

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### 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

93/100

Champagne Cuvée Exquise von Champagne Roger Barnier ist ein Jahrgangschampagner, der hauptsächlich aus Chardonnay und zu 30% aus Pinot Noir und Meunier besteht. Chardonnay und Meunier sind die Rebsorten, mit denen sich der zurückhaltende Frédéric Bertelot einen großen Namen gemacht hat. In Exquise kommt sein Können und seine Erfahrung zur vollen Geltung. Der Champagner ist ausgesprochen frisch, aber auch kraftvoll und reif. Er hinterlässt einen homogenen, druckvollen Eindruck am Gaumen.

Die Grundweine wurden in Holzfässern ausgebaut. Auf den biologischen Säureabbau verzichtet Frédéric überwiegend und die zweite Gärung und Reifung erfolgt mit Naturkork, was recht selten anzutreffen ist. Damit erhält Exquise eine beeindruckende Balance von Frische und feinen, reifen, leicht oxidativen Noten.

# 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.

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