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
Weißer Pfirsich
Gelber Apfel
Weiße Blüte
Himbeere
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Der Champagner Zéro Dosage von Champagne Roger Barnier stammt aus Villevenard, einem Dorf im kleinen Tal des Vallée du Petit Morin südwestlich der Côte des Blancs. Die Cuvée ist die klassische Haus-Assemblage, überwiegend Chardonnay, ergänzt durch Meunier und einen kleinen Teil Pinot Noir. Die Reben stehen in zahlreichen kleinen Parzellen rund um Villevenard und das benachbarte Broyes. Geführt wird das Weingut von Frédéric Berthelot, dessen Familie hier auf über ein Jahrhundert Weinbau zurückblickt. Den Keller verantwortet inzwischen mit Tochter Alix die jüngere Generation.

Die Weinberge liegen auf kalkgeprägten Böden, die dem Champagner seinen klaren, kühlen Kern mitgeben. Frédéric arbeitet nachhaltig, verzichtet seit über zwei Jahrzehnten weitgehend auf Herbizide und bearbeitet stattdessen die Böden, während begrünte Rebgassen die Vielfalt im Weinberg fördern. Ein beträchtlicher Anteil Reservewein, der im Holzfass ausgebaut wurde, schenkt der Assemblage Tiefe und eine dezente würzige Note. Auf den biologischen Säureabbau wird bewusst verzichtet, was die Frische bewahrt. Nach rund drei Jahren Hefelager kommt der Champagner ganz ohne Dosage auf die Flasche.

In der Nase zeigen sich helle Früchte und ein feiner Anklang von Bergamotte, dazu ein Hauch von Zitrus und etwas Mineralität. Am Gaumen wirkt Zéro Dosage lebendig und frisch, mit geschmeidiger Frucht und einer spürbaren Struktur, welche die ausgebliebene Dosage klar hervortreten lässt. Der Ausbau im Holz hinterlässt eine subtil würzige, leicht nussige Spur. Das ist kein lauter Champagner, sondern ein gerader, ehrlicher Stil, der seine Herkunft nicht kaschiert. Wer trockene, klar gezeichnete Champagner schätzt, kommt hier auf seine Kosten – und das zu einem nahezu unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis.

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