haben – naturverbunden, kompromisslos, geduldig. Sie bewirtschaften die Weinberge mit Sorgfalt, geben den Weinen im Keller Zeit und arbeiten dabei mit behutsamer Hand und niedriger Dosage. So entstehen charakterstarke Blanc de Blancs (und pointierte Cuvées), die Substanz mit Klarheit verbinden und uns nachhaltig begeistern.



Önologin Aurélie und Winzer Loïc wollten ihren eigenen Rhythmus finden – fern von Kompromissen und nah an der Natur. 2010 gründete das junge Ehepaar in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne Champagne Barrat-Masson. Ihre Lagen zwischen Villenauxe und Bethon umfassen rund 7,5 Hektar, zu 90 Prozent mit Chardonnay und zu 10 Prozent mit Pinot Noir bepflanzt; seit der Umstellung 2009 arbeiten sie zertifiziert biologisch. In den restaurierten Gebäuden der Familienhofstelle steht eine traditionelle Coquard-Presse, später kam eine zweite hinzu. Der Fokus liegt auf charaktervollen, präzisen Champagnern, die nur dann entstehen, wenn der Jahrgang das angestrebte Profil zulässt.

Warum Champagner von Barrat-Masson?

Die Haltung ist klar: sorgfältige Weinbergsarbeit, ruhige Hand im Keller, konsequent niedrige Dosage. Die Champagner wirken zunächst zurückgenommen, öffnen sich dann mit großem Spannungsbogen, feiner Salzigkeit und einem kalkgeprägten Zug, wie man ihn an der Côte de Sézanne schätzt. Das passt zu unserem Sortiment, weil hier Substanz zählt und Präzision nicht mit Strenge verwechselt wird. Für uns sind es ganz große Champagner, die wir auf gar keinen Fall missen möchten!

Die Champagner

La Jancélie bildet einen heiteren, unbeschwerten Einstieg in das Programm von Barrat-Masson. Der Champagner ist direkt, gradlinig und beschert pure Trinkfreude. **Grain d'Argile** verbindet zwei Drittel Chardonnay mit einem Drittel Pinot Noir. Der Wein wirkt druckvoll, mit dichtem Körper und straffer, kompromisslos trockener Textur – getragen von der inneren Energie des Cuvées. **Fleur de Craie** ist der Inbegriff der Philosophie von Barrat-Masson: ein Blanc de Blancs, brut nature abgefüllt, mit kühler, geradliniger Anmutung, ausgeprägter Kreideprägung und klarer Struktur. Er zeigt, wie präzise Chardonnay auf den kalkreichen Böden dieser Gegend sprechen kann und gehört zu unseren Lieblings-Champagnern!

Les Margannes stammt von fünf Chardonnay-Parzellen auf Ton-Kalk-Böden. Verwendet wird bevorzugt die Cœur de Cuvée, dem Saft der besten Pressung, der in gebrauchten Barriques und Demi-Muids vergärt und reift. Das Ergebnis ist ein Blanc de Blancs Brut Nature mit viel Ruhe, Tiefe und feiner Textur, ohne die kalkige Spannung zu verlieren. Die längere Zeit auf der Hefe schärft die Kontur und verleiht zusätzliche Geschmeidigkeit.
Les Volies entsteht nur, wenn die Pinot-Qualität überzeugt. Der Grundwein reift komplett im Demi-Muid, was dem 50/50-Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir einen subtilen Holzrahmen, mehr Weite am Gaumen und eine ausgewogene, trockene Länge gibt. **Nuances de Cornoie** ist der Blanc-de-Noirs-Vertreter des Hauses: Mit 100 Prozent Pinot Noir aus Villenauxe, zur Hälfte im Demi-Muid und zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut, zeigt er eine dunklere, tiefere Stilistik mit deutlich mineralischem Zug und einer Entwicklung im Glas, die mit Luft zunehmend Feinheiten freilegt. Ein geradliniger, kompromisslos trockener Wein.

Weinberg und Keller

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, Erträge und Laubarbeit sind auf Reife und Balance ausgerichtet. Geerntet wird nur, was dem gewünschten Ausdruck entspricht. Im Keller arbeiten Aurélie und Loïc mit zwei traditionellen Coquard-Pressen und fraktionieren den Most präzise, wobei der Cœur de Cuvée bevorzugt wird. Jede Parzelle wird getrennt ausgebaut, je nach Charakter in Edelstahl oder in gebrauchten Fässern bis hin zum 600-Liter-Demi-Muid. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, der biologische Säureabbau erfolgt je nach Jahrgang. Schwefelzugaben bleiben niedrig, degorgiert wird noch von Hand („à la vollée"). Diese Summe der Entscheidungen erklärt den Stil: klare Linien, salziger Druck, reife Substanz ohne maskierende Dosage – Champagner, die Zeit und Luft dankbar annehmen.

Winzer	Aurélie Masson (Keller) & Loic Barrat (Weinberge)
Ort	Villenauxe La Grande, Côte de Sézanne
Weinberg	biodynamisch (Agriculture Biologique, EU Bio Siegel seit 2012)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	7,5 Hektar (4,5 für die eigene Produktion) 35.000 Flaschen