

# BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2015



## 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  
Apfelschale  
Bratapfel  
Zimt  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kalkstein  
Getrocknete Aprikose

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Essensbegleiter  
Blanc de Noirs

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Meunier (100%)  
2015  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
50 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

0 Gramm / Liter  
Mai 2022

**Jahresproduktion**

2.928 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Eichelmann**  
**Wine Enthusiast**

94/100  
5/5  
93/100

Champagne Millésime extra brut Cuvée 100% Meunier ist ein herrliches Beispiel, zu welchen Qualitäten und zu welcher Größe die oft nicht ganz ernst genommene Rebsorte Meunier fähig ist. Die Trauben stammen von den ältesten und besten Lagen des Weinguts: Les Fontainottes, Les Foulonnes, Les Bacons, Les Clos Prieurs und Les Hauts de Voizy. Die Rebstöcke wurden zwischen 1910 und 1956 angepflanzt. Die Grundweine baut Frédéric Bertelot in gebrauchten Barriquefässern aus. Auf Filtration und Schönung verzichtet er. Den biologischen Säureabbau führt er nur teilweise durch. Dadurch erhält Cuvée Meunier seine brillante Frische und beeindruckende Komplexität. Cuvée 100% Meunier gefällt uns ausgesprochen gut. Es ist ein grandioser Champagner, der über eine wunderbare Reife, Tiefe und Wärme verfügt. Dazu besticht er mit einer ausgesprochen langen Länge und eleganten Intensität.

# 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 Edeltahltanks und gebrauchten Holzfässern
<b>Größe</b>	8 Hektar, 80.000 Flaschen