BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE
CHAMPAGNE LA JANCÉLIE
BRUT NATURE 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
Rote Kirsche
Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Brioche
Kreide
Hefe

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

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

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2022 (80%), Réserve perpétuelle (20%)
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% aus einer Réserve perpétuelle
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Parker Wine Advocate	94/100

Der Champagner La Jancélie von Barrat-Masson stammt aus den südlichsten Lagen der Côte de Sézanne, wo Aurélie Masson und Loïc Barrat rund um die Dörfer Villenauxe-la-Grande und Bethon ihr kleines Champagnerhaus betreiben. Für diesen unbeschwerten Einstieg in ihr beeindruckendes Sortiment vereint das sympathische Winzerpaar rund zwei Drittel Pinot Noir mit einem Drittel Chardonnay zu einer Cuvée, die für gesellige Momente geschaffen wurde. Der Name ist Programm, denn La Jancélie soll geteilt werden und möglichst viele Menschen zusammenbringen. Aurélie, ausgebildete Önologin, und Loïc, leidenschaftlicher Winzer, gründeten ihr Weingut 2010 mit dem Ziel, charaktervolle Champagner zu kreieren, die ihr Terroir authentisch wiedergeben.

Die rund 40 Jahre alten Reben wachsen auf den für die Region typischen Kalkböden, die mit Ton und Feuerstein durchsetzt sind. Das Mikroklima fällt hier etwas wärmer aus als an der Côte des Blancs, was die Trauben optimal reifen lässt. Die rund sieben Hektar werden seit der Umstellung 2009 biologisch zertifiziert bewirtschaftet, und Loïc verfolgt im Weinberg eine präzise, rigorose Arbeitsweise, die ihm erlaubt, auf jedes Bedürfnis der Reben zu reagieren. Nach der Handlese werden die Trauben getrennt nach Parzellen in einer traditionellen Coquard-Presse fraktioniert gepresst. Dabei wird bewusst auch die Taille, der zweite Pressvorgang, zu etwa 50 Prozent verwendet, was dank der perfekten Traubenreife keinerlei unreife oder bittere Noten beisteuert. Die Gärung erfolgt in gebrauchten Barriques und Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen, bevor die Weine neun Monate auf der Feinhefe ruhen. Der biologische Säureabbau wird nur teilweise durchgeführt. Durch die Zugabe von Reservewein erhält der Champagner zusätzliche Rundheit. Nach einem Hefelager von rund zwei Jahren erfolgt das Dégorgement von Hand „à la volée“, ohne jegliche Dosage als Brut Nature.

Der leicht rosafarbene Schimmer verheißt bereits Genuss und führt zu einer sehr ausdrucksstarken Nase, in der sich saftige rote Beerenfrucht des Pinot Noir mit floralen Anklängen und der eleganten Rundheit des Chardonnay verbinden. Eine leichte, anregende Bitterkeit verleiht dem Aromenprofil Spannung. Am Gaumen zeigt sich der Champagner geradlinig und direkt, mit einer cremigen Textur und lebendiger Frische. Die Struktur wirkt gleichzeitig reich und intensiv, bleibt dabei aber herrlich trinkig und saftig. Der Abgang ist animierend und hinterlässt einen klaren, präzisen Eindruck, der sofort zum nächsten Schluck einlädt.

La Jancélie ist wie geschaffen für spontane, gesellige Momente. Er harmoniert wunderbar mit Gerichten vom Plancha-Grill, mit Krustentieren und frischen Meeresfrüchten oder leichten Fischvorspeisen. Seine unkomplizierte Art macht ihn zum idealen Begleiter für entspannte Runden mit Freunden, bei denen eben nicht der feierliche Rahmen, sondern der gemeinsame Genuss im Vordergrund steht. Mit dieser Cuvée gelingt Barrat-Masson ein Champagner, der trotz seines zugänglichen Charakters die handwerkliche Qualität und die Terroir-Präzision des Hauses eindrucksvoll demonstriert.

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