

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES MARGANNES 2019 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

Roter Apfel
Aprikose
Zitrone
Kreide
Weiße Blüten
Akazienblüte
Getoastetes Brot
Honig
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Ton und Kalk
Alter der Reben 40 Jahre
Anbau biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 47 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Juli 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 4/5

Der Grundwein von Les Margannes von Aurélie Masson und Loic Barrat (Champagne Barrat-Masson) stammt von 5 Chardonnay-Weinbergen an der Côte de Sézannes mit tonhaltigen Kalkböden. Die Winzer nehmen für diesen Champagner nur den besten Teil der Pressvorgänge (Coeur du Cuvée) und vergären und lagern den Saft in gebrauchten Barriquefässern und Demi-Muids (600 Liter). Dies verleiht Les Margannes besonders viel Frische, Frucht, Tiefe und Weichheit. Vergoren wird spontan, auf Filtration und Schönung wird verzichtet und die Zugabe von Schwefel erfolgt maximal sparsam. Der biologische Säureabbau wird nicht in allen Fässern durchgeführt und unterstreicht damit die Lebendigkeit des herausragenden Champagners.

Margannes ist hervorragend als anspruchsvoller Aperitif für Fortgeschrittene, läuft aber als Begleiter von kräftigeren Fischgerichten, Sushi oder auch mildem Risotto zu großer Form auf!

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-Pressen, 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 volée“). 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) & Loïc 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