

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE SÉLECTION ZÉRO DOSAGE



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

Limette
Zitrone
Himbeere
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2021 (60%), je 20% 2020
und 2019
Weinberge mit Ton-
und Kalkböden
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
40% aus den beiden
Vorjahren
36 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

Die Cuvée Sélection bringt Frédéric Bertelot, der Neffe von Roger Barnier und jetzige Eigner der Domaine, als Brut Champagner mit rund 6 Gramm Restsüße auf den Markt. Uns hat der Champagner aber nochmal deutlich besser als Brut Nature, bzw. Dosage Zéro gefallen. Nur eine kleine Menge seiner Sélection fertigt Frédéric für Nerds wie uns ohne Dosage ab. Wir haben uns davon sofort alles gesichert. Die Trauben stammen aus den Orten Villevenard, Courjeonnet und Broys im wirkliche kleinen Val du Petit Morin. Die Stärken der Region liegen im Chardonnay und Meunier. Dementsprechend besteht Sélection zu 60% aus der weißen und 30% roten Sorte. Der Champagner ist unkompliziert, frisch und saftig. Er bietet sich aber nicht an und lässt auch Salzigkeit und Mineralität erkennen. Sélection verfügt über ein Preis-Genuss-Verhältnis, das nahegehend unschlagbar ist.

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 unbekanntem 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 unbekanntem 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 Präzision 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 Edelstahl tanks und wenigen Holzfässern
Größe	8 Hektar, 80.000 Flaschen