BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE
CHAMPAGNE FLEUR DE CRAIE
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2021 BIO

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

Zitrone
Limette
Weiße Blüte
Fenchel
Gruene Birne
Biskuit
Toast
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5

Der Champagner Fleur de Craie von Barrat-Masson ist ein eleganter Blanc de Blancs aus der Côte de Sézanne, jener südlichen Champagnerregion, die für ihre reifen Chardonnay-Trauben bekannt ist. Der Name verweist auf die kreideweißen Böden, die den Weinbergen rund um das Dorf Béthon ihren mineralischen Charakter verleihen. Aus rund 40 Jahre alten Chardonnay-Reben entstehen hier charaktervolle Trauben, die traditionell mit einer historischen Coquard-Holzpresse gepresst werden. Das Weingut führen Aurélie Barrat, ausgebildete Önologin, und ihr Mann Loïc Masson, der 2005 den Familienbetrieb übernahm und konsequent auf biologischen Weinbau umstellte. Seit 2010 keltern sie eigenständig ihre Champagner und vereinen dabei traditionelles Handwerk mit moderner Präzision.

Der Fleur de Craie gedeiht auf kreidehaltigem Lehmboden, der den Reben eine kühle, wasserspeichernde Basis bietet und dem Champagner seine unverwechselbare Mineralität schenkt. Die gesamte Bewirtschaftung erfolgt biologisch und ist durch Ecocert zertifiziert. Die Trauben werden getrennt nach Parzellen gelesen und behutsam gepresst, wobei fast nur die „Cuvée“, also die erste Pressung, verwendet wird. Der Ausbau findet überwiegend in Edelstahltanks statt, um die lebendige Frische des Chardonnay zu bewahren, während ein kleinerer Teil in gebrauchten Barriques reift und dem Champagner zusätzliche Textur verleiht. Nach der Gärung folgt der biologische Säureabbau, bevor der Champagner für über 30 Monate auf der Hefe lagert. Der Fleur de Craie wird als Brut Nature abgefüllt, also komplett ohne Dosage.

In der Nase zeigt sich eine feine Aromenkomplexität aus reifer Birne, zarten weißen Blüten, Fenchel und einem Hauch Biskuit. Am Gaumen entfaltet sich eine cremige Textur mit kraftvoller Säure und einem klaren, mineralischen Rückgrat, das an Zitrusfrüchte und Kreide erinnert. Trotz der Trockenheit wirkt der Champagner niemals streng, sondern verbindet Stahligkeit mit einer reifen Fruchtigkeit. Der Abgang ist lang, präzise und von erfrischender Lebendigkeit getragen.

Der Fleur de Craie passt hervorragend zu frischen Austern, gedämpftem Fisch oder Ziegenkäse. Seine mineralische Struktur macht ihn auch zu einem spannenden Begleiter für Jakobsmuscheln oder eine feine Tarte mit Spargel. Der Champagner überzeugt bereits jetzt mit seiner direkten, authentischen Art und lässt sich dank seiner Säure auch noch einige Jahre im Keller entwickeln. Ein ehrlicher, handwerklich exzellenter Champagner aus biologischem Anbau, der die Kraft der Kreide auf besondere Weise erlebbar macht.

CHAMPAGNE BARRAT-MASSON

kreidige, präzise Champagner mit ruhiger Kraft

Leise im Auftakt, dann mit Zug und Spannung: Barrat-Masson steht für puristische Champagner, geprägt von Kreide, feiner Salzigkeit und einer inneren Ruhe, die sich im Glas nach und nach öffnet. Hinter dem Namen stehen Aurélie Masson und Loïc Barrat, die in Villenauxe-la-Grande ihren eigenen Rhythmus gefunden haben – naturverbunden, kompromisslos, geduldig. Sie bewirtschaften die Weinberge mit Sorgfalt, geben den Weinen im Keller Zeit und arbeiten dabei mit behutsamer Hand und niedriger Dosage. So entstehen charakterstarke Blanc de Blancs (und pointierte Cuvées), die Substanz mit Klarheit verbinden und uns nachhaltig begeistern.



Önologin Aurélie und Winzer Loïc wollten ihren eigenen Rhythmus finden – fern von Kompromissen und nah an der Natur. 2010 gründete das junge Ehepaar in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne Champagne Barrat-Masson. Ihre Lagen zwischen Villenauxe und Bethon umfassen rund 7,5 Hektar, zu 90 Prozent mit Chardonnay und zu 10 Prozent mit Pinot Noir bepflanzt; seit der Umstellung 2009 arbeiten sie zertifiziert biologisch. In den restaurierten Gebäuden der Familienhofstelle steht eine traditionelle Coquard-Presse, später kam eine zweite hinzu. Der Fokus liegt auf charaktervollen, präzisen Champagnern, die nur dann entstehen, wenn der Jahrgang das angestrebte Profil zulässt.

Warum Champagner von Barrat-Masson?

Die Haltung ist klar: sorgfältige Weinbergsarbeit, ruhige Hand im Keller, konsequent niedrige Dosage. Die Champagner wirken zunächst zurückgenommen, öffnen sich dann mit großem Spannungsbogen, feiner Salzigkeit und einem kalkgeprägten Zug, wie man ihn an der Côte de Sézanne schätzt. Das passt zu unserem Sortiment, weil hier Substanz zählt und Präzision nicht mit Strenge verwechselt wird. Für uns sind es ganz große Champagner, die wir auf gar keinen Fall missen möchten!

Die Champagner

La Jancélie bildet einen heiteren, unbeschwerten Einstieg in das Programm von Barrat-Masson. Der Champagner ist direkt, gradlinig und beschert pure Trinkfreude. **Grain d'Argile** verbindet zwei Drittel Chardonnay mit einem Drittel Pinot Noir. Der Wein wirkt druckvoll, mit dichtem Körper und straffer, kompromisslos trockener Textur – getragen von der inneren Energie des Cuvées. **Fleur de Craie** ist der Inbegriff der Philosophie von Barrat-Masson: ein Blanc de Blancs, brut nature abgefüllt, mit kühler, geradliniger Anmutung, ausgeprägter Kreideprägung und klarer Struktur. Er zeigt, wie präzise Chardonnay auf den kalkreichen Böden dieser Gegend sprechen kann und gehört zu unseren Lieblings-Champagnern!

Les Margannes stammt von fünf Chardonnay-Parzellen auf Ton-Kalk-Böden. Verwendet wird bevorzugt die Cœur de Cuvée, dem Saft der besten Pressung, der in gebrauchten Barriques und Demi-Muids vergärt und reift. Das Ergebnis ist ein Blanc de Blancs Brut Nature mit viel Ruhe, Tiefe und feiner Textur, ohne die kalkige Spannung zu verlieren. Die längere Zeit auf der Hefe schärft die Kontur und verleiht zusätzliche Geschmeidigkeit.
Les Volies entsteht nur, wenn die Pinot-Qualität überzeugt. Der Grundwein reift komplett im Demi-Muid, was dem 50/50-Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir einen subtilen Holzrahmen, mehr Weite am Gaumen und eine ausgewogene, trockene Länge gibt. **Nuances de Cornoie** ist der Blanc-de-Noirs-Vertreter des Hauses: Mit 100 Prozent Pinot Noir aus Villenauxe, zur Hälfte im Demi-Muid und zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut, zeigt er eine dunklere, tiefere Stilistik mit deutlich mineralischem Zug und einer Entwicklung im Glas, die mit Luft zunehmend Feinheiten freilegt. Ein geradliniger, kompromisslos trockener Wein.

Weinberg und Keller

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, Erträge und Laubarbeit sind auf Reife und Balance ausgerichtet. Geerntet wird nur, was dem gewünschten Ausdruck entspricht. Im Keller arbeiten Aurélie und Loïc mit zwei traditionellen Coquard-Pressen und fraktionieren den Most präzise, wobei der Cœur de Cuvée bevorzugt wird. Jede Parzelle wird getrennt ausgebaut, je nach Charakter in Edelstahl oder in gebrauchten Fässern bis hin zum 600-Liter-Demi-Muid. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, der biologische Säureabbau erfolgt je nach Jahrgang. Schwefelzugaben bleiben niedrig, degorgiert wird noch von Hand („à la vollée"). Diese Summe der Entscheidungen erklärt den Stil: klare Linien, salziger Druck, reife Substanz ohne maskierende Dosage – Champagner, die Zeit und Luft dankbar annehmen.

Winzer	Aurélie Masson (Keller) & Loic Barrat (Weinberge)
Ort	Villenauxe La Grande, Côte de Sézanne
Weinberg	biodynamisch (Agriculture Biologique, EU Bio Siegel seit 2012)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	7,5 Hektar (4,5 für die eigene Produktion) 35.000 Flaschen