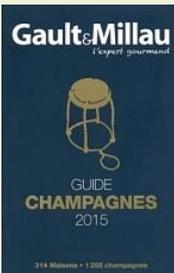




Blanc de Noir - Grand Cru

Médaille d'Or 88,09 bodů

Světlejší slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky a intenzivnější elegantní perlení. Aroma je středně intenzivní s klasickými tóny sušených třešní a jeřabin s lehkým dotekem máty a černorybízových listů. Chuť je středně plná a velmi elegantní s výraznými tóny žlutého peckového ovoce, banánů a pomela. Delší harmonický závěr.



Philippe Secondé réalise des champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux Côteaux Champenois.

♥ 2 COUPS DE CŒUR !

- Blanc de Noir : un vin salivant et gourmand, idéal pour accompagner les repas (cat. Remarquable).
 - Bouzy Rouge 2004 : cette cuvée nous enchante ! Nos sens sont en éveil. On adore son jus... Il ravira les palais des novices aux plus avertis (cat. Excellent).
 - Clos Barnaut 2006 : ce 2006 est encore concentré, il requiert de la patience. Quelle belle matière (cat. Remarquable).
- Cuvée Douceur : dosage élevé bien maîtrisé, belle finale sur des arômes acidulés et vifs (cat. Très Bon).
- Grande Réserve : Notes vives et délicates offrant un panel aromatique varié. Un champagne généreux et rafraichissant (cat. Remarquable).
 - Cuvée Edmond 2008 : de fins arômes rafraichissants s'expriment avec réserve sur des fruits secs à fleurs blanches (cat. Remarquable).
 - Grand Cru millésime 2004 : jolies rondeurs qui s'expriment pleinement sur un registre aromatique varié. Bouche raffinée et persistante (cat. Remarquable).
 - Sélection Extra Brut : bulles serrées, vivifiant les papilles. Parfait pour accompagner les entrées froides (cat. Très Bon).
 - Authentique Rosé: cette cuvée est un hymne à la gourmandise. C'est un vin à la fois vineux et d'une belle fraîcheur (cat. Remarquable).

Pers WIJN

16 PNT Betaalbare Klasse – 12/2014

De kalkhoudende kleigronden aan de zuidoostkant van de Montagne de Reims vormen een van de beste terroirs voor pinot noir. De wijngaarden rond Bouzy, met hun ligging op het zuiden en zuidoosten, behoren tot de allerbeste. Ze zijn dan ook geklasseerd als grand cru. Niet voor niets is de Blanc de Noirs dé specialiteit van Barnaut. Hij is gemaakt van 100% pinot noir en de kunst is om de wijn niet te zwaar te maken, maar een zekere souplesse te geven en een mooi rijp karakter. Hij ligt maar liefst vier jaar op de fles, waardoor hij een heel fijne mousse heeft en een fijn getoast karakter. De dosage is laag, slechts 6 gram, zodat hij mooi droog is, maar niet streng. Hij is vineus en breed, getoast, droog, krachtig, met goede zuren en bitters, citrus en noten; heel lekker.



CHAMPAGNE AAN ZEE & SPRANKELEND

Op deze overzichtsproeverij waren meer dan 20 champagnehuizen vertegenwoordigd en evenveel producenten van mousserende wijnwereld buiten champagne vertegenwoordigd.

De winnaars werden door het Perswijnpanel gekozen

Een proeverij met veel grote namen, en ook de wijnen van een paar -steeds betere- kleine huizen, die ook nu verrassend uit de bus kwamen.

Een bijzonder eervolle tweede plaats was er voor de Barnaut Blanc de Noirs Brut, een zeer betaalbare champagne gemaakt van 100% pinot noir. Een bijzondere prestatie.

Op deze overzichtsproeverij waren meer dan 20 champagnehuizen vertegenwoordigd en evenveel producenten van mousserende wijnwereld buiten champagne vertegenwoordigd.

De winnaars werden door het Perswijnpanel gekozen

Een proeverij met veel grote namen, en ook de wijnen van een paar -steeds betere- kleine huizen, die ook nu verrassend uit de bus kwamen.

Een bijzonder eervolle tweede plaats was er voor de Barnaut Blanc de Noirs Brut, een zeer betaalbare champagne gemaakt van 100% pinot noir. Een bijzondere prestatie.



Philippe Secondé est un vigneron très respectueux des rythmes de la vigne et d'une vinification attentive. Le domaine produit une large gamme équilibrée, et d'un très bon rapport qualité-prix.



Philippe Secondé est devenu l'une des figures emblématiques de son village. Son enthousiasme donne au domaine une assise très "blanc de noir".

On apprécie la force des pinots noirs qui permet de réaliser des cuvées vineuses de belle maturité dont on loue l'énergie.

- Blanc de Noir 16/20
- Grande Réserve 16/20

10 champagnes rosés pour faire pétiller l'été

Brut Rosé Grand Cru Authentique : un rosé comme un saut dans un grand panier de fruit rouges. Un rapport qualité prix de haute volée!



Guia Melendo del Champagne 2014

- Grande Réserve: potente, buen cuerpo, caracter, es graso. Un vino con un perfil muy interesante, largo, en boca la madera esta muy bien integrada y se desenvuelve muy cremoso - 92
- Blanc de Noir: fruta fresca, carbonico ben integrado, un champagne frontal, apto para muchos tipos de gusto - 88
- Authentique Rosé: un champagne simpatico, muy accesible, con un gusto fresco y juvenil – 88



Hors Série Spécial Vins 06-07/2014

Blanc de Noir: une savoureuse cuvée de pinots noirs de Bouzy équilibrée, ronde, vineuse et de bonne garde.



Allen Meadows' Review

- Blanc de Noirs 91/100: consistent with its blanc de noirs label, this displays hints of strawberry and raspberry on the attractively layered and moderately yeasty nose. There is good verve to the firmly effervescent, clean and slightly citrusy flavors that possess fine complexity if limited refinement on the very dry and crisp finish. I like the concentration and for my taste this needs a few more years of bottle age.
- Grande Réserve Grand Cru 89/100: this doesn't have the aromatic complexity of the blanc de noirs as there is a slightly fruity character to the green apple, pear and lychee nut suffused nose. By contrast this possesses a more refined mouth feel as the bead of the supporting mousse is finer and I like the subtle yeast/toasty character of the finish. This is one of those curious wines where I like one part of it but am indifferent to the other.
- Rosé Authentique 87/100: œil de perdrix color. This is also very fruity and even less aromatically distinguished with its relatively high-toned and somewhat simple nose of cranberry, raspberry and strawberry. The palate impression is effervescent to the point of being borderline foamy before the flavors terminate in an ever-so-mildly bitter finish.



Gault MILLAU Hiver 2013-2014 - 16/20

Millésime 2004 : ce millésime est plein de charme. Il évoque la poire juteuse sur une bouche tendre On se régale La bulle crémeuse côtoie avec grâce la vivacité en finale On apprécie cette approche décomplexée du millésime 2004 .



Three great sparkling wines for New Year's Eve

David Williams The Observer, Saturday 28 December 2013

Many of the best value bottles in France's most northerly wine region are made by what the French call récoltant-manipulants, (producers who grow all their own grapes). Barnaut's all-pinot noir Grand Cru Bouzy NV is superbly rich and full (leaandsandeman.co.uk).

- Grande Reserve Grand Cru 91 points : Vivid yellow. Smoky black raspberry and blood orange scents are lifted by a chalky mineral nuance and a hint of white pepper. Chewy and expansive in the mouth, offering intense red and dark berry and buttered toast flavors and a touch of bitter citrus pith. Finishes with very good power and focus, leaving a suave floral pastille note behind.

- Blanc De Noirs Grand Cru 91 points: Light gold. Powerful raspberry and tangerine aromas are complicated by gingery spices and fresh flowers, with a suave overlay of chalky minerality. Creamy red berry and orchard fruit flavors show very good depth and are braced by zesty acidity. A weighty but lively Champagne with a long, spicy finish that repeats the floral note.

- Authentique Rosé 91 points: Bright orange-pink. Red berries, citrus zest, brioche and smoky minerals on the deeply scented nose. Chewy and broad on entry, then tighter in the mid-palate, offering focused strawberry and bitter blood orange flavors and a hint of dusty minerals. The mineral quality adds cut to the finish, which lingers with very good smoky tenacity. This Champagne could stand up to spicy, strongly seasoned foods

-Authentique Rosé 91 points: Bright orange-pink. Red berries, citrus zest, brioche and smoky minerals on the deeply scented nose. Chewy and broad on entry, then tighter in the mid-palate, offering focused strawberry and bitter blood orange flavors and a hint of dusty minerals. The mineral quality adds cut to the finish, which lingers with very good smoky tenacity. This Champagne could stand up to spicy, strongly seasoned foods.



12/2013

Authentique Rosé : un rosé aux notes vineuses pour tenir tête au dessert.



12/2013

Authentique Rosé : frais et fruité en bouche avec des notes florales subtiles. L'accord parfait pour un apéritif



12/2013

-Grande Réserve 16 pnt. Breed, getoast, droog en krachtig, goede zuren en bitters, citrus en noten lekker.

-Authentique Rosé 15.5 pnt. Aardbeien en frambozen, krachtig, droog, fijne mousse, goede zuren en bitters.

San Francisco Chronicle 06/12/2013

Authentique Rosé is a great demonstration of the power of flavors from the town of Bouzy. The Pinot Noir is strong in this one, which may not suit all tastes but is that elusive steak-wine Champagne. A bit of tannin appears to bolster tangerine, raspberry, fern and deep mineral accents, plus a rich pastry aspect, like a good Linzer torte.



12/2013

-Grande Réserve **** : Robe jaune ocre et brillante. Nez appuyé sur des senteurs de fruits jaunes a noyau sec, d'herbe, de feuilles séchées et sur des émanations fines d'infusion. La bouche est tendre, légère et enrobée. Accord Veau a la mangue.

-Authentique Rosé **** : Robe rouge vif. Le nez est discret et révèle des arômes floraux de roses fraîches et d'épicés douces. La bouche est tendrement fruitée sur des parfums de fraises des bois et de framboises. Accord Fraises au sirop épice.

Decanter.com: Thieves hijack Lea & Sandeman Champagne

Wine merchant Lea & Sandeman is offering a liquid reward for information on thieves who impersonated warehouse staff to steal hundreds of bottles of Champagne.

The award-winning London merchant launched an appeal for information on Twitter today (12 November) following the theft, which came ahead of the key Christmas period for Champagne sales in the UK.

'Please retweet. We've had two pallets of Barnaut Grande Reserve Brut Champagne pinched in Barking [East London],' the firm said.

'The lorry was diverted close to the delivery point by thieves posing as staff of the delivery warehouse,' company co-founder Charles Lea told decanter.com. 'The content of the lorry was offloaded into another vehicle.'

He said the theft included 85 six-bottle cases of Blanc de Noirs Brut Grand Cru Bouzy, as well as 65 six-bottle cases and 10 three-Magnum lots of the Grande Reserve Brut Grand Cru Bouzy. 'All of these are exclusive to Lea & Sandeman in the UK, so if they turn up anywhere we would very much appreciate it if we and the police should be informed immediately.'

Lea & Sandeman has promised a Champagne reward for any information from members of the public.

Barnaut's Grande Reserve Brut, from the namesake Champagne producer created by Edmond Barnaut in 1874, has been praised by several high-profile critics, with Robert Parker Jnr ranking it alongside Bollinger

- Grande Réserve: Un grand cru qui tient son rang. Puissant et charmant, le nez nous régale d'un grillé subtil qui tend sur des notes cacaotées. La bouche est précise et vive, avec un fruit sec présent et noble. Un très beau Grand cru de Bouzy. 15/20 COUP DE COEUR

- Blanc de Noir: Comme il se doit, ce pinot noir rentre en force par sa structure dessinée par son terroir. Si l'expression est de mise, la finesse aromatique nous séduit. Un nez réglissé et de menthe poivrée se confirme en bouche et s'allonge sur des amers nobles. 15/20

- Authentique Rosé Un fruit net de framboise, de grenade et qui se teinte de violette pour le plus grand plaisir du dégustateur. Si ce rosé est vineux, il n'en cache pas moins une finesse en bouche captivante. So charming! 15.5/20 COUP DE COEUR

- Millésime 2004: ce millésime est plein de charme. Entre fruit le juteux qu'évoque la poire et la bouche tendre, on se régale. La bulle crémeuse côtoie avec grâce la vivacité en finale. On apprécie cette approche décomplexée du millésime 2004. 16/20

- Cuvée Douceur: Voilà un champagne crémeux à la bulle frivole. Un élégant mélange de fruits jaunes et de champignons de Paris signe un nez expressif. La bouche nous régale par un dosage savant qui laisse la nervosité porter des arômes gourmands. Beau vin! 15.5/20

- Bouzy Rouge: Magnifique robe grenat qui témoigne de l'évolution. On adore le nez qui évoque la prune, les griottes à l'eau de vie, le cacao. La bouche est plaisante et équilibrée. Voilà une très belle approche de pinot noir, à maturité sur le terroir de Bouzy. 15/20

En ligne:

- Extra Brut: Un nez tout en retenue qui évoque de manière subtile la gentiane, la camomille et les agrumes. La bouche est délicate, animée par une bulle ouatée et généreuse, dans un équilibre acidulé. Un champagne parfait pour un apéro réussi. 14/20

- Clos Barnaut Bouzy Rosé coteau champenois: Proche de la rhubarbe confite et de la gelée de groseille, ce champagne rosé s'impose, par sa précision sans concession, puis par sa fougue en bouche, admirablement contenue par une effervescence racée et régulière. Persistance amère faite de pamplemousse. 15/20

Gamme très cohérente avec des champagnes à la fois fermes, aromatiques et fruités, construits un rien massifs dans le bulle.

- Le rosé demeure un régal de fruits rouges.

- Le Bouzy Rouge trouve ses marques dans un style végétal doux, des tanins fins et une finale aussi fraîche que lapidaire.

- Millésime 2000 14.5 - Blanc de Noir 14 - Grande Réserve 14.5 - Sélection Extra Brut 15 - Cuvée Douceur 13.5 - Authentique Rosé 14.5 - Clos Barnaut Bouzy Rosé 14 - Bouzy Rouge 15

Novembre 2013 - 20 Champagnes à moins de 20 euros:

Blanc de Noir 16/20

Palette aromatique marquée par la noisette, la brioche et une bouche puissante et distinguée.

Wine Spectator

Oct 31, 2013

- Grande Réserve - Score 90

A hint of peat smoke accents flavors of juicy black cherry, licorice, fruit cake and lemon curd in this tightly knit version, backed by firm acidity and texture. Drink now through 2016.

- Authentique Rosé - Score 90

Smoky, this austere version shows angular acidity and a firm bead, offering flavors of black currant, pomegranate, licorice snap and slivered almond. Finds balance with food.



Richard Juhlin : Un parfum de Champagne – 8000 Champagnes dégustés :

« un producteur fatastique dont certains vins sont de classe mondiale »



Guide Hachette 2014

Blanc de noir : à la robe dorée répond un nez expressif, légèrement évolué, livrant des notes de fruits à noyau que l'on retrouve dans une bouche souple et sans lourdeur.

Bien typé blanc de noir, ce champagne est destiné à la table.



Guide PARKER *** - **** Très bon à Excellent

L'œnologue Philippe Secondé nous offre une expression raffinée du terroir de Bouzy.

Grande Réserve : 90 points : généreuses notes d'abricot, de miel, de noix grillée et de fumé, qui vient prolonger une finale longue, raffinée et d'une persistance remarquable. Arborant un style corsé, il révèle une belle complexité tertiaire.

Blanc de Noir 91 points : il répand en bouche un fruit parfumé expansif. Soyeux et de texture raffinée, ce vin gratifiant affiche une limpidité et une précision remarquable, encadrée par un style simple mais présent. Sa longue finale nette, quant à elle, confère d'avantage de fraîcheur.

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2013

Guide des MEILLEURS VINS DE France 2013

Champagnes de vinosité et de puissance d'expression attendues des terroirs du village de Bouzy. La Sélection Extra Brut révèle au mieux la générosité fruitée des pinots noirs. Les Bouzy « coteau champenois » rosé et rouge sont authentique, d'un bon niveau technique. Une gamme très cohérente avec à la fois des vins fermes, construits, un rien ferme dans la bulle, mais jamais complaisants dans la maturité.



Guide Hachette 2013

Authentique Rosé: la robe rose soutenue annonce un nez élégant de fruits rouges et une bouche franche. La finale est acidulée, persistante et fraîche.

Gault & Millau

Spécial epernay Pays de Champagne BARNAUT

Authentique Rosé : vineux, impérieux, avec des accents de corinthe et de réglisse. La framboise vient en interprète souligner cette aromatique puissante mais racée.

Voilà un grand vin au dosage juste, à l'amertume désaltérante et à la bulle parfaite.



Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur.

Tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo



Olivier Poussier Meilleur sommelier du Monde (oct. 2000)

Grande Réserve : naturellement généreux, ce Champagne est d'un très haut niveau autant dans la précision aromatique que dans la texture puissante et minérale. La proportion de chardonnay fortement augmentée dans cette cuvée donne un éclat et une harmonie de bouche tout à fait captivante. Les fines bulles légères aèrent la texture et relèvent la palette aromatique de fruit des bois macérés à son plus haut degré de délicatesse. Cette cuvée est un véritable joyau de la Champagne !



Sept champagnes à moins de 20 euros

Philippe Secondé est l'un des plus affables viticulteurs de Bouzy, passionné par son terroir et très raisonnable dans la tarification de ses produits.

Bonne rondeur, vin vineux, équilibré, assez long...



12/2012 & 012013 – Nos plus belles cuvées de Champagne

Grande Réserve : la réduction sur les lies est bien travaillée dégageant une matière savoureuse et finement grillée. L'allonge est puissante l'inscrivant dans son .



