

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 Champagner 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.

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 Frédéric 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 unbekanntem 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 Frédéric 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 unbekanntem 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 Präzision hinzugewonnen und werden sicherlich in den nächsten Jahren noch weiter an Qualität zu legen.

Die Champagner

Frédéric 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 Frédéric 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 Frédéric den biologischen Säureabbau komplett. Diese Entscheidung unterstreicht den frischen Charakter der Champagner. Die Weiterentwicklung am Weingut geht immer weiter. Seit 2009 werden alle Jahrgangschampagner mit Naturkork verschlossen. Seit 2015 experimentiert Frédéric mit einem kleinen Anteil von Grundweinen, die in Amphoren vinifiziert werden. Die Meunier Weine sind allesamt im Holz ausgebaut und zeigen eindrucklich, dass Meunier wesentlich mehr kann als nur Frucht und Zugänglichkeit in die Cuvées zu bringen.

Winzer	Frédéric 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 Edelstahl tanks und wenigen Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen