

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
Grapefruit
Weiße Blüten
Grüner Apfel
Kreide

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

Jahresproduktion

2198 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Der Champagner Cuvée Blanche steht für das Reinste, was der Chardonnay im Val du Petit Morin zu bieten hat: ein reinsortiger Blanc de Blancs, den Champagne Roger Barnier nur in Jahren mit außergewöhnlichem Potenzial produziert. Die Trauben stammen aus vier Lagen rund um Villevenard, Les Perrier, Sablons, Vignes aux Moines und Intendants, alle auf ton-kalkhaltigem Boden zwischen der Côte des Blancs und der Côte de Sézanne. Heute führen Frédéric Berthelot, Enkel des Hauses, und seine Tochter Alix das Weingut gemeinsam weiter. Sein Großvater Roger Barnier arbeitete einst als Koch in einem Pariser Luxushotel, bevor er nach Villevenard zurückkehrte, und hat dem Haus seinen gastronomischen Geist für immer mitgegeben.

Die Weinberge um Villevenard wachsen auf einem Wechsel aus Ton und Kalkstein, der die natürliche Frische und Mineralität des Chardonnays herausarbeitet. Die Bewirtschaftung erfolgt nachhaltig: Seit über zwanzig Jahren wird der Boden mechanisch bearbeitet, um auf Herbizide möglichst zu verzichten, und jeden zweiten Zwischenraum lässt Frédéric begrünt. Die Grundweine reifen nach Lagen getrennt in französischen Eichenholzfässern, auf biologischen Säureabbau wird dabei konsequent verzichtet. Anschließend lagert der Champagner rund vier Jahre auf der Hefe und kommt mit sehr geringer Dosage in die Flasche. Auf Schönung und Filtration verzichtet das Haus vollständig.

Im Glas zeigt Cuvée Blanche ein klares Zitronengelb mit feiner, anhaltender Perlage. Die Nase ist zunächst kühl und präzise: frische Zitrusnoten, ein Hauch grüner Apfel und eine kühle, fast kreidige Mineralität. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische mit spürbarem Zug und klarer Struktur, die Säure lebendig und gleichzeitig gut eingebunden, der Abgang anhaltend mit einer zarten Grapefruit-Note. Mit etwas Zeit in der Flasche kommen reifere Apfelnoten und eine feine Brioche-Nuance hinzu. Ein geradliniger, präziser Champagner mit echter gastronomischer Tiefe und schönem Reifepotenzial.