

Gerhard
Eichelmann

Champagne

EDITION | 2015

BARNAUT ★★★

Boutique Barnaut, 1, place Collard, 51150 Bouzy

Tel. 03.26.57.01.54, Fax: 03.26.57.09.97

www.champagne-barnaut.com

contact@champagne-barnaut.fr

Besuchszeiten: Mo.-Fr. 10:30-12:30 + 13:30-17 Uhr,

Sa. 10:30-12:30 + 13:30-17:30 Uhr (außer Jan.-März)

Ferien- und Feiertage geschlossen, ebenso 1.-8. Jan., 22. Jan.

Gruppen bis 25 Personen nach Vereinbarung

Besitzer Philippe Secondé

Chef des Caves Philippe Secondé

Vertrieb/Verwaltung Laurette Secondé

Rebfläche 17 Hektar

Produktion 120.000 Flaschen

Importeure Assemblage (D), Lesmeister (D)

..... La Cave (A); Wermuth (CH)

Champagne Barnaut entstand 1874, als Edmond Barnaut Appoline Godmé-Barancourt, die Tochter einer seit langem in Bouzy ansässigen Winzerfamilie heiratete und die eigene Marke gründete. Seit 1985 führt Philippe Secondé in fünfter Generation das Haus, damals erzeugte er 5.000 Flaschen, seither hat er die Produktion vervielfacht, kürzlich den Keller erweitert, um die Produktion in den kommenden Jahren erhöhen zu können. Neben den Weinbergen in Bouzy und den angrenzenden Gemeinden Ambonnay, Louvois und Tauxières, zwei Drittel Pinot Noir, ein Drittel Chardonnay, besitzt er 5 Hektar in Brasles und Gland, die mit jeweils 35 Prozent Chardonnay und Pinot Noir und 30 Prozent Pinot Meunier bestockt sind. Die Reben in Bouzy, 33 Parzellen, sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Von einem Clos in Bouzy wird seit 2004 ein Coteaux Champenois Bouzy Rosé erzeugt; 70 Prozent der Produktion wird exportiert. Alle Weine durchlaufen die malolaktische Gärung. Die Champagner werden alle mit relativ wenig Dosage abgefüllt, in der Regel etwa 6 Gramm, der Extra Brut ganz ohne Dosage, die Cuvée Douceur mit 20 Gramm.

Die Stilistik _____

Barnaut-Champagner sind schon immer recht füllig und weinig, besitzen Frucht und Struktur, Substanz und Kraft, vereinen dies heute mit Frische und Lebendigkeit, zeigen Biss. So passen sie gut als Aperitifchampagner, können aber auch zu Fisch oder Vorspeisen bestehen, selbst zu hellem Fleisch.

Die Champagner _____

Die Trauben für die Grand Cru-Champagner stammen aus Bouzy, Ambonnay und Louvois, nur der Jahrgangschampagner kommt ganz aus Bouzy. Der **Extra Brut Sélection Grand Cru** besteht aus 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay, wird mindestens drei Jahre auf der Hefe ausgebaut und erhält keine Dosage. Er ist frisch und würzig im Bouquet bei ganz leichter Tabaknote. Im Mund ist er frisch, klar und zupackend, geradlinig und kraftvoll, sehr puristisch bei viel Biss, passt als Aperitifchampagner oder zu Meeresfrüchten. Die **Grande Réserve Brut Grand Cru** besteht aus zwei Drittel Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay, wird fünf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Sie ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt eine feine dezente Zitrusnote. Im Mund ist sie klar und zupackend, harmonisch und unkompliziert, besitzt Biss und etwas Zitrusnoten, passt als Aperitifchampagner. Der **Blanc de Noirs Brut Grand Cru**, ein reinsortiger Pinot Noir, wird dreieinhalb Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist konzentriert und fruchtbetont im Bouquet, klar und frisch, zeigt etwas gelbe und weiße Früchte, dezente rauchige Noten, ist klar, frisch und zupackend im Mund, besitzt Fülle und Struktur, gute Substanz und viel Länge, passt als Aperitif, besser noch zu Fisch oder Vorspeisen. Der **Brut Millésimé Grand Cru** besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay, alle Trauben kommen aus Bouzy. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, viel Würze, reife Frucht. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und frisch, klar und zupackend, besitzt gute Fülle, gute Struktur und Substanz, Länge, passt zu Fisch, aber auch zu Geflügel. Jahrgangschampagner werden bei Barnaut „sur pointe“ gelagert.

Der **Rosé Authentique Brut Grand Cru** besteht aus Pinot Noir (Saignée) mit 10 bis 15 % Chardonnay, wird drei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, intensiv, zeigt Erdbeeren, auch Preiselbeeren. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und klar, frisch und zupackend, besitzt viel Frucht, dezente Tannine und Biss, passt als Aperitif oder zu Gegrilltem. Die **Cuvée Douceur Sec Grand Cru** besteht aus zwei Drittel Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay, wird drei Jahre auf der Hefe ausgebaut und mit 20 Gramm dosiert. Sie ist frisch und würzig im Bouquet, zeigt ein wenig Zitrus und weiße Früchte, ist frisch und klar im Mund, harmonisch und füllig, besitzt süße Frucht und viel Biss, ist ein feiner Champagner zu Desserts oder Weihnachtsgebäck. Der **Clos Barnaut Bouzy Rosé Grand Cru Coteaux Champenois** stammt aus der gleichnamigen, 1973 mit Pinot Noir bepflanzten Parzelle am Ortsrand und wurde erstmals 2004 gesondert ausgebaut. Der 2006er hat sich in den vergangenen beiden Jahren schön entwickelt, ist fruchtbetont und intensiv im Bouquet, herrlich reintönig, zeigt rote Früchte. Im Mund ist er klar und kraftvoll, frisch und zupackend, besitzt gute Substanz, dezente Tannine und Bitternoten, ist herrlich jugendlich – erinnert an die besten Rosé de Riceys. Der **Bouzy Rouge Grand Cru Coteaux Champenois** stammt von mehr als 25 Jahre alten Reben und von den besten Parzellen, nach teilweisem Saftabzug wird er zehn Tage maceriert. Er ist fruchtbetont und intensiv im Bouquet, zeigt rote Früchte, kommt klar und zupackend in den Mund, geradlinig, besitzt Frische, Tannine und Biss. Die Cuvée Edmond Brut Millésimé aus 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay und 20 % Pinot Meunier, Vieux Marc de Champagne, Vieille Fine de la Marne und Ratafia ergänzen das Programm. —