BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE LES CHAUFFOURS
MILLÉSIME EXTRA BRUT 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 / Toffee
Bratapfel
Kalkstein
Erdbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Aprikose

TYP

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

STIL

mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage Les Chauffours in Villevenard
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	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 Villevenard im Vallée du Petit Morin – gepflanzt mit Meunier und Pinot Noir.

Die Cuvée wurde im Extra Brut-Stil herausgebracht und enthält nur 4 g/L Dosage. Nach der Handlese erfolgte eine spontane Gärung, ohne Schönung 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.

Les Chauffours 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!

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.

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 Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen