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

Zitrone
Limette
Grapefruit
Fenchel
Weiße Blüte
Grüner Apfel
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	nicht 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
Wine Enthusiast	92/100

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 Intendantes, 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

eigenständige, unaufgeregte Champagner mit gastronomischer Tiefe



Roger Barnier kehrte einst als Koch aus Paris nach Villevenard zurück – und dieser Anspruch an Präzision und Genuss ist nach wie vor in jedem Glas spürbar. Heute führen Frédéric Berthelot, fünfte Generation und selbst leidenschaftlicher Koch, und seine Tochter Alix das Weingut gemeinsam weiter. Auf 8 Hektar in 42 Parzellen entstehen Champagner von innerer Spannung und feiner Struktur: frisch, lebendig, gastronomisch ausgerichtet. Meunier bekommt hier die Bühne, die er verdient, Chardonnay setzt mineralische Akzente – und Alix bringt mit ersten eigenen Cuvées bereits ihre Handschrift ein. Das alles bei einem Preis-Genuss-Verhältnis, das für dieses Niveau bemerkenswert attraktiv ist!

Bevor Roger Barnier Winzer wurde, arbeitete er als Koch in einem Pariser Palasthotel. Diese Prägung hat er nie abgelegt, und sie ist bis heute in den Champagnern spürbar, die sein Enkel **Frédéric Berthelot** erzeugt. Roger kehrte nach dem Zweiten Weltkrieg aus fünfjähriger Gefangenschaft zurück. In seiner Abwesenheit hatte seine Frau Julia, Dorfschullehrerin und Winzerin in einem, das Weingut allein weitergeführt. Vom Vater Léon hatte Roger 1928 die ersten Weinberge geerbt und wurde zum ersten Mitglied der Familie, das eigene Champagner als Récoltant Manipulant erzeugte. Heute bewirtschaftet Frédéric, fünfte Generation und selbst leidenschaftlicher Koch, rund 8 Hektar in 42 Parzellen zwischen Villevenard und Broyes, mitten im **Vallée du Petit Morin**, einem Tal zwischen der Côte des Blancs und der Côte de Sézanne. Die Hauptrebsorten sind Chardonnay und Meunier, ergänzt durch Pinot Noir, Pinot Blanc sowie die raren Varietäten Arbane und Petit Meslier. Seine **Tochter Alix Berthelot** bringt als sechste Generation bereits ihre Handschrift ein und übernimmt zunehmend Verantwortung.

Warum Champagner von Roger Barnier?

Wer Champagner sucht, die nicht auf Lautstärke setzen, sondern auf Substanz, findet bei Roger Barnier eine klare Antwort. Frédéric erzeugt Champagner mit Überzeugung: strukturiert, frisch, von innerer Spannung und gastronomisch ausgerichtet, wie es Rogers gastronomische Ausrichtung einst vorgegeben hat. Dass er den Meunier mit besonderer Konsequenz behandelt, nicht als Cuvée-Beigabe, sondern als vollwertige, komplexe Rebsorte mit eigenem Tiefgang, ist ein Ansatz, den man in der Champagne nicht überall antrifft. Dazu kommt ein Preis-Leistungs-Verhältnis, das für dieses Qualitätsniveau bemerkenswert attraktiv ist.

Die Champagner

Sélection Zéro Dosage ist der Einstieg des Betriebs in seiner reduziertesten Form: Chardonnay dominiert, Meunier und ein kleiner Anteil Pinot Noir vervollständigen das Bild. Ohne jede Dosage tritt die natürliche Frische des Terroirs in den Vordergrund, straff und lebendig. Als Jahrgangschampagner folgt **Cuvée Exquise** einer anderen Logik, vollständig auf sensorische Finesse ausgerichtet: ein Champagner, der beim Trinken immer interessanter wird. Ebenfalls ein Vintage-Champagner ist die **Cuvée Blanche**, ein reinsortiger Chardonnay von mineralischer Spannung, klarer Präzision und auch am Tisch ein hervorragender Begleiter.

Bei der **Cuvée 100% Meunier** stammen alle Trauben von den ältesten Parzellen des Weinguts, deren Wurzeln bis in die Zeit kurz nach der Jahrhundertwende reichen. Diese Tiefe ist dem Champagner anzumerken, an Dichte, an Würze und an einer Ausdrucksstärke, die man dem Meunier nicht immer zutraut.

Die drei Einzellagen-Champagner sind als Lieux-dits-Trilogie konzipiert, deren Parzellen getrennt ausgebaut und allesamt mit Pferden bearbeitet werden. **Les Foulonnes**, Alix' erstes eigenes Werk, ist ein 100% Chardonnay von frischer, mineralischer Präzision und klarer Struktur. **Les Bacons** vereint Meunier mit fünf weiteren Rebsorten, darunter die seltenen Arbane und Petit Meslier, was ihm eine bemerkenswerte Vielschichtigkeit verleiht. **Les Chauffours** schließlich verbindet überwiegend Meunier mit einer kleinen Zugabe Pinot Noir zu einem körperreichen Blanc de Noirs, der Druck und Eleganz in gleichem Maße vereint.

Weinberg und Keller

Die 42 Parzellen über zwei Gemeinden sind für Frédéric nicht Logistik, sondern Ressource. Chardonnay und Meunier aus Villevenard und Broyes liefern je nach Lage unterschiedliche Profile, was der Qualität der Assemblages zugute kommt. Bewirtschaftet wird nach den Grundsätzen des nachhaltigen Anbaus, zertifiziert nach HVE. Herbizide werden seit mehr als 20 Jahren nicht mehr eingesetzt, stattdessen wird der Boden mechanisch bearbeitet und jede zweite Gasse begrünt, um Bodenstruktur und Biodiversität zu erhalten. In den drei Einzellagen übernimmt ein Pferd im Frühjahr die Bodenarbeit.
Im Keller wird jede Parzelle separat vinifiziert. Ein Großteil der Grundweine reift in gebrauchten Holzfässern, auf Filtration und Schönung verzichten die Berthelots vollständig und der Schwefelgehalt ist minimal. Seit Anfang der 1990er wird konsequent kein biologischer Säureabbau durchgeführt, seit 2009 trägt jeder Jahrgangschampagner einen Naturkork und seit 2015 fließen kleine Anteile an Grundweinen aus Amphoren in die Cuvées ein.

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