Nov. 2012 – Acheter un bon Champagne, ça se prépare.

Millésime 2000 : installé à Bouzy, au cœur des grands crus de pinot noir, Philippe Secondé élabore des Champagnes vigneux et généreux, à l'image de ce beau élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay. Un champagne à la fois de gastronomie et d'apéritif.



Le Journal du Dimanche – 18/11/12 -Une qualité digne des prestigieuses maisons.

Cette propriété de Bouzy réalise des vins caractéristiques du potentiel du cru en matière de pinot noir. Blanc de Noir: ce beau champagne rond, vigneux et de belle longueur saura s'imposer à table.



déc. 2012 – Champagne !

Grande Réserve : sur une volaille. Robe citron clair, de jolis parfums d'herbes et de fleurs séchées. Une bouche franche et fraîche au fruité discret avec une finale très élégante. L'assemblage à dominante pinot noir assure au vin profondeur de saveur. Structuré et fruité.



nov. 2012 – Des Champagnes et des bulles

Grande Réserve : Bulles fines et discrètes, un bouquet de fleurs séchées, une belle acidité et une bouche légèrement réglissée.



hors-série Noël 2012 – Grand bal de bulles

- Grande Réserve : Grande distinction. Fine et élégante, tendue par une belle minéralité avec une finale sapide. A réserver à vos plus belles huîtres.
- Blanc de Noir : Sur, un air de mirabelle et de pomme cuite. Offrez-lui votre koulibiak chéri, il tiendra sans trébucher.



09-10-11 2012 – Les Grandes Cuvées de Champagne

- Authentique Rosé : Robe de couleur rose saumonée, traversée d'un beau cordon perlé. Au nez les arômes de fruits rouges sont bien présents. Une belle attaque suivie d'un palais très fin, toujours sur des notes gourmandes de fruits rouges.
- Blanc de Noir : Couleur or jaune avec de légers reflets verts. Au nez des arômes de fleur blanche dominant sur ceux de fruit. Une attaque puissante avec une bouche agréable aux saveurs toastées.

Blanc de Noir : des vins toujours sincères, exprime avec beaucoup de naturel la force des pinots noirs du secteur. – 15.5/20



Cliquez sur l'image – Click on the picture



Très expressif, le pinot noir de Bouzy s'exprime ici avec opulence et vinosité. C'est une cuvée de repas, plus franche et ample que fine et élégante, qui entremêle les notes d'épices (cannelle) et de fruits rouges (framboises, fraises). Elle peut parfaitement convenir sur des fromages évolués. Un champagne abordable et constant.



Supplément Cuisine & vins de France par Karine Valentin

Blanc de Noir - charme d'un long sautoir en perles : classe et abondance.



Radio Canada

Blanc de Noir : un excellent rapport qualité-prix que ce champagne 100 % pinot noir. S'ouvrant d'abord sur une mousse crémeuse, ce champagne se développe en un vin sérieux qui pourrait accompagner certains plats légers



Guide 2012

- Grande Réserve : Un plaisir fruité très savoureux, que la bulle crémeuse vient amplifier. La grenade, la framboise, la crème de cassis sont au premier plan, avant de laisser la place à la guimauve et à la violette. Un rosé sensuel.
- Authentique Rosé : Un plaisir fruité très savoureux, que la bulle crémeuse vient amplifier. La grenade, la framboise, la crème de cassis sont au premier plan, avant de laisser la place à la guimauve et à la violette. Un rosé sensuel.
- Millésime 2000 : Encore un champagne de plaisir, comme l'ensemble de la gamme, avec un fruité généreux et charnu. Sur cette cuvée la puissance ensoleillée apporte des notes plus confites, allant jusqu'à la datte et la pâte de coing. Mais l'ensemble ne perd ni en vivacité ni en verve.
- Blanc de Noir : Brioche beurrée, réglissé, avec un fruité charnu et une bulle crémeuse, un toucher tendre: ce champagne est fait pour le plaisir, il serait dommage de le boudier.
- Sélection Extra Brut : Même si ce vin est tranchant, il présente un joli charme floral et de dentelle. Le nez est fin, sans exubérance, tout en demi-teinte. Idéal pour un appétitif par son côté citronné et rafraîchissant.
- Cuvée Douceur : Surprenante cuvée aux notes un rien animales et de fumée, puis de réglisse et de tabac. La bouche est tendre, mais sur un superbe équilibre très savoureux et finement amer.
- Bouzy rouge 2002 : ne très délicate évolution laisse parler les notes animales et de rose ancienne. La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétilante ravive.
- Clos Barnaut 2006 : Un véritable jus de raisin, mais aucunement sucré. Le nez dévoile des notes de dragée et de framipanane. Le toucher en bouche est délicat et très soyeux. - COUP DE COEUR



Blanc de Noir *****

The quality of the terroir and light touch in winemaking has shaped a big Champagne, exuberantly fruity with exquisite acidity and length of flavour.

GAZETA DO POVO

Brésil

Grande Réserve [Nota 90]: Desmancha-se em boca numa nuvem cremoso e fina, revelando deliciosos e bem calibrados sabores a lima-da-Pérsia, pera, maçã, com um tempero suave e estimulante a flores. Intenso, delicado, um belo final, suavidade e frescor.

"fond dans la bouche onctueuse et finale crémeuse, révélant des saveurs délicieuses et bien équilibrées de citron de Perse, poire, pomme, d'épices avec un goût doux et stimulant de fleurs. Intense, délicat, une belle finale de douceur et de fraîcheur."

MIEUX VIVRE Votre Argent

12/2012 – Des bulles pour les fêtes

Millésime 2000: bien mûr, prêt à être savouré, vendu à prix doux. Voyez ce Barnaut élaboré par un vigneron de Bouzy, Philippe Secondé. Ce vin est composé pour moitié de pinot et de chardonnay. Nez généreux de froment, de fruits blancs, d'épices. Bouche généreuse, puissante, ronde, équilibrée, bonne acidité, longueur finale sur des notes de grillé. Avec des crustacées, viandes blanches et volailles.

LE FIGARO

07/12/2012 "Champagne, sa majesté le Rosé"

En matière de rosé, Philippe Secondé s'inspire de Pagnol, pour faire de l'Authentique. C'est le nom de son rosé de saignée classé dans lequel le pinot noir est dominateur avec une pointe de chardonnay pour la finesse. L'authenticité est à ce prix.



Décembre 2011 - Février 2012 - Quel vin pour le repas de Noël ?

Grande Réserve : Champagne de vigneron, né du côté de Bouzy, connu pour la qualité de ses pinots noirs, cette Grande Réserve avoue un fort caractère. Des notes biscuitées gourmandes se mêlent à d'autres, plus minérales, la bouche se montre à la fois ample et vineuse, tendue par une jolie fraîcheur tonique, qui donne au vin un vrai peps. Parfait pour éveiller les papilles à l'apéritif, avec des toasts au saumon ou au tarama. Puis, osez passer à table avec lui et accompagnez-le d'un homard grillé ou de Saint-Jacques à la crème

LE FIGARO · fr l'avis du vin

L'avis du vin Dégustation Bernard Burtschy

<http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/champagne/champagne/d18740-barnaut>

- Grande Réserve: un champagne plein et moelleux avec un beau milieu de bouche, de la chair et de la fraîcheur.

- Blanc de Noir: Grand classique de la maison, le Blanc de Noirs beaucoup de fraîcheur avec de la longueur, beaucoup de classe, sans la lourdeur souvent associée à un blanc de noirs.

- Authentique Rosé: Un champagne rosé plein avec un beau volume, de la matière, du fond, ne manque pas de finesse, jolis fruits rouges en finale.

- Clos Barnaut: Un superbe rosé plein avec du corps, de la personnalité, belle longueur, très joli fruit. Beaucoup de matière, hors norme, tannins légers, fin.

- Bouzy Rouge: Issu du beau millésime 2002, ce vin rouge est dense, encore assez tannique avec une petite dureté, une petite verdeur aussi, mais il a du corps et il vieillira remarquablement.

version
femina 09/12/2012 Des bulles à l'état brut.

Un excellent champagne de vigneron élaboré avec 50 % de vins de réserve. Cela lui permet de développer, grâce au pinot noir dominant, des arômes de sous-bois, des notes fumées en bouche, de la matière et de la vivacité.

**Cuisine
Actuelle**

hors série Spécial Noël 2011 - Top 10 des Champagnes pour faire la fête

Grande Réserve : DYNAMIQUE. Né d'un Grand Cru, il en possède tout le caractère avec toute la vinosité qui l'accompagne. Champagne tonique, qui a du rebond, de l'amplitude, de la fraîcheur et de la longueur. Avec un homard grillé arrosé d'un beurre fondu.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

12/2011 – 01/2012

Authentique Rosé : l'éclat franc et simple d'un pinot aux notes de framboise et de groseille.
La signature de Bouzy.

CELLIER

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

Hiver 2010-2011 – Revue Société des Alcools de Québec

COUP DE CŒUR du comiét de dégustation:

Blanc de Noir : si des producteurs comme Edmond Barnaut n'ont pas les moyens ni la notoriété des grandes maisons, ils n'en n'ont pas moins de belles cuvées, souvent à des prix attrayants.

Barnaut : un producteur d'exception... Hugues Johnson le considère comme l'un des producteurs à suivre.

Champagnes à forte personnalité. Le Blanc de Noir : d'un équilibre exemplaire !

avantages

Avantages 14/11/2011 Banc d'essai : Champagne pour tous !

Pas de fête sans bulles ! Mais pas à n'importe quel prix.

Grande Réserve: vin finement charpenté a pris le temps de bien mûrir. Nez fin de fruits blancs, bouche vive, franche, élégante, sans agressivité.

Gault & Millau

N° 49 – Juillet-Août 2011

Bouzy Rouge 2002: une très délicate évolution laisse parler les notes animales et de rose ancienne.
La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétilante ravive.

Gault & Millau

Internet 17 juin 2011

Grande Réserve : Un champagne haut en couleurs, très intense, sur la réglisse, l'amande, la poire confite, la pomme au caramel. La bouche est généreuse et même chaleureuse, dans une expression flamboyante d'épices chaudes. Un grand moment de plaisir réconfortant. - Bon rapport qualité-prix

Die Zeitschrift für Esskultur

marmite

12/2010 -01/2011

Barnaut Cuvée Edmond 2002 - 18 Punkte : Helles Gelb, feine, lebhaft Perlage; Aromen von gelben Steinfrüchten, Biskuit, Gewürzen mit Hefenoten; mittelmäßig, saftige Säure, sehr langer, fast herber Abgang; grosser Champagner mit Still

Barnaut Grande Réserve Brut - 17 Punkte : Helles Gelb, lebhaft Perlage; Aromen von Orangen, Kräutern, Brioche mit mineralischen Noten; mittelmäßig, saftige Säure, langer, herber Abgang; eleganter, ausgewogener Champagner



Gerhard Eichelmann - Mondo Heidelberg

Alle Champagner sind recht füllig und „weinig“, haben Substanz und Kraft, allerdings wirken einige hin und wieder ein klein wenig rustikal, was durch die geringe Dosage noch unterstrichen wird. Es sind Champagner, die sich bestens als Essensbegleiter eignen, auch zu Fleischgerichten.

Der Extra Brut Sélection besteht aus zwei Drittel Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay und enthält keine Dosage. Er ist lebhaft und zupackend, nachhaltig, passt als Aperitifchampagner oder zu Meeresfrüchten. Ähnlich zusammengesetzt ist der Brut Grande Réserve, der etwa fünf Jahre auf der Hefe bleibt und mehr als 50 % Reserveweine enthält. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht (gelbe Früchte) und rauchige Noten. Im Mund präsentiert er sich füllig und konzentriert, besitzt reife Frucht, gute Struktur und viel Stoff, ist nachhaltig und passt zu Geflügel, Fleisch oder Fisch in kräftigen Saucen.

Auch der Blanc de Noirs, ein reinsortiger Pinot Noir, der etwa vier Jahre auf der Hefe ausgebaut wird, enthält 50 % Reserveweine. Er ist neben dem Jahrgangschampagner der herausragende Wein von Philippe Secondé. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht und rauchige Noten, etwas gelbe Früchte. Im Mund ist er füllig, harmonisch und schmeichelnd, ist frisch, strukturiert und hat Biss, passt zu Geflügel und gegrilltem Fleisch, aber auch zu Hartkäse.

Der kraftvolle, konzentrierte Brut Millésimé besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay. Er wird in den meisten Jahren erzeugt und zeigt eine beeindruckende Konstanz, besticht mit Fülle und reifer Frucht, viel Substanz und Länge, passt zu weißem und dunklem Fleisch, kann sich selbst gegen Lamm behaupten.

Der Brut Authentique Rosé besteht aus Pinot Noir (Saignée) mit 10 bis 15 % Chardonnay und enthält etwa 50 % Reserveweine. Er zeigt rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration und viel Frucht (Kirschen und Erdbeeren). Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und stoffig, konzentriert und fruchtbetont, besitzt gute Struktur und dezente Tannine, passt zu Gegrilltem.

Die Cuvée Douceur Demi-Sec ist frisch und klar im Bouquet, zeigt weiße Früchte. Sie ist frisch und klar im Mund, wunderschön harmonisch und süffig, besitzt feine süße Frucht, ist ein feiner Champagner zu Desserts oder Weihnachtsgebäck.



14/12/2010 - Sélection Spéciale

Avec un foie gras en terrine, optez pour un champagne rosé rond, moelleux mais relativement charpenté.



Décembre 2010/Janvier 2011

Ce Champagne Rosé plaira par ses bulles fines.

Son parfume de griottes et framboises et sa belle longueur en bouche en font un vin parfait avec des gougères et des cassolettes de coquilles Saint-Jacques.



Extra - 12/2010 "Grandios Champagner"

Philippe Secondé, der Patron dièses erfolgreichen Winzerbetriebs in der Montagne de Reims, ist ein Meister der Sorte Pinot Noir, Das beweist er erfolgreich mit seinem charaktvollen Blanc de Noir.

- Grande Réserve : Zurückhaltend-fruchtig, dann Noten von Leder; kompakt, geradlinig, bei mittlerer Länge.

- Blanc de Noirs : Zurückhaltend, mmeralisch und blumig, Rmgetblume, Lindenblüte; fruchtig im Mund, dadurch saftig, mit interessan-tem, an Holunder erinnerndem, Besitzt Charakter.

San Francisco Chronicle

10/12/2010

Gone are the days when lists had to fall back on the same familiar names. Wine directors love to find new Champagnes to set them apart, and not only will you win some points by researching the less-familiar names on your favorite lists (and probably get a better deal than the high markups on popular labels), you'll also have a great potential buying guide. New discoveries are always appearing. Barnaut, a top name from Bouzy, is sold by the glass at Slanted Door.



Néerlandais 12/2010

Blanc de Noirs: ce type de Champagne requiert des raisins de haute qualité... Il n'est donc pas étonnant que Barnaut, qui est situé dans le village de Bouzy, au pied de la Montagne de Reims où grâce à la protection de cette montagne on vendange les meilleurs pinots noirs de la Champagne reçoive fréquemment de très bonnes notes à ce Blanc de Noirs délicieux. Et ce que nous apprécions aussi : le prix de ce champagne est très raisonnable. Apprécier sa richesse, sa puissance et sa longueur ; son goût est très vineux, bien arrondi, une touche de noisette, belle acidité et bel équilibre.

- Blanc de Noirs : richesse, puissance, longueur, très vineux, bien arrondi, touche de noisette, belle acidité, bel équilibre
- Grande Réserve, Brut : pêche et poire, doux et goût riche, légèrement grillé, bien ample et doux, belle acidité et de beaux amers
- Extra Brut : vin net, pommes vertes, belle acidité, toujours séduisant, aussi légèrement grillé, puissant, de beaux amers, bien sec.



04/12/2010

Quand un domaine a le privilège d'être situé au cœur de Bouzy, comment pourrait-on résister à l'emprise du pinot noir ? Facile dans ces conditions pour Philippe secondé de concevoir un Blanc de Noir. Une belle réussite dans sa catégorie.



Le Grand Guide des Vins de France 2011

Philippe Secondé, passionné par son terroir est très raisonnable dans la tarification de ses produits. Il élabore des vins énergiques toujours sincères. A leur meilleur ils expriment avec beaucoup de naturel la force des pinots noirs du secteur.

- Blanc de Noirs : plutôt pâle pour la catégorie, puissant, forte autolyse au nez, gras, opulent, vraiment fait pour la table ! Finale sur la noisette grillée.
- Millésime 2000 : robe paille, nez complet, bien ouvert, typique de ce , ceps plein, voluptueux, finale désormais rassise et savoureuse, aidée par un dosage bien fondu, long, idéal à table.
- Grande Réserve : nerveux, franc, fruité, engageant, petite acidité à fondre.
- Authentique Rosé : rosé soutenu, nez floral et fruité, un vrai vin de gastronomie avec fort caractère de terroir. Bon dosage.
- Sélection extra Brut : nez strict, vin droit, précis, attendre 2 ans en cave.



Les meilleurs vins de France 2011

-Millésime 2000 : il y a des fruits gourmands et des fines bulles dans ce champagne aux arômes de pêche, mangue et litchi, avec une pointe miellée. La bouche est bien dosée, veloutée et ample, avec une finale toute en fraîcheur.

-Grande réserve : un savant mélange d'onctuosité fruitée et de vivacité, qui confère l'équilibre. Une cuvée vineuse au nez de framboise, de pomme d'amour et d'abricot sec. La bouche présente une belle attaque et une finale longue.

-Blanc de Noir : cette cuvée se révèle par une note de fleurs et de fruits blancs, avec des touches de brioche beurrée et d'épices. La mousse onctueuse et aux bulles délicates s'ouvre sur une attaque puissante et se poursuit d'une manière agréablement fraîche et fruitée.

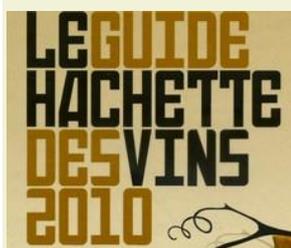
-Sélection Extra Brut : savant mélange d'onctuosité fruitée et de vinosité avec un nez complexe où se mêlent notes de fruits rouges, de pain brioché et d'épices légères. La bouche, bien charpentée et puissante, se savoure telle une promenade gourmande et vivifiante.

-Cuvée Douceur : voici un champagne très bien équilibré, bien soyeux, qui s'exprime par une mousse onctueuse et des bulles fines. Le nez raconte la fraise, les cerises et les bourgeons de cassis. La bouche s'exprime par la rondeur en attaque, de l'acidulé et une sucrosité modérée.

-Authentique Rosé : joli champagne à la "violence fruitée" avec, au nez, un grand panier de fruits bien sucrés : framboise, groseille à maquereau, agrumes. La bouche a, elle aussi, un tempérament volcanique, affichant par ailleurs souplesse et belle longueur.

-Bouzy Rouge 2002*** : une délicate évolution laisse parler des notes animales et de rose ancienne. La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétilante ravive.

-Clos Barnaut Bouzy Rosé 2006 : magnifique Bouzy rosé, très rare à ce niveau. La matière est délicatement fine et pourtant d'une grande allonge. Délicatesse et puissance chahutent la bouche, avec des notes aussi bien florales qu'épicées.



- Blanc de Noir : la robe est or pâle, le nez élégant brioché et grillé annoncent une matière fraîche, équilibrée et harmonieuse, soulignée par un dosage parfaitement maîtrisé. Un champagne à servir dès maintenant, à l'apéritif ou sur de la volaille.

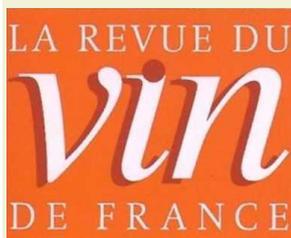
- Grande Réserve : cette cuvée privilégie aussi le pinot noir. Elle obtient la même note pour son nez fruité, son palais flatteur et bien fondu.

marieclaire

N° 700 – Déc. 2010-11-11

Du nectar des fêtes, on connaît surtout les grandes marques. Mais il existe également des Champagnes de Vignerons, tout aussi délicieux et à prix raisonnable.

BARNAUT Grande Réserve : une adresse fiable. Ses Champagnes allient finesse d'effervescence et vinosité. Cette cuvée élégante (issue d'un terroir classé) pourra être dégustée à l'apéritif.



Septembre 2010 - Magazine Tour du Monde en 80 bouteilles.

Montréal, "Restaurant toqué" (2 étoiles Michelin) : le sommelier sort des sentiers battus. Pour preuve, la carte des champagnes contient très peu de vins de grande marque, mais plutôt ceux des vigneronns tels Barnaut ou Egly-Ouriet.



11-12/20010 (n°8)

Authentique Rosé : vinifié par une courte cuvaison, on "saigne" le jus... Couleur intense, nez floral très développé, riche en caractère et en saveur, dosé intelligemment, fait pour la table.



La Revue des Vins de France - Juin 2010 - Éditorial de Denis Saverot.

Les justes maturités ... Assis à ma table de travail, je déguste justement un verre de coteaux-champenois, un Bouzy Rouge signé E. Barnaut, dans le millésime 2002. Une merveille. Chaque nuance de ce vin fragile et subtil, sa robe douce à l'œil, ses arômes de fraise des bois et d'humus, sont un émerveillement pour les sens. Le vin est aérien, profond, sensuel. Je regarde l'étiquette: 12 degrés d'alcool. Et tout à coup, cette évidence: il faut en finir avec cette marée de vins noirs, lourds, comptés



24/04/2010

Clos BARNAUT Bouzy Rosé : Philippe Secondé est une célébrité parmi les vignerons de Bouzy. Le pinot noir du cru n'a plus de secret pour lui. Il en tire aussi un Champagne rosé baptisé Authentique.



Philippe secondé réalise des Champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux coteaux Champenois avec un Bouzy Rosé Clos Barnaut. Ici tout est gourmand et plaisir. Les bulles sont crémeuses et tapissantes. Pour l'apéritif allez vers l'Extra brut. Pour les grandes occasions choisissez la Grande Réserve, très ample et vineuse. Finissez avec la Cuvée douceur qui vous séduira par sa belle matière riche, très équilibrée dans le style.



Dec 09 (By Josh Reynolds) :

- Grande Reserve Brut : Bright yellow with a steady bead. Mineral-driven aromas of pear, yellow plum and tangerine, accented by smoky lees. Rich but energetic, offering lively citrus and peach flavors and bracing minerality on the back. The finish clings with good sappy persistence. This is made from all Bouzy fruit. 89 points.

- Blanc de Noirs Brut : Vivid gold. Deep, smoky aromas of dried apple and pear, toasty lees, herbs and rose. Lush and creamy in texture, offering spicy orchard fruit flavors and notes of anise and burnt toast. Impressively complex and deep, with strong finishing minerality and a resonating floral quality. This is also made from Bouzy fruit - 91 points



Brésil :

O espumante tem ocupado o lugar do vinho branco nos eventos. As pessoas gostam do glamour associado a eles", afirma o consultor Gilvan Passos. Para quem dispor de uns reais a mais, pode ser ainda mais glamouroso e servir uma legítima champanhe. Gilvan indica a Champagne Barnaut



11/2009 (n°2)

Authentique Rosé (18/20) : un superbe vin de terroir, porteur du fruité explosive propre au cru de Bouzy., déjà très harmonieux, qu'on pourra comparer à l'infini avec l'autre superbe cuvée de la maison, le Clos Barnaut : plus marqué par des arômes de violette, plus complexe donc moins immédiatement séducteur.

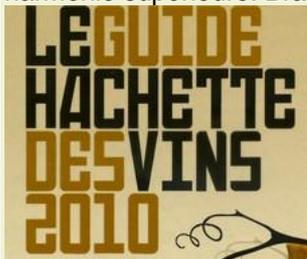


11/2009 - Les 400 meilleurs vins de l'année (seulement 30 champagnes) :

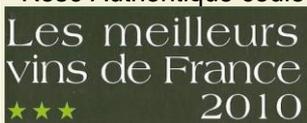
Grande Réserve (16/20) : le nez est bien ouvert sur des arômes de gelée d'agrumes. Voilà un champagne savoureux et charnu, qui a de la tenue grâce à la prolongation en bouche d'un fruité généreux, la signature des raisins de Bouzy.
- Blanc de Noir (15.5/20) : plus dense, plus tannique et vineux que la Grande Réserve, c'est également un grand champagne de table et d'automne, de viandes blanches rôties et de châtaignes.



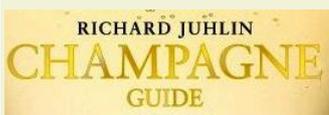
Philippe Secondé est l'un des plus affables viticulteurs de Bouzy, passionné par son terroir et très raisonnable dans sa tarification. Il élabore des vins énergiques toujours sincères. Ils expriment la force du pinot noir du secteur. Le rosé nous a beaucoup impressionnés. Blanc de Noirs : vinosité, intégrité de caractère. Bouzy Rosé Clos Barnaut : très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné. Sélection Extra Brut : notes de café et de boulange, vraiment séducteur, long, raffiné. Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité, exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo !



- Blanc de Noir « «frais, équilibré aux arômes d'agrumes qui pourra être servi dès l'apéritif. Le Grande Réserve nez fin, floral avec une bouche ample au dosage judicieux.
- Rosé Authentique couleur cerise, puissant et vineux, équilibré et réveillé par la présence de 10% de chardonnay.

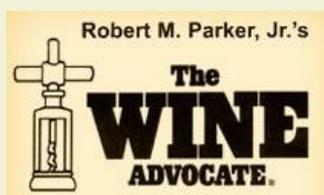


Une des adresses les plus fiables de Bouzy... Philippe Secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendue des terroirs de son village. On retient le fort caractère de l'Authentique Rosé très clafoutis dans ses saveurs et qui pinote fortement sur sa finale boisée, le Grande Réserve prolonge ce style entier et persistant...



Richard Juhlin -Champagne Guide ****

The wines are excellently roasted, in fact practically gunpowder-stained, and they have never been better than they are now. All wines share the same lovely, toasted style.



- Grande Réserve (90 points-Antonio Galloni) :

Reveals generous notes of apricots, honey, roasted nuts and smoke, showing outstanding persistence and a long, refined finish. This is a fairly full-bodied style of Champagne that already shows nice tertiary complexity. I would choose to drink this sooner rather than later.

- Blanc de Noirs (91 points-Antonio Galloni) : blossoms on the palate with an expansive core of perfumed fruit. This finely-textured, silky possesses notable clarity and delineation in an understated yet pleasing style. The long, clean finish gives this wine a touch more freshness than the Grande Réserve. This is highly rewarding wine to enjoy over the next few years.



October 2007

- Grande Réserve -92 points- : This is elegant and layered with distinct yeast, white peach, pear and subtle brioche notes that continue onto the robust, intense and powerful flavors that pack serious flavor authority and almost painful finishing intensity. This is clearly intended for those who love full-flavored Champagne with no holds barred. To be sure, don't search for elegance in this package but I actually quite like the "take no prisoners" style. For my taste, this is ready now and while it certainly could be aged for up to 5 years, it is à point.

- Rosé Authentique Rosé – 91 points- This is a relatively deeply tinted rosé with a fruity yet elegant nose that leads to rich, intense and detailed flavors supported by a high level of effervescence and a tight,, linear and precise finish that also sports a touch of backend austerity. However, unlike the Brut Extra, here there is excellent depth and the persistence is impressive. Lovely and delicious and this is a rosé that is fashioned in an intensely fruity style that could be drunk now or aged for 3 to 5 years to good effect

- Blanc de Noirs -91 points- blossoms on the palate with an expansive core of perfumed fruit. This finely-textured, silky possesses notable clarity and delineation in an understated yet pleasing style. The long, finish gives this wine a touch more freshness than the Grande Réserve. This is highly rewarding wine to enjoy over the next few years.



The Finest of Champagne by M Edwards

- Selection Extra Brut ideal champagne for the marine flavours of oysters. Exceptional wine

- Blanc de Noirs deep yet bright copper-gold. Rich stone fruit (cherry, plum and peach) pervade both aromas and flavours. Real Pinot punch and thrust on the palate but as always with this winemaker, the mouth feel remains perfectly poised and finely balanced.

- Authentique Rosé : a fine, not forced, ruby hue and lively bubbles, reflecting all the matter in the grape skins. A complex range of Pinot's woodland-fruit flavours, such a redcurrant and wild raspberry, plus the citrus and grapefruits taste of Chardonnay. Excellent.

Los Angeles Times

For your main course holiday fare, such as turkey or goose, I suggest pinot noir-dominated like E. BARNAUT's Blanc de Noir and the brut rosé from this récoltant.



ChampagneGuide.net (rated one of three stars)

- Authentique Rosé: Secondé's rosé is made by the saignée method, blended with ten percent chardonnay for freshness and finesse. Its deep crimson color immediately alerts you to the fact that it was made by maceration, as does its ripe, almost forcefully intense aromas. It's bold and full in body, redolent of ripe summer strawberries, and it finishes with a pleasant bite of acidity that supports and elongates the fruit flavors. Like its siblings, this is made in a brash, no-holds-barred style, which will be appealing to some and a turn-off to others, but nevertheless it's harmoniously balanced and expresses a great deal of personality

- Blanc de Noir: This is quite disjointed when the bottle is first opened, and needs a lot of time in the glass to settle down—I would even consider decanting it. Based on 2005, it's a little creamy on the nose, giving way to a bold, forthright depth of black cherry fruit on the palate. The texture is supple and fine, balancing the powerful fruit flavors, and the finish is long and nuanced, with a vibrant feel. Even though this is made entirely of pinot noir, it shows noticeably more finesse than the other wines in the lineup.



90 points

Blanc de Noir : Light, bright gold with a strong mousse. Citrus and pear aromas are underscored by subtle nuttiness, with dried flowers and honey adding complexity. Deep in orchard fruit flavors, with an element of lemon zest adding energy and lift. Definitely on the rich side, but there's also vivacity and balance. Finishes with gentle grip and an echo of floral honey. This would be great with washed-rind cheeses.

wine review online January 13, 2009

- Grande Réserve -91 points- : This NV Brut from Barnaut is not quite as striking as the house's rich, deeply flavorful NV Blanc de Noirs, being a bit leaner and more restrained. However, its subtlety is nevertheless a strength rather than a shortcoming, and this is slightly the more complex of these two wonderful wines. Medium bodied, this shows very nice aromatics, a broad, soft effervescent texture, and a clean, persistent finish.

- Blanc de Noir : Blanc de Noirs bottlings of sparkling wine are not terribly unusual in California, but I see very few of them from Champagne. The quality of this extraordinary wine will make me look much more closely to see if I can find others that will measure up to it--though I'm not optimistic about that given how high this bottling sets the bar. Both the aromas and flavors show great depth and breadth, with a generous richness that almost makes the wine seem 'meaty.' However, there's a freshness and lift to every aspect of the wine from the first whiff to the end of the very long finish that keeps it from seeming heavy or graceless. This aspect will enable it to work perfectly in aperitif mode, but it is also a Champagne that could really excel at the table.

Cuisine et Vins
de France

Top 15 des champagnes bruts sans année à moins de 20euros

- Authentique Rosé 18/20 : Extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!

- Extra-brut Sélection 16/20 : Très réductif, avec des notes de café et de boulange, mais vraiment séducteur, long, raffiné, parfait dès maintenant.

- Bouzy Rouge 16/20 : Léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné, rappelant les plus grands Riceys en raison de cet arôme, avec un rien de vinosité en plus.

l'union
CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

« Barnaut cultive la pédagogie ». Chez les Barnaut à Bouzy, on visite une boutique très particulière. On peut y acheter tous les produits du terroir champenois. Dans les caves de Laurette on a trouvé une autre façon de promouvoir son champagne : sa boutique est unique en son genre. Elle ne propose pas moins de sept champagnes à déguster. Laurette leur explique les techniques d'assemblage et de vinification. Il y a des cadres explicatifs accrochés aux murs du magasin. « Une autre façon de recevoir. Ici on rentre quand on veut, j'aime prendre le temps de communiquer avec les gens et instaurer une sorte de questions-réponses. J'aime toujours faire découvrir quelque chose. Mes clients repartent avec des fiches permettant de faire le point chez eux quand ils consomment mes vins. »

decanter.

- Blanc de Noirs : the quality of the terroir and light touch in winemaking has shaped a big Champagne, exuberantly fruity with exquisite acidity and length of flavour.

- Grande Réserve : Ripe, creamy, mid-mature nose, elegant and quite stylish, well-made base wine, honey and toffee. Smoky Pinot, very pretty, good acid backbone.

Robert M. Parker, Jr.'s
The WINE ADVOCATE.

- Grande Réserve : abricot, miel, noisettes grillées et de fumé, qui montrent une longueur et une persistance exceptionnelles, finale en finesse. C'est un Champagne de style assez de corpulent qui montre déjà une agréable complexité tertiaire.

- Blanc de Noirs : floral au palais avec un cœur expressif de fruit parfumés. Finement texturé, soyeux, une clarté remarquable et présentation de style épuré très plaisant. La finale longue et pure donne une touche plus fraîche que la Grande Réserve. Vraiment à recommander pour l'apprécier encore les années prochaines.



Philippe secondé réalise des Champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux Coteaux Champenois avec notamment le Bouzy Rosé Clos Barnaut.

Ses champagnes gagnent encore en rondeur et expression, et jouent de plus en plus sur le registre puissant et vineux.

Certaines cuvées ne manquent pas de mordant comme l'Extra Brut, fin et racé, ou la Grande Réserve, un rien anisée. La Cuvée Douceur est parfaitement bien dosée et pleine de fraîcheur.

France, events and festivals in 2009 (§ Food) :

Or it's easy to do by yourself, touring soft slopes, self-confident villages and independent producers with good-value bubbles. My favourites include Edmond Barnaut in Bouzy .

Spécial réveillon : 10 champagnes à boire avec une intello

Authentique Rosé : si l'on est capable de ne pas céder au snobisme du prix, on pourra s'ébaudir de cette extraordinaire réussite, au fruité exquis, à la grande longueur. Tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!

12/2009 - La grande dégustation. Deux cuvées Barnaut dans les 4 premières sélections:

- Grande Réserve : ... voilà un Champagne savoureux et charnu qui a de la tenue grâce à la prolongation en bouche d'un fruité généreux, signature des raisins de Bouzy.
- Blanc de Noirs : plus dense, plus tannique et vineux, c'est également un grand champagne de table et d'automne, de viandes blanches rôties et de châtaignes.

12/2008 - 01/2009 : Champagnes CUVÉES D'EXCEPTION :

Sélection Extra Brut : avec son pinot noir, Philippe Secondé sait créer des vins généreux et pleins, très vineux, qui sont toujours parfaits au cours d'un repas.

supplément 12/2008

Tentations : chez Barnaut, l'Authentique Rosé : est un un délire de fruits rouges pour un prix très sage.

6/12/2008

Ils bichonnent leurs parcelles comme des jardins, les travaillent avec des méthodes naturelles, prennent des risques à la vendange pour obtenir une maturité juste et soignent leurs vinifications comme leurs propres enfants. A l'arrivée, ils obtiennent des champagnes à forte personnalité, qui leurs ressemblent souvent. Les uns sont très élégants, les autres très denses, mais tous ont un « cœur gros comme ça ».



LA SELECTION DES MEILLEURES CUVÉES

"1 étoile + 1 mention "Bon Rapport Qualité Prix"

Une des adresses les plus fiables de Bouzy... Philippe secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendue des terroirs de son village.

Belle expression de la vinosité mature des grands noirs.

Millésime 17/20 - Grande Réserve 16/20 - Sélection Extra Brut 15.5/20 - Blanc de Noirs 15/20



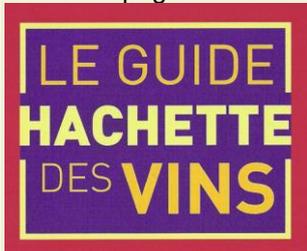
11/2008

- Millésime 1999 : Beau nez de froment, vineux, élégant, typé.

- La qualité de fruit de l'Authentique Rosé mérite de le rechercher également.



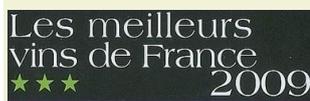
Grande Réserve - Pour un cocktail : c'est le symbole de la fête qui est mis en avant. Un bon moyen de se procurer un bon champagne est de l'acheter sur place chez les producteurs.



Guide 2009

- Blanc de Noirs : arômes de beurre frais et d'amande grillée , vif, équilibré et long.

- Sélection Extra Brut : Floral, citronné, ce champagne non dosé n'en est pas moins rond pour autant.



par Poussier - Gerbelle - Poels

Une des adresses les plus fiables de Bouzy, particulièrement avec les cuvées de pinot noir (Blanc de Noirs et Authentique Rosé) et les millésimés.

Philippe secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendues des terroirs de son village.



Spécial vin 2008 - Top 15 des champagnes sans année à moins de 20euros

- Authentique Rosé (18/20) Extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!

- Extra-brut Sélection Blanc (16/20) Très réductif, avec des notes de café et de boulange, mais vraiment séducteur, long, raffiné, parfait dès maintenant

- Coteaux Champenois Bouzy Rouge (16/20) Léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné, rappelant les plus grands Riceys en raison de cet arôme, avec un rien de vinosité en plus.



Producteur de très bonne qualité : vins illustrant de façon régulière le caractère et l'origine du vin - Vins toujours sincères, à leur meilleur ils expriment avec beaucoup de naturel la force du pinot noir du secteur. Dans les derniers tirages, le rosé et le rouge ont beaucoup impressionné.

- Blanc de Noirs : carré, puissant, terroite...

- Millésime 1999 : beau nez de froment, vineux, élégant, typé.

- Bouzy Rouge 2002 : léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné,...

- Sélection Extra Brut : notes de café et de boulange, vraiment séducteur, long, raffiné...

- Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure ! Bravo !

- Cuvée Douceur : magnifique équilibre général, toasté, long, équilibré, savoureux.



Guide Vin 2008

- Sélection Extra Brut : élégant avec une fin de bouche fraîche et délicate.

- Blanc de Noirs : un champagne de table mais qui conviendra également à l'apéritif grâce à sa fin de bouche aérienne.



n° 119

Philippe Secondé excelle sur le cépage pinot noir qui apporte toute la dimension à son Blanc de Noirs vineux et charnu.

C'est aussi lui qui confère son ampleur au Millésime 1999 : il a la longueur et la vinosité de son cépage et la fermeté de son année de naissance, on pourra le garder.



Les champagnes du dessert

La Grande Réserve séduit par les nuances de son fruité, la finesse de sa bouche et l'amplitude de ses saveurs (fruits blancs), que le dosage laisse s'exprimer.



n°127

Blanc de Noirs : très structuré, belle vinosité. Notes de fruits rouges bien mûrs, soulignées d'une élégante touche d'épices tendres et de fleurs blanches, c'est un vin qui ne fait pas dans la demi-mesure...

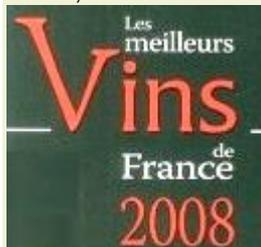


Blanc de Noirs : vaillant, tonique, bulle un peu espiègle, avec de la pêche en filigrane.

En situation de repas, permet de découvrir l'extrême diversité des Champagnes.



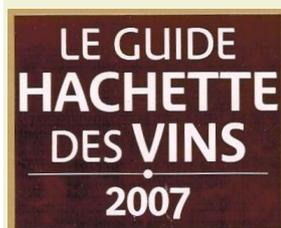
Bouzy Rouge 2002 : nez charmeur de fruits à noyaux... bouche imprégnée d'arômes de confiture de cerise, ample, ronde, fondue. À servir sur une viande rouge grillée.



Une des adresses les plus fiables de Bouzy... Philippe Secondé donne à ses champagnes vinosités et puissance d'expression attendues de terroirs de son village.

- Grande Réserve : séduit par les nuances de son fruit, la finesse de sa bouche et l'amplitude de son fruit.
- Blanc de Noirs : bouche charnue et vineuse qui s'exprime en volume et en déliés.
- Millésime 1999 : très mûr, alterne chaleur et croquant du raisin.
- Rosé Authentique : pinotant et savoureux.

PRESSE & LIVRES ETRANGERS :

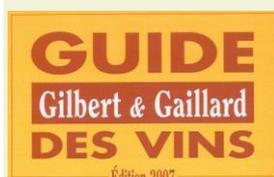


- Sa Grande Réserve séduit par la complexité de ses arômes empyreumatiques et fruités ainsi que par sa bouche équilibrée
- Quant à son Authentique Rosé, très marqué par le pinot noir, il affiche une maturité annoncée, confirmée par son nez riche et complexe et par son palais ample et généreux aux accents de fruits compotés.



Philippe Secondé élabore des Champagnes puissants à forte proportion de noirs sans jamais tomber dans la lourdeur.

- Sélection : diablement épicé et joyeux.
- Millésime 98 : vin de séduction aux notes fleuries.
- Cuvée Douceur : voilà un Champagne majestueux d'une remarquable longueur de fruits exotique, de vanille, gardant une vivacité entraînant. Ce vin reste altier grâce à un dosage presque cistercien.



- Millésime 1998 : ...style corpulent, long. Une jolie personnalité 86/100
- Grande Réserve: ... bouche puissante et équilibrée. Le fruit est mis en valeur par la fraîcheur. Un Bouzy de belle facture. 85/100
- Blanc de Noirs: un champagne corpulent, puissant, massif et fruité.84/100
- Authentique Rosé: un beau rosé qui fera merveille à table sur une volaille ou un gibier à plume.



Blanc de Noirs : une robe couleur jaune or légèrement paillée et des arômes de miel et d'épices, avec une finale délicatement fumée, en font le compagnon idéal des mets exotiques de la cuisine indienne ou antillaise.



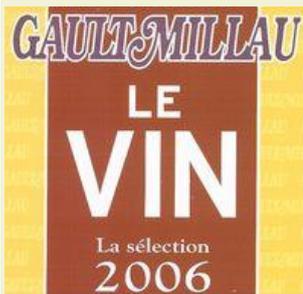
Le Dauphiné GUIDE DU VIN 2006-2007 - Sélection 32 Champagne

Blanc de Noirs : cuvée tonique, bulle un peu espiègle avec de la pêche en filigrane. En situation sur un repas.



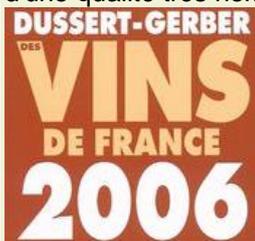
easy magazine n° 220

Authentique Rosé : COUP DE COEUR



Les champagnes de grand caractère, très vineux, gardent une étonnante finesse, ce qui les destine avant tout à la table.

Beau vin ample, le remarquable Millésimé 1996 est superbement structuré, et toutes les cuvées non millésimées sont d'une qualité très homogène. Une valeur sûre.



- Bien apprécié ce Champagne brut Blanc de Noirs est un champagne charpenté et harmonieux ou l'on retrouve des nuances de citron et de miel.
- Le brut Rosé Authentique à base de Pinot complété par du chardonnay (10 à 15%), est d'une bonne rondeur et avec un bouquet très aromatique aux nuances de fleurs blanches de coing, de mousse abondante, bien dosé. Ne pas hésiter.



supplément Guide Vin 02/09/2006 (seule marque citée 2 fois)

- Sélection Extra Brut: champagne élégant avec une fin de bouche fraîche et délicate.
- Blanc de Noirs: champagne de table mais qui conviendra également à l'apéritif grâce à sa fin de bouche aérienne.



La Grande Réserve se distingue par son côté biscuité, son style structuré et son ampleur. Parfait avec ses Saint-Jacques poêlées.



Émission "IN VINO BFM SAMEDI" par Alain MARTY: Blanc de Noirs "Coup de Cœur"



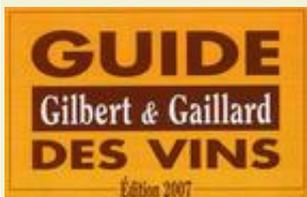
France n° 107 - Spécial Fêtes

Grande Réserve: Bien équilibré, il est aromatique et vineux. Les notes florales prennent finalement le pas sur les notes miellées. La finale minérale donne de la vivacité. Les bulles sont très fines. Il sera l'allié d'un velouté de cocos aux langoustines.



décembre 2006

Millésime 1996: Les parfums des noisettes et des pêches d'automne donnent à ce vin une impressionnante richesse. On ressent plus le pouvoir de la craie que la grâce, fort et se s'imposant avec saveur ; il est taillé pour les mollusques et les crustacés.



Brut Blanc de Noirs: robe d'un bel or profond. Nez expressif évoquant les agrumes, les fruits exotiques. Un brut puissant, corpulent sur le fruit. On apprécie sa franchise et sa netteté.



Hors-Série n° 9

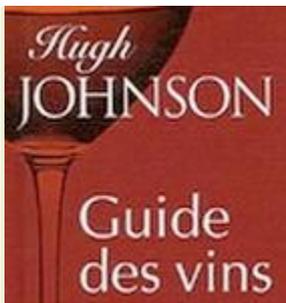
Bouzy Rouge 1999 : Doté d'une robe d'intensité moyenne, il développe des arômes de fruits à l'eau de vie. de demi corps, le vin renferme des tanins délicats. On le laissera vieillir trois années supplémentaires.



N°8 Décembre 2006 - "Nos Champagnes Préférés"

Blanc de Noirs: doré, il s'ouvre sur un nez intense de grillé et de fumée, puis onctueuse et mûre, la bouche révèle un duo de noisettes et de fruits exotiques. Un vin de caractère plein et frais.

Ses atouts: une cuvée d'excellent rapport qualité-prix, idéale pour se rappeler que les vins vigoureux ont leur place à table. À boire avec une viande rouge à la menthe ou un canard aux aïelles.



Meilleurs Vins du Monde 2006

Beaux champagnes complexes, principalement à partir de pinot noir, qui culmine avec la Sélection Extra Brut "haut de gamme".



Guide Vin 2005 - Tableau d'Honneur "Rapport Qualité/Prix"

Bouzy est le cru d'où sont produits quelques-uns des plus grands pinots noirs de la Champagne. Ce caractère se retrouve dans les beaux vins puissants et longs de cette petite maison.

Blanc de Noirs : l'inimitable race des pinots noirs de Bouzy s'exprime pleinement dans ce vin de grand caractère intense et profond 16.5/20

(Dom Pérignon 1996 16/20 - Perrier-Jouët Belle Epoque 16/20 - Pol Roger Brut Réserve 16/20 - Roederer Brut Premier 15.5/20 - Ruinart Brut Rosé 15.5/20 - "R" de Ruinard 16/20 - Clicquot Carte Jaune 15/20 - Billecart Blanc de Blanc 15.5/20 - Deutz Brut Classic 15.5/20 - Gosset Grande Réserve 15/20 - Charles Heidsieck Brut Réserve 15/20 - Jacquesson Brut 728 16/20)



n° 482

De mémoire de Champagne Authentique Rosé à ce stade (vin tranquille), nous n'avons guère bu de pareil vin rosé de macération de Bouzy.

Robe très colorée, nez merveilleux de fruits rouges, profondeur de chair et de saveur fruitée admirable. Quel vin éblouissant !

C'est ce que nous avons dégusté de plus exceptionnel cette année.

Aussi dégusté: un beau chardonnay de Bouzy.

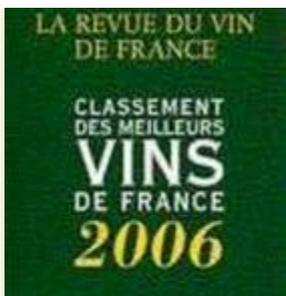


n°7 - "LES 1000 VINS QU'IL FAUT AVOIR"

- Sélection Extra Brut: du style et de l'ampleur en bouche pour ce Champagne de table droit et profond. Une expression puissante du pinot noir avec une finesse et une fraîcheur de bulle parfaite.

- Blanc de Noirs: ce Champagne est un vrai modèle de vinosité, d'un équilibre parfait. Un magnifique Champagne de table.

- Millésime 1995: Grande vinosité. La bouche est pleine et savoureuse avec un équilibre frais et délicat. Encore légèrement austère, il gagnera au vieillissement



Classement des meilleurs vins

Ensemble d'une grande homogénéité avec une belle vinosité et aussi un fruit extraverti qui signe le style de la maison.

Il atteint son meilleur avec la Grande Réserve ample et précis et un beau millésimé 1996, droit et précis, qui remplace l'excellent 1995.



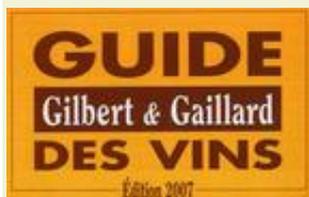
Ses cuvées figurent régulièrement dans ce guide.

Ce rosé à teinte saumonée à reflets tuilés exprime un fruit fraise-cassis caractéristique du cépage, et fait preuve d'une grande vivacité



magazine n°11

Le Pinot Noir règne en maître à Bouzy, terre solaire de la Montagne de Reims, et Philippe SECONDE sait en tirer toute sa quintessence. Son brut Blanc de Noirs en est la parfaite expression avec un champagne ample, qui se donne tout entier, sans aucun calcul.



Cuvée Douceur: : robe d'un bel or profond, brillant. Nez intense marqué par le fruit sec, le champignon frais. En bouche, une cuvée qui affiche sa personnalité faite de puissance, d'ampleur, d'une douceur bien fondue et d'une étonnante longueur. Il faut l'apprécier à table sur un foie gras.



n° 488 "La force tranquille de la Champagne".

Bouzy Rouge 1999: robe d'une intensité moyenne, arômes de fruits à l'eau de vie et d'épices, jolie délicatesse des tanins.



- Blanc de Noirs : magnifique sur les gibiers à plumes
- Authentique Rosé : robe d'un léger rubis, bouche fruitée, fruits confits, groseille et pamplemousse mur. Structure puissante, finale fraîche, excellent sur tout un repas. Accompagne le colvert rôti aux agrumes.



n° 489 "Les Champenois jugent leurs 1995 et 1996"

- L'avis de Philippe SECONDE: "Philippe est un adepte du fractionnement des moûts (5 parties) et des dosages modérés (6g/l). Selon lui, 95 est à son apogée, il a été mis sur pointe pour ralentir son évolution, tandis que 96 possède l'exubérance de sa jeunesse."
- L'avis de la Revue égalité entre le côté harmonieux mais vif du 96 et la longueur appréciable du 95.



Think champers, and you think the big name brands that racing drivers spray over each other. But one of the key benefits of visiting the Champagne region is to get out and about and see the smaller producers whose bubbly is often as good - and considerably cheaper. There are dozens, not least Edmond BARNAUT in the splendidly named village of BOUZY, east of Epernay. The Grand Reserve Brut is first class, and you're meeting a real wine-maker, not a uniformed guide.



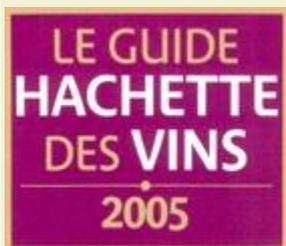
05/06 2005

Ce brut Grande Réserve provient des meilleurs crus de la Montagne de Reims.... Bulles fines, collier régulier durable. Nez intense de fruits rouges, d'agrumes, de fruits secs et d'épices. Bouche amples, généreuse, fraîche, bien équilibrée. Finale longue et puissante.

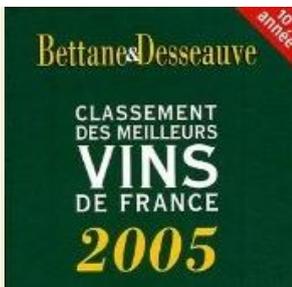


n° 493 "Les Vins de l'Été"

Authentique Rosé ***** : nez fin, vineux, bien typé par le Pinot Noir de Bouzy, avec ce supplément de notes fumées typique des grands terroirs de pinot. Cette forte personnalité, ce goût appuyé de noir, est accentué de 40% de vin de réserve. Au final un Champagne saveurs, sans lourdeur, délicieux en toute saison.



- Blanc de Noirs ** : les fruits rouges et les épices se partagent les qualités aromatiques jusque dans une bouche complexe, ample et longue. Un dégustateur le verrait bien accompagner un faisan.
- Millésime 95 PP : il décline au nez comme en bouche des notes de mie, de cire et de fruits secs. Encore vif, d'une belle finesse, il est aussi gras et long.
- Une citation pour le Rosé Authentique: un rosé foncé aux arômes de cassis, puissant et long, bien adapté à la table.



Philippe SECONDÉ cherche à donner à ses vins toute la vinosité et l'expression du terroir de Bouzy, tout en évitant l'écueil de la lourdeur. Son style convient bien au Blanc de Noirs d'une splendide vinosité, qui porte à son paroxysme ce style généreux et exubérant...

L'ensemble de ces Bouzy brille par d'autres qualités comme la vinosité et le fruit extraverti.



Philippe SECONDÉ élabore des Champagnes puissants à forte proportion de noirs, sans jamais tomber dans la lourdeur. Ses Champagnes de grand caractère, très vineux, gardent une étonnante finesse... Toutes les cuvées sont d'une qualité très homogènes. Une valeur sûre.