

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

Apfelschale
Grapefruit
Zimt
Bratapfel
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

TYP

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

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%)
2017
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
50 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Januar 2023

Jahresproduktion

2.254 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 belächelte 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 Schöpfung 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

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 unbekannten 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 unbekannten 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 Präzession 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 Edelstahltanks und wenigen Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen