

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT LES CHAUFFOURS 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

Gelbe Pflaume
Weißer Nougat
Karamell
Bratapfel
Kalkstein
Erdbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Aprikose

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2017

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Les
Chauffours in
Villevénard

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
58 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

1.720 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Der Champagne Millésime Extra Brut Les Chauffours 2017 von Roger Barnier ist ein eleganter Jahrgangschampagner aus einer Einzellage, der die präzise und naturnahe Handschrift des Winzers auf exzellente Weise trägt. Die Trauben stammen aus der Parzelle Les Chauffours in Villevénard im Vallée du Petit Morin – gepflanzt mit Meunier und Pinot Noir.

Die Cuvée wurde im Extra Brut-Stil herausgebracht und enthält nur 40g/L Dosage. Nach der Handlese erfolgte eine spontane Gärung, ohne Schöpfung und Filtration, begleitet von minimalem Schwefeleinsatz. Der Ausbau wurde teilweise im gebrauchten Barrique durchgeführt, gefolgt von 58 Monaten Hefelager, was dem Champagner Tiefe und feine Textur verleiht.

LesChauffours überzeugt mit vollem Körper, lebendiger Säure, samtiger Textur und einer ausgewogenen Kombination aus Fruchttiefe, Reife, mineralischer Frische und delikater Holznuance.

Hier ist wieder schön zu sehen, dass allgemeine Jahrgangsbewertungen nur bedingt aussagekräftig sind. 2017 zählt in der Champagne nicht als hervorragender Jahrgang. Doch das trifft nur auf einen Teil der Regionen und auch nur auf einen Teil der Winzer zu. Z. B. an der Côte des Bar ist 2017 sehr gut ausgefallen. Und auch im Vallée du Petit Morin zählt 2017 zu den besten der letzten 10 Jahre!