



Chez Renoir, Gyé-sur-Seine

©Over Doz für [Map-France](#)

## Champagne Barbichon, ein junger Insider-Tipp

16'100 Winzer, 4'500 Produzenten (Vignerons), 320 Maisons de Champagne, jährlich über 300 Millionen abgefüllter Flaschen, 52 Prozent Export, etwas mehr als 34'000 Hektar Weinberge, drei Regionen, fünf Départements und 319 Crus. Aber auch nur neun Prozent des Volumens an getrunkenen Schaumweinen weltweit im Jahr 2019 und wiederkehrende Krisen und Skandale. Darunter die mit dem Jahrgang nicht immer eingehaltenen Erträge oder eine anhaltende Missachtung der Maisons gegenüber den Vignerons. Nicht selten wird behauptet, dass die Ersteren Luxus vermarkten möchten, während die Letzteren nennenswerte Champagner aus Trauben vinifizieren, die ihnen gehören. Ob die Ersten effektiv so viel Luxus produzieren, ist – jeder weiss es – fraglich. Doch zeigen die Exportzahlen des ersten Halbjahr 2020, dass die Vignerons deutlich mehr unter den Auswirkungen der Covid-19-Pandemie leiden als die Maisons. In diesem Aufruhr setzen sich gewisse Produzenten doch durch, deren Erzeugnisse jeder Connoisseur kennen muss. Das sind nicht die bereits etablierten Häuser Agrapart, Cédric Bouchard, Egly-Ouriet und Seloisse, sondern Ulysse Collin, Marie Courtin, Jacques Lassaigne, um nur diese drei zu nennen. Parallel zu ihnen sind verschiedene äusserst talentierte Vignerone\*nes zu finden, die es ganz klar verdienen, dass sich auch die anspruchsvollsten Champagner-Liebhaber für ihre Produktion interessieren. Diese heissen Olivier Horiot ([Link](#)) – wir haben schon darüber berichtet ([Link](#)) – und Barbichon ([Link](#)). Unter anderem. Wir nehmen daher die Gelegenheit wahr, das Haus Champagne Barbichon vorzustellen.



Gyé sur Seine

©Champagner und Champagner

## Das Weingut

In Gyé-sur-Seine, einem kleinen Nachbarort von Les Riceys, an der Côte des Bar, sitzt das Champagnerhaus Robert Barbichon. Noch ein relativ junges, neun Hektar grosses Weingut, das erst 1980 gegründet wurde. Seit 2005 werden nun die Weinberge der Familiendomaine biologisch bewirtschaftet. Heute wird das Weingut von den Söhnen Roberts, Thomas und Maxime, in dritter Generation weitergeführt und seine Bewirtschaftung nach einer lehrreichen Erfahrung bei Fleury ([Link](#)), dem biodynamischen Vorreiter im Champagner-Anbaugebiet, sogar auf Agriculture Biologique umgestellt. 2007 fand die Ecocert-Zertifizierung statt. Der erste zertifizierte Champagner wurde 2012 vermarktet. Was wiederum die Brüder nicht daran hindert, einen Teil der Trauben an Häuser wie Bruno Paillard zu verkaufen, die auf der Suche nach organisch angebauten Trauben sind. Im gleichen Jahr erfolgte die Zertifizierung für den biodynamischen Anbau nach Demeter. Gerade wegen der Gratwanderung im Jahr 2005 irren sich gewisse Händler über die Nummer der Generation, die hier am Ruder ist. Wir sehen es ihnen dennoch gerne nach, da sich die Qualität der Erzeugnisse des Produzenten erst, nachdem die Barbichons diesen Pfad eingeschlagen haben, massgebend verbessert hat.



Thomas Barbichon

©[Champagne Barbichon](#)

Die neuen Hektaren bestehen aus 17 Parzellen mit einem lehm- und kalkhaltigen Boden, die zu 74 Prozent mit Pinot Noir, zwölf Prozent aus Chardonnay, sechs Prozent aus Pinot Blanc und, last but not least, zu etwa acht Prozent mit Pinot Meiner bestockt sind. Diese Zusammenstellung kommt uns in Anbetracht dessen, dass das Anbaugebiet zu 38 Prozent aus Pinot Noir, 31 Prozent aus Pinot Meunier und 30 Prozent aus Chardonnay – Zahlen des Comité Champagne ([Link](#)) – besteht, als besonders interessant vor, da sie für die Côte des Bar besonders charakteristisch ist und die Qualität des Pinot Noir derjenigen der Côte d'Or im Burgund ähnelt. Einige Rebstöcke sind wurzelecht, also von besonderem Alter. Sie wurden 1953 und 1961 gepflanzt. Im Schnitt ist das Rebmateriale rund 38 Jahre alt. Der Weinanbau erfolgt nach dem Grundsatz der minimalen Intervention. Darüber hinaus folgt Thomas Barbichon einer strengen Selektion der Ernte und lässt bezüglich der Qualität seiner Trauben keine Kompromisse zu. Seine Philosophie fasst er folgendermassen zusammen:  
*„Die harte Arbeit in den Weinbergen stellt die Basis für einen guten Wein dar. Ohne gesunde und ausgezeichnete Traubenqualität wird kein Winzer, unabhängig davon, wie talentiert er auch sein mag, in der Lage sein, guten Champagner herzustellen.“*



©[Champagne Barbichon](#)

Im Weinkeller wird getrennt in Edelstahl- oder Emailletanks vinifiziert und die Jungweine werden auf selektionierter, natürlicher Hefe für die alkoholische Gärung ausgebaut. Bis auf die Pinot Blancs durchlaufen alle Weine die malolaktische Fermentierung, um so weicher und ausgewogener zu werden. Seit Kurzem vinifiziert Thomas Barbichon auch einige Parzellen in Eichenfässern, wodurch er die Intensität seiner Champagner erhöhen möchte. Diese Eichenfässer stammen grösstenteils aus Meursault im Burgund oder aus der regionalen Fassherstellung Tonnellerie de Champagne. Ebenfalls zielt Thomas Barbichon darauf ab, die Besonderheiten der einzelnen Jahrgänge zu betonen, und verschneidet seine Champagner daher nur mit einem geringen Anteil an Reserveweinen. Wie auch in den Weinbergen, möchte er so wenig wie möglich intervenieren und die Besonderheiten des Terroirs in den Vordergrund stellen. Alle Weine werden im Frühjahr nach der Ernte in Flaschen abgefüllt und für mindestens 30 Monate auf der Feinhefe in den Kellern herangereift. Mit einer leichten Dosage verweilen die Champagner für weitere sechs Monate in den Kellern, bevor sie für den Markt freigegeben werden.



**Côte des Bar**

Die Côte des Bar ©Union des Maisons de Champagne

**Die Côte des Bar**

«Bar-sur-Seine mit seiner Kirche und alten Strassen liegt in einer malerischen, hügeligen Landschaft, gesprenkelt von typischen kleinen Dörfern: Essoyes, dem Landsitz des impressionistischen Malers Auguste Renoir, Les Riceys mit seinen alten Wohnhäusern, Mussy-sur-Seine mit Kirche und Schloss und Noë-les-Mallets, das eine grossartige Aussicht bietet.» (Quelle: Comité Champagne, [Link](#)). Die Region liegt im Département Aube, dessen Hauptstadt Troyes heisst. «Die Côte des Bar ist der südlichste Teil der Appellation Champagne. Sie liegt rund 100 Kilometer von Épernay entfernt und stösst praktisch an die nördliche Grenze des Burgunds.

Was den Champagner anbelangt, bauten die Mönche der Abtei von Clairvaux im XII. Jahrhundert eine Weinkellerei in der Nähe von Urville, in der bis heute [das Champagnerhaus Drappier ([Link](#)) angesiedelt ist, Anm. d. Red.]. Der Pinot Noir ergibt hier besonders kräftige, fruchtige, gut strukturierte Champagnergrundweine mit charakteristischen Noten roter Äpfel. In den Winzerchampagnern der Aube bestimmt er den Stil der Schaumweine, die besonders knackig und fruchtig ausfallen, macht sich aber auch in der Assemblage mit Grundweinen anderer Lagen gut aus. In Montgueux in der Nähe der Stadt Troyes liegt eine kleine Chardonnay-Enklave, welche die Ausnahme von der Regel darstellt: Auf den Kalkböden in Südlage findet die Sorte hier gute Bedingungen. Die Aube kennt keine Lagenklassierung.» (Quelle: Vinum).



©Champagne Barbichon



## Die Weine

An dieser Stelle möchte ich mich bei René Diethelm, der diese Verkostung ermöglicht hat, ganz herzlich bedanken.

### Rosé de Saignée Brut, N.V.

Biologischer Anbau, Demeter-zertifiziert.

100 % Pinot Noir aus naturnahem Anbau, 48 Stunden Mazeration mit Ausbau im Edelstahltank rund 4 Jahre auf der Hefe, Dosage 6 g/l.

Antikes, recht dunkles Rosa mit rotbraunen Reflexen, feingliedrige Perlen-Ketten, die im Glas langsam aufsteigen und einen schönen Teppich bilden. In der Nase kommen rote Früchte, feine floral unterlegte Nuancen, ein Hauch von Erdbeerkonfitüre, dazu eine etwas Frische und dezente Kräutermelange zur Geltung. Auf der Zunge feine, frische Säure, Nuancen von Grapefruit-Zeste. Facettenreiches Bouquet, ein Hauch von Kirsche, Bergamotte, eine Spur roter Waldbeeren, fein integrierte Fruchtsüsse, Maraschinokirsche, Nüsse, Mandeln, kandierte Orange mit Steinobstanklängen, rote Johannisbeeren. Im unglaublich langen Abgang finessenreich mit hervorragend eingebundenen Aromen von gelben reifen Pfirsichen, dazu Nuancen von Nougat, im Nachhall mit etwas dunkler, rauchiger Mineralität, ein Finale, das ungemein verführerisch ist. Ein hervorragender Rosé-Champagner, der schlicht grossartig ist. Er erinnert auch etwas an einen jungen Burgunderwein (das Burgund beginnt ja nur 2 Kilometer entfernt von der Gemeindegrenze von Gye-sur-Seine), wenn er drei Stunden zuvor entkorkt wurde. Kann und darf vor dem Genuss, je nach kulinarischer Begleitung, auch dekantiert werden. **18+/20** (93+/100).

Wunderbar mit Ofenreis und Bärenkrebse, feinem Hirschbraten, Poulet nach Burgunder Art sowie feinen Pasteten und Terrinen.

In der Schweiz für CHF 56.85 bei [Grand Cru](#) und in Deutschland für € 33.83 bei [xtraWine](#), € 38.20 bei [Hispanivinus](#) und €40.64 bei [Drinks&Co](#).



## Cuvée Extra Brut, N.V.

100 % Chardonnay aus biodynamischem Anbau. Demeter zertifiziert. Eine Assemblage von 80 % Trauben aus dem Jahrgang 2014 und 20 % von 2013 als Reservewein. Ausbau von über 30 bis 48 Monate auf der Hefe je nach Lesejahr, 3 g/l Dosage.

Strohgelber Schaumwein mit mittelfeiner Perlage, ruhiger, aber voluminöser Teppich. Anklänge an grüne Äpfel, gelbe Früchte und Tropenfrüchte, leichte Noten von Kräutern, die dieser Cuvée enorme Frische vermitteln. Am Gaumen ist der Schaumwein würzig, fruchtig, entspricht dem Bouquet, leichte Säure und feine Butternoten, im dicht strukturierten Körper, drückt sich auch die Mineralität von Jod und Salzen voll aus. Eine prächtige Cuvée, mittellang anhaltend. **17.5/20** (91/100).

Am Gaumen wird der Ruf nach gegrilltem Meerfisch laut.

In der Schweiz aktuell nicht erhältlich. In Deutschland kostet dieser Wein € 36.36 bei [xtraWine](#).

## Cuvée Blanc des Blancs Brut, N.V.

Demeter-zertifiziert. Die Cuvée aus reinem Bio-Traubengut besteht aus 85 % Chardonnay und 15 % Pinot Blanc. Ausbau von rund 57 Monate auf der Hefe, Dosage 4 g/l.

Goldfarben mit Strohschimmer, feine, cremige Perlage, feste Mousse. In der Nase mit frischem, reichhaltigem Bouquet, jodig und mineralisch. Dann opulent mit Sherry, Hefe, Meeresbrise, Jod, Beeren, Stachelbeeren, gefolgt von schwarzer Schoggi und Cappuccino. Im Gaumen mit guter Frucht, reife Birnen, frischer süßer Apfelmilch, Melone, Rhabarber, Stachelbeere, Brombeere. Körperreich mit feiner, spritziger Säure, die weich ist. Ein Wein, der lange fruchtig ist. Mit grosser Eleganz angenehm trocken und sehr lang. Ein sehr schöner Vertreter von Blanc de Blancs, wenn ein stilvolles, elegantes Gewächs gefragt ist, das nicht zu opulent sein soll. **17.25/20** (90/100).

Süsswasserkrebse mit Buttersauce sind dazu ein kulinarisches Highlight.

In der Schweiz aktuell nicht erhältlich. In Deutschland kostet dieser Wein € 32.- bei [Drinks&Co](#), € 34.16 bei [xtraWine