BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE
CHAMPAGNE LES VOLIES
BRUT NATURE 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
Zitrone
Grapefruit
Reife Birne
Gelber Apfel
Roter Pfirsich
Honig
Weiße Blüte
Toast
Brioche

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Ton und Kalk
Alter der Reben	40 Jahre
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	52 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2024
Jahresproduktion	2.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Falstaff	91/100

Les Volies füllt Aurélie Masson nur in den Jahrgängen, in denen die Pinots Noirs wirklich überzeugen, weshalb es ihn längst nicht jedes Jahr gibt. Hinter Champagne Barrat-Masson stehen Aurélie und ihr Mann Loïc Barrat, die 2010 aufhörten, die Trauben ihrer Weinberge an die örtliche Genossenschaft zu liefern. Aurélie, dort zuvor Kellermeisterin, verantwortet heute den eigenen Keller, Loïc die Reben. Ihre rund sieben Hektar liegen in der Côte de Sézanne bei Villenauxe-la-Grande. Für Les Volies stammen Chardonnay und Pinot Noir zu gleichen Teilen aus alten Weinbergen mit im Schnitt rund vierzig Jahre alten Reben.

Diese wachsen auf Lehm und Kalk, wie er für die Côte de Sézanne typisch ist. Bewirtschaftet werden sie biologisch. Gepresst wird schonend auf einer traditionellen Coquard-Presse, und für Les Volies verwendet Aurélie ausschließlich das Herzstück der Cuvée. Die Gärung verläuft komplett im 600-Liter-Demi-Muids, jede Lage zunächst für sich. Geschwefelt wird wenig, geschönt und filtriert gar nicht. Nach ausgiebiger Reife auf der Hefe degorgiert das Paar von Hand (à la volée), und füllt ohne Dosage ab.

In der Nase wirkt Les Volies intensiv und vielschichtig: Noten von Brioche, Toast und Mandel vom Holzeinsatz und Hefelager treffen auf helles Steinobst wie Birne und Pfirsich, dazu reifer Apfel, etwas Zitrus und ein Hauch Honig, untermalt von dezenter Würze aus dem Holz. Am Gaumen zeigt er sich zugleich füllig und frisch, von feiner Mousse getragen, cremig in der Textur und doch klar konturiert. Eine salzig-mineralische Ader zieht sich durch den langen, kompromisslos trockenen Abgang. Ein weinähnlicher, gastronomischer Champagner, der über Jahre noch an Tiefe gewinnen kann.

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