

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2018



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

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Quitte
Gebäck
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2018
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

1995 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

91/100

Der Champagner Cuvée Exquise ist das Flaggschiff von Champagne Roger Barnier, gewachsen in Villevenard im Vallée du Petit Morin. Gegründet hat das Weingut der frühere Koch Roger Barnier, der den Herd nach und nach gegen die Reben tauschte. Heute führt sein Enkel Frédéric Berthelot den familiären Récoltant-Betrieb in fünfter Generation, unterstützt von seiner Tochter und Kellermeisterin Alix. Die Cuvée gibt es nur in herausragenden Jahrgängen. Sie besteht größtenteils aus Chardonnay, ergänzt um einen kleineren Anteil Meunier und Pinot Noir, von Lagen mit teils fast hundertjährigen Reben.

Die Reben für diese Cuvée stehen in den Lagen Les Greffières, Le Perrier und Les Foulonnes auf lehmig-kalkigen Böden, unter denen eine mächtige Kreideschicht ruht. Frédéric bewirtschaftet sie nachhaltig und im Einklang mit jeder einzelnen Lage. Gelesen wird von Hand, das Pressen folgt traditionell und in Fraktionen. Der Ausbau erfolgt vollständig in französischer Eiche, Lage für Lage getrennt. Auf den biologischen Säureabbau verzichtet Frédéric bewusst, damit der Champagner seine Struktur behält. Gefüllt unter Kork und Agraffe nach alter Art (sur liège), reift er nach der Flaschengärung lange auf der Hefe in kühlen Kreidekellern.

In der Nase verbindet der Champagner Grapefruit mit gelbfruchtigen Noten von Aprikose und Quitte, dazu Gebäck und getoastetes Brot aus dem Fassausbau. Am Gaumen wirkt er konzentriert und straff, getragen von einer lebendigen, herb-trockenen Säure, die ihm spürbare Spannung verleiht. Der ausbleibende biologische Säureabbau hält ihn frisch, während das ausgedehnte Hefelager cremige Fülle und einen langen, würzigen Nachhall beisteuert. Schon jetzt trinkt er sich auf einem schönen Reifepunkt, ohne seinen zitrischen, mineralisch anmutenden Kern zu verlieren.

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 Broys, 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 Broys 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 Edeltahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen