

## Champagne Roger Barnier

Jeder Champagner-Liebhaber kennt und anerkennt das Côte des Blancs als einmaliges Produktionsgebiet grossartiger Schaumweine. Wer hat die Namen Epernay, Chouilly, Avize oder Oger noch nie gehört? Das Côte des Blancs gilt als die Wiege des Chardonnays im ganzen Champagner Anbaugebiet. Die Dörfer bilden stets malerische Amphitheater auf den mit Rebstöcken bedeckten Hügeln. Die Côte de Sézanne insbesondere verbindet den Weinbau und den Charme von Gemeinden ausserhalb der Zeit.

Das Champagnerhaus Roger Barnier ([Link](#)) ist in dieser Landschaft gelegen. Frédéric Berthelot vertritt seit 1982 die fünfte Winzergeneration in diesem Haus, welches auf den sanften Hügeln in und um Villevenard, im Departement der Marne, angesiedelt ist.

Die reichhaltigen Böden in der Region um den beschaulichen Ort Villevenard bestehen aus Tonerde und Kalkstein, mit einer bemerkenswerten Dichte an Kreide. Das verleiht den Champagner-Weinen aus diesen Lagen eine eindrucksvolle Fruchtigkeit.

In der Côte de Sézanne überwiegt der Anbau von Chardonnay ganz klar. Diese weisse Champagnerrebe mit prominenten Verwandten im Burgund fühlt sich auf den Böden und in dem besonderen Mikroklima, das die Reben vor Frühjahrsfrösten schützt, richtig wohl. Hervorragend gedeihen auf diesem Terroir auch die beiden anderen wichtigen Rebsorten der Champagne nämlich der Pinot Noir und die Pinot Meunier.



Die Côte de Sézanne

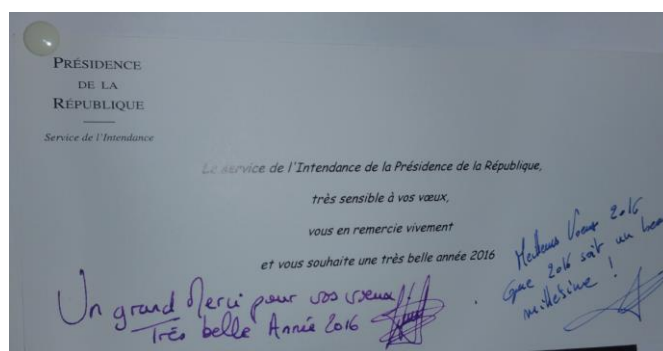
©[Champagne Booking](#)

## Das Champagnerhaus

Der Umgang mit natürlichen Ressourcen im Einklang mit der Natur ist Frédéric Berthelot ein besonderes Anliegen. Bewusst fördert Er den ökologischen Weg der Unkrautbekämpfung sowie der Bodenbearbeitung. Dazu werden die Böden mit organischen Erzeugnissen gedüngt, und den Reben die Zeit gelassen die sie brauchen, um sich zu entwickeln und Ihren einzigartigen Geschmack zu entfalten. Das sind Erfolgsgaranten um auch in Zukunft bestes Traubengut ernten zu können.

Die Ernte des voll ausgereiften Traubenguts erfolgt manuell und wird von Hand verlesen, bevor das Lesegut nach traditionellem Verfahren in der alten, hauseigenen Presse nur leicht gepresst wird und somit die Trauben ihr ganzes Potenzial entfalten können. Das Lesegut stammt ausschliesslich von ausgewählten hauseigenen Lagen für die Cuvées. Champagne Roger Barnier verwendet vollständig die erste Pressung zur Herstellung der eigenen Champagner. Bei der Produktion der edlen Tropfen legt man grössten Wert auf die optimale Zusammenstellung der Grundweine aus unterschiedlichen Lagen und Parzellen. Bis zu 35 Grund- und Reserveweine werden assembliert, bevor eine der Cuvées entsteht. Das Ergebnis sind wunderbar prickelnd-fruchtige Champagner.

Frédéric Berthelots unermüdliches Streben ist besonders bemerkenswert, wenn es darum geht, die Qualität, den Stil und den einzigartigen spezifischen Charakter der Champagner des Hauses Jahr für Jahr beizubehalten oder gar zu steigern. Das gesteckte Ziel von Barnier ist es, der Perfektion Schritt für Schritt näher zu kommen. Nicht umsonst werden die von ihm komponierten Champagnerweine auch im Élysée-Palast des Präsidenten zu offiziellen Staatsbanketten und Anlässen serviert.



## Die verkosteten Weine

### Grand Vintage 2006 Demi Sec

Brillant klares Strohgelb mit rotgoldenen Reflexen. Volle Farbe. Die intensiven, feinen Perlenketten formen ein sprudelndes Teppichbild mit schönem Moussekranz. In der ersten Nase fallen Düfte frischer Früchte mit feinen Dörrnoten, etwas Himbeeren, Quittengelee, Aprikosen, aber auch Kräuter auf. Diese Nase wirkt sehr ausgewogen und appetitlich. Sehr gute Komplexität. In der zweiten Nase kommen dann Honig, Wachs, Waben, Salbei, Zitrone, Rosinen, Wachholder, Blüten und sogar Kandiszucker zur Geltung. Das fasziniert und erweckt die Lust darauf, den Wein zu trinken. Nachdem die Flasche nun vor ca. 20 Minuten entkorkt wurde, geschieht ein grossartiges Erlebnis gleich beim ersten Schlucken: Wir verkosten in der Tat einen vollen, komplexen und reichen Champagner. Im Mund fallen keine aufdringliche Süsse der Dosage, sondern feine Aromen mit Bisquit, Fruchtgelee, Beerenpürée, weisser Schokoladenmousse, Birnenbrot, Lebkuchen und kandierter Orangenzeste auf. Die Säure ist fein und wirkt eher trocken, etwas Süsse ist vorhanden, rundum handelt es sich um einen körperreichen, opulenten Champagner. Später entwickeln sich auch Holunder und Holunderblüten, Rosinen und Steinobst, etwas Rumtopffrüchte, feine Zitrusnoten kandierter Früchte. Dieser Wein bildet schlechthin einen Massstab der Demi-Sec Vertreter, von denen es nur sehr wenige gibt, welche nicht nur vor Dosagesüsse strotzen.

Dazu passen am ersten Abend Süsses und Salziges, besonders ein feines, frisches, würziges Rinds-Tartar mit Toast und Butter, eine feine Fruchtwähe oder noch etwas Weichkäse im Teig.

Nach 24 Stunden bietet die Nase die feine Süsse roter Beeren, reifes Steinobst, Nougat und Lavendel sowie Holunderblüten. Im Gaumen kommen dann Röstnüsse, frische, reife Früchte, Bananen Apfel und Stachelbeeren zur Geltung. Das Säurespiel ist noch feiner als am Vortag und die Fruchtaromatik kandierten Kernobsts und getrockneter Feigen, Datteln und Rosinen ist sehr fein. Es gibt keinen vordergründigen Zucker mehr. Sehr lang und mit spritziger Süsse ausgestattet. Der Wein wirkt daher sehr leicht und luftig, der Abgang mit süssen, würzigen Blütenaromen und mit Fruchtnoten ist lang und voll. **18.25/20** (94/100).

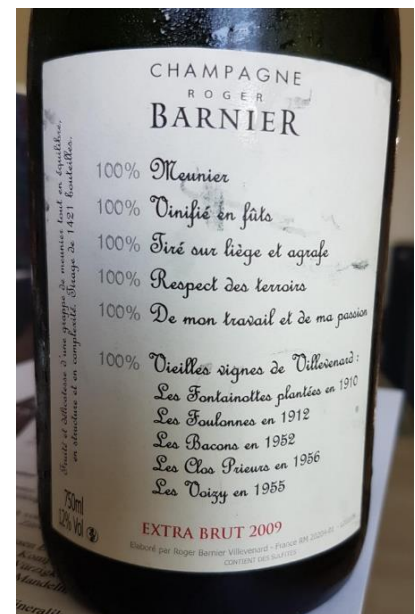


### Cuvée 100 % Meunier Extra Brut Vendage 2009

Die Trauben kommen von den fünf ältesten und besten Lagen des Hauses Barnier. Es sind Les Fontainottes, Les Foulonnes, Les Bacons, Les Clos Prieurs und Les Hauts de Voizy. Die Rebstöcke wurden zwischen 1910 und 1956 angepflanzt.

Erst seit dem Jahrgang 2009 wird dieser reinsortige Wein aus Pinot Meunier erzeugt. Es handelt sich also um einen Blanc de Noir. Die Ernte erfolgt manuell. Ausschliesslich die "Tête de Cuvée" verwendet. Nachdem die Assemblage zusammengestellt wird, reift sie dann ein paar Monate lang im Fass. Eine Dosage von unter 2.5 g/l rundet diesen vollen Extra Brut ab.

Kristallklares feines Strohgelb, mit sehr feiner Perlage und fester Mousse. Aromen von Holz und Röstaromen, Melasse, dahinter florale Noten in der sehr ansprechenden Nase. Im Gaumen und auf der Zunge erfolgt dann ein Eintauchen in die Komplexität eines reinen Pinot Meunier. Dieser Champagner präsentiert sich als ein langer, trockener und körperreicher Wein mit einer anregenden Komplexität und Kraft. Er widerspiegelt Eleganz und Frische mit Toast und Briochenoten, Salbei, Aprikose, reife Birnen mit schöner Limoncello-Frucht, die eine feine, hintergründige Mineralik mit sich trägt. Der Abgang ist ausgewogen, langanhaltend, mit einem Hauch von Guaven, rosaroter Grapefruit, Dörrananas und Kumquats, etwas weissem Nougat, und etwas Salz mit Karamell. Der Wein braucht Luft und darf ohne weiteres drei bis vier Stunden vorher geöffnet werden. Ein vorsichtiges Karaffieren verleiht diesem Champagner zusätzliche Aromen und Charisma. Vorteilhafterweise geniessen Sie diesen Wein in einem grossen Weinglas. Noch sehr viel Lagerungspotenzial und Reserven. **18/20** (93/100).



### Cuvée L'Oubliée, Brut Nature Vintage 2005

50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier und 25% Pinot Noir aus den Lagen Les Parcelles du Perrier, Les Mabbotteries und Clos Prieurs. Die Lese erfolgt manuell. Für die Assemblage wird ausschliesslich die „Tête de Cuvée“ verwendet.

Eine Non Dosage Cuvée der Oberklasse, welche vor dem Degorgieren sechs Jahre auf der Hefe lag. Nach dieser Operation erfolgte eine weitere Lagerung von sechs Monaten.

Kräftiges, glänzendes Strohgelb, wunderbar feine Perlage mit schönem Teppich und fester Mousse. Sehr intensive Nase, erdige Noten wie Rauch, Torf, Moor, mineralisch mit deutlicher Hefenote, dann auch Honig und

Mandeln, Röstnüsse, herrliche Noten von Dörrfrüchten und frischen Beeren, Rhabarber und dazu Apfel und Aprikose. Sehr komplex im Gaumen, aromatisch kraftvoll und hervorragend dicht strukturiert, mit langanhaltendem Abgang. Das ist eine Champagner-Cuvée ohne Dosage aus der Top-Liga. Aber auch ein Wein, der vor dem Genuss etwas Zeit und Luft braucht. Dieser Champagner erweist sich als unvergleichliches Kraftpaket, welches ohne weiteres einen halben Tag vor dem Trinken geöffnet werden darf. So kommen all die wunderbaren Nuancen am besten zur Geltung. Karaffieren und in grossen Weingläsern ausschenken ist auch keine schlechte Idee. **18/20** (93/100).

Kulinarisch ist die „Vergessene Cuvée“ ein feiner Begleiter für gebratene Fleischstücke oder Eintöpfe mit hellem Fleisch. Ein Kalbsschulterbraten oder ein Coq au Champagne passen sehr gut. Würzige Pasteten oder auch die eine oder andere Marrenes-Auster und sautierte frische Crevetten erzeugen ein Hochgefühl des Genusses. Und eine frische Nusstorte zum Ausklang ist eine wunderbare Allianz.

### Cuvée Oenothèque Brut, Vendange 1989

50% Chardonnay + 40% Meunier + 10% Pinot Noir. Eine Cuvée mit einer Dosage von 4.5 g/l, die rund 8 Jahre auf der Hefe war.

Die Farbnuancen führen schon deutlich auf eine reife und gealterte Cuvée zurück. Dunkles Goldgelb mit leichten, rotbraunen Tönen. Brillante, feine, aber noch immer kräftige Perlage mit einem kleinen Teppich an der Oberfläche des Glases.

Die erste Nase bietet eine Camarque Brisé mit salzigen Elementen, Nüssen und Nougat. Die Mineralik dominiert und erinnert an Karamell mit Fleur de Sel.

Die zweite Nase, nachdem das Glas sorgfältig geschwenkt wurde, offenbart Düfte nach Liebstockel, Lindenblüten, Frucht, Kirschblüten, etwas Holunder, Zimt, Pfeffer, Minze, Süssholz und frischen, grünen Oliven. Mit der Zeit kommen feine, balsamische Töne zur Geltung, gleichzeitig aber auch durch Dörrfrüchte und ein Steinobstkompott ergänzt.

Sehr feiner, weiniger Auftakt. Süssliche Akzente im Gaumen mit etwas Aramara und Orangenkonfitüre, Honig, Nougat und Karamell, Melasse. Komplexer, reicher Körper, langsam wechselnd in Aromen von Leder, etwas Tabak, durch Kaffeenoten, darunter Capuccino und helle Schokolade sowie etwas Dörrfrüchte begleitet. Sehr langanhaltender Abgang. Besonders spannend ist die Umwandlung dieses Champagners, welcher immer vinöser wird. **18.25/20** (94/100).

Diese Cuvée wurde mit einem doppelten Kalbskotelett aus dem Ofen serviert und mit Steinpilzen und Morcheln noch etwas mehr geadelt. Aber jeder mit Flair zubereitete Kalbsbraten hätte ebenfalls gemundet

Alle Champagner sind in der Schweiz bei REMO's ([Link](#)) 8003 Zürich erhältlich.

Autoren: Jean François Guyard & RöD, vieren  
9. Januar 2018, 14. April 2018

Lektorat: Andi Spichtig



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.