BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE BLANCHE 2017

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
Limette
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

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	42 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Jahresproduktion	2198 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Cuvée Blanche von Champagne Roger Barnier ist ein Blanc de Blancs Jahrgangschampagner. "Blanc de Blancs Jahrgangschampagner" lässt eine hohe Erwartung entstehen. Frische, Spannung, Noten von Kalk und Gebäck zum einen und Aromen, die an Zitrusfrüchte, Kernobst, Steinobst und Blüten erinnern zum andern. Dazu gehört noch eine überdurchschnittliche Intensität und ein sehr langer Abgang. Und diese Erwartungen erfüllt "Cuvée Blanche", dass es eine Freude ist. Da er noch nicht allzulange degorgiert wurde, wirkt der Champagner noch etwas jung. Somit kann man das Experiment wagen und den Champagner vor dem Genießen 15 bis 20 Minuten in einer schmalen Karaffe degorgieren. Damit entwickelt sich das Aroma und die Mousse wird weicher und cremig. Falls Sie nicht degorgieren mögen, dann ist ein großes Weißwein- oder Burgunderglas auch eine gute Wahl.

CHAMPAGNE ROGER BARNIER

eigenständig, unaufgeregt, sehr preiswürdig & immer eine gute Wahl

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 Fréderic Berthelot 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 unbekannten Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Die ältesten Rebstöcke wurden bereits 1919 gepflanzt.

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 Fréderic Berthelot 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 unbekannten Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Die ältesten Rebstöcke wurden bereits 1919 gepflanzt.

Warum Champagner von Roger Barnier?

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 Präzession hinzugewonnen und werden sicherlich in den nächsten Jahren noch weiter an Qualität zu legen.

Die Champagner

Fréderic Berthelot hat zwei Champagner ohne Jahrgang im Sortiment. In guten Jahren kommen bis zu drei Jahrgangschampagner sowie zwei Einzellagenchampagner (Les Bacon und Les Chauffours) dazu. Sie bestechen alle durch ihre wunderbare Struktur, ihren Körper und ihre brillante Frische. Sie sind zudem kraftvoll, dicht und kompakt. Ihre moderate Dosage ist herrlich integriert. Es sind Champagner für alle Gelegenheiten und grandiose Speisebegleiter.

Weinberg und Keller

Die Grundweine werden nach Parzellen getrennt ausgebaut, wobei ein Großteil im Holz lagert. Die innere Struktur der Weine bleibt dabei fast unberührt, denn auf eine Schönung und eine Filtration verzichtet Fréderic Berthelot komplett. Der Einsatz von Schwefel ist minimal. Somit bezaubern die Champagner durch eine unglaubliche Fülle, innere Spannung und Lebendigkeit. Seit Anfang der 1990er unterbindet Fréderic den biologischen Säureabbau komplett. Diese Entscheidung unterstreicht den frischen Charakter der Champagner. Die Weiterentwicklung am Weingut geht immer weit. Seit 2009 werden alle Jahrgangschampagner mit Naturkork verschlossen. Seit 2015 experimentiert Fréderic mit einem kleinen Anteil von Grundweinen, die in Amphoren vinifiziert werden. Die Meunier Weine sind allesamt im Holz ausgebaut und zeigen eindrücklich, dass Meunier wesentlich mehr kann als nur Frucht und Zugänglichkeit in die Cuvées zu bringen.

Winzer	Fréderic Berthelot
Ort	Villevenard, Vallée du Petit Morin
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen