

The background of the entire cover is a dense field of small, out-of-focus bubbles, characteristic of champagne, set against a dark, almost black background. The bubbles vary in size and brightness, creating a shimmering, textured effect.

**CHAMPAGNE**  
LES VINS QUE VOUS AIMEREZ

ÉRIC GLATRE

FÉRET

## E. BARNAUT

GRANDE RÉSERVE BRUT GRAND CRU

**Parlons vin, d'Histoire ou d'histoires...**

Pour partie acquise au cours de ses études d'œnologie en Bourgogne, pour partie fournie par l'accumulation d'expertise que lui ont transmise ses parents et sa propre expérience, c'est la méthode personnelle de vinification, conçue pour atteindre les buts qualitatifs qu'il s'est fixés, qui différencie Philippe Secondé de ses pairs.

Puisqu'aucun bon vin n'a jamais été élaboré avec des raisins médiocres, il détermine avec le plus grand soin la date des vendanges pour privilégier la maturité optimale des baies. Puis, une fois cueillis, les raisins sont triés dans la vigne afin d'éliminer tout fruit imparfait. Pendant le pressurage, il répartit le moût en quatre ou cinq catégories de jus. Ceux-ci ne seront analysés et leur destin décidé que lorsqu'ils auront fermentés. Tous subissent une fermentation malolactique avant d'être conservés en cuves pendant deux à quatre ans. La première année, ils sont laissés sur leurs lies fines de fermentation, qui sont bâtonnées de temps en temps.

Quand vient le temps de l'assemblage, Philippe Secondé ajoute aux vins clairs une quantité égale de vins de réserve, prélevés dans son « assemblage perpétuel ». Les deux tiers de l'assemblage résultant sont mis en bouteilles, tandis que le tiers restant est remis dans la réserve, l'enrichissant encore un peu plus pour des assemblages ultérieurs. Après la prise de mousse, le vin est laissé en cave pendant une longue période supplémentaire sur ses lies, avant d'être préparé à la vente.

Au final, en comptant les maturations en cuve et en bouteille, le vin vieillit environ quatre ou cinq ans avant sa commercialisation, ce qui lui confère beaucoup de rondeur et de complexité.

**Physiologie du goût**

Ultime manifestation visuelle d'une effervescence féconde, active et diffuse, issue d'une cascade de bulles fines, nombreuses et tourbillonnantes, qui badinent à satiété dans une robe d'un or jaune paille, franche, lumineuse et limpide, ourlée par intermittence d'éclats légèrement cuivrés, le cordon, gracile, entier et renouvelé, est d'une tendresse intime, après cette extravagance animée.

Le premier nez, très épanoui, d'une grande finesse et d'une rare complexité, s'extériorise en deux temps au travers d'un bouquet de fragrances florales, aisément dissociables, élégantes et raffinées (lys, œillet, églantine, chèvrefeuille), tout d'abord, capiteuses et sensuelles (jasmin, lilas, fuchsia, magnolia), ensuite, dont on ressent admirablement bien l'intensité odoriférante. Rapidement, après quelques girations, une seconde famille d'arômes s'impose à l'identique, séduisante combinaison de senteurs fruitées, délicates et prégnantes, faite de griotte, cassis et mûre sauvage, puis de quetsche, figue fraîche et rhubarbe en cours de cuisson, avec en résurgence à l'arrière-plan un joli parfum musqué de raisin sur la treille. L'évolution apporte déjà quelques notes empyreumatiques du plus bel effet (brioche toastée,

**Assemblage**

35 % Chardonnay - 65 % Pinot noir grands crus, dont 50 % de vins de réserve - dosage : 6 gr/l

**Température de service suggérée**

8 à 10 °C (à l'apéritif), 10 à 12 °C (à table).

**À consommer (avec modération)**

Dès à présent, mais aussi au cours des 3 à 4 années qui suivront dans les conditions de garde d'une bonne cave, fraîche et sombre.

amande effilée légèrement grillée, nougat) qu'accompagnent une pointe épicée rafraîchissante de réglisse doux.

Dès l'attaque, vive, fruitée et racée, alors qu'on s'attend à une certaine puissance et à de l'opulence, on découvre une ampleur sereine, une belle rondeur et une totale fluidité ; figue et pruneau secs, crème de noyau et liqueur de pruneau, constituent les premières saveurs rencontrées ; aucune ne prime, chacune s'associe et se complète : l'harmonie est de rigueur. Il en est de même en milieu de bouche, lorsque celle-ci, charnue, chaleureuse et mûre, est agréablement « patinée » par un délicieux ensemble de saveurs melliflues (confiture d'abricot et miel mille-fleurs liquide), et équilibrée par une effervescence crémeuse, alerte et fondante. La finale est tout en finesse et en longueur, presque en langueur, avec en filigrane quelques traits épicés, doux et sensuels (anis, menthe poivrée) et une belle pointe de minéralité.

L'assemblage, conçu par Philippe Secondé, engendre un vin bien structuré, assorti d'un agréable bouquet d'arômes et d'une belle fraîcheur. Sa dégustation, plaisante à tout moment de la journée, plus particulièrement à l'apéritif ou lors d'un cocktail de fin de matinée ou d'après-midi, s'associera tout aussi bien avec les poissons grillés (bar de ligne sur risotto citronné ou darnes de bonite, salsa d'amandes, notamment), les volailles fermières ou les viandes blanches, en sauce aigre-douce ou blanche (poulet de Loué à l'ananas, sauce aigre-douce ou blanquette de veau, cardons, sauce blanche, par exemple).



### Quelques raisons supplémentaires pour l'aimer...

En choisissant soigneusement ses raisins et en ayant recours à des méthodes de vinification qui divergent quelque peu de la norme champenoise, Philippe Secondé crée des vins de grande personnalité.

À témoin cette Grande Réserve Brut Grand Cru franche et fruitée, charnue et corsée, parfaitement équilibrée, qui laisse de suite percevoir sa fraîcheur, puis évolue vers une gourmandise certaine.

Vin de plaisir immédiat, à la fois simple et raffiné, il est délectable – pour moi – tout seul en tête-à-tête grâce à son dosage minimaliste, qui laisse s'exprimer toute sa noblesse et sa pureté.

# E. BARNAUT

AUTHENTIQUE ROSÉ BRUT GRAND CRU

CHAMPAGNE, LES VINS QUE VOUS AIMEREZ

## Parlons vin, d'Histoire ou d'histoires...

Installé à Bouzy, grand cru sis au cœur de la Côte des Noirs, Philippe Secondé est le digne héritier d'une grande famille de vigneron, dont l'ancêtre fondateur est son arrière-arrière-grand-père, Edmond Barnaut, courtier-pressureur de son état, devenu récoltant-manipulant dès 1874.

N'hésitant jamais à rappeler qu'il est un « vigneron heureux », Philippe Secondé conduit le vignoble patrimonial – fort de 12,5 ha à Bouzy et de 20 ares à Ambonnay –, selon les règles de la viticulture raisonnée, privilégiant l'utilisation d'engrais organiques à tout autre mode de traitement. Quand c'est possible, il préfère l'enherbement des parcelles et se contente de remplacer les ceps au lieu d'arracher systématiquement la pièce concernée, afin d'augmenter l'âge des vignes.

Côté vinification, il n'y a donc rien d'étonnant à ce que ce puriste ait choisi d'élaborer son vin rosé de Champagne, uniquement les années de grande maturité du Pinot noir et selon la méthode ancestrale de la macération – d'où son patronyme d'« Authentique » – qui consiste à laisser les raisins, égrappés ou non, subir une fermentation partielle avant pressurage, puis à procéder au soutirage dès que la teinte rosée désirée a été obtenue. L'ajout d'une part significative de Chardonnay, choisi le plus vif possible, a ensuite pour but de revivifier naturellement l'assemblage réalisé, lui apportant ainsi finesse et longévité.

## Physiologie du goût

L'attraction visuelle se traduit par une robe d'un rose rubis profond, soutenue, très lumineuse et cristalline, où flâne, voyageuse dilettante, une effervescence tout en dentelle, délicate et crémeuse, composée de bulles fines, régulières et remarquablement diffuses, qui s'apparient en fin de promenade – pour les survivantes – en un cordon lamellaire, fluide et de belle tenue.

Le charme olfactif débute par un premier nez élégant et concentré, varié et d'une parfaite pureté, qui divulgue lentement des arômes fruités, légers et discrets (framboise, griotte, mûre sauvage), une fragrance fruitée et florale à la fois de violette à la limite du perceptible et un soupçon herbacé mêlant buisson de groseillier et rhubarbe. Puis, à l'aération, des senteurs florales, fraîches et furtives (rose-thé, giroflée, iris, pivoine), s'associent à des parfums tout aussi évanescents de plantes tisiennes déshydratées (tilleul, verveine et citronnelle) et contribuent à l'enrichissement d'une composition aromatique complexe et très subtile. Des notes fruitées, plus présentes et gourmandes (pomelo, orange sanguine), agrémentées de quelques traits épicés, doux et sensuels (vanille de Tahiti et poivre blanc), apportent enfin une certaine touche de volupté en sus, de quoi éveiller la plus bornée des curiosités gustatives.

La séduction gustative se déploie dès l'attaque franche, permise par un dosage judicieux, friande et veloutée ; le vin s'exprime avec beaucoup d'harmonie et d'équilibre dans les différentes composantes de son

### Assemblage

15 à 20 % Chardonnay - 80 à 85 % Pinot noir grand cru, dont 30 à 35 % de vins de réserve - dosage : 6 gr/l

### Température de service suggérée

7 à 9°C (à l'apéritif), 9 à 11°C (à table).

### À consommer (avec modération)

Dès à présent, mais aussi au cours des 2 à 3 années qui suivront dans les conditions de garde d'une bonne cave, fraîche et sombre.



caractère : il attire par la finesse de sa texture, la netteté de ses arômes rencontrés, la rondeur de sa structure. Se succèdent par ordre d'apparition : le coulis de petits fruits rouges, la confiture de roses et la mandarine confite, autant de saveurs fruitées, généreuses, suaves et pulpeuses, qu'excite le fourmillement d'une effervescence onctueuse et caressante. Nette, séduisante et agréablement persistante, la finale achève de convaincre grâce à de légères notes mentholées qui apportent une ultime touche de fraîcheur et de vivacité.

Que voilà un vin exemplaire à une table de bons vivants, de par sa rondeur généreuse, son fruité étonnamment disert et son équilibre parfait, qui permettent de l'associer merveilleusement bien avec des produits aussi huppés qu'un homard mijoté en cocotte avec des poivrons confits ou un turbot rôti, tomates confites, brunoise croquante de courgettes et d'olives noires ; une tourte de colvert, accompagnée d'un chutney de coings et d'une poêlée de cèpes ou un rognon de veau blond cuit en cocotte, jus crémé à l'oseille ; des pêches rôties à la verveine escortées d'un sorbet groseilles ou une soupe de griottes macérées aux épices douces, voire même avec certains fromages à pâte molle frais (brie, carré de l'Est, chaource), par exemple...

#### Quelques raisons supplémentaires pour l'aimer...

Tout l'esprit d'un terroir et le talent de vinificateur de Philippe Secondé !

La transcription attachante d'une approche viticole et œnologique précise et cohérente, mise au service de la plus pure tradition champenoise.

Une cuvée-plaisir, à la fois épanouie, subtile et gourmande, au fruité exquis et à la fraîcheur remarquable, dont vous vous souviendrez comme d'une rencontre émouvante, pour peu que vous soyez capable de ne pas céder au snobisme de la grande marque et du prix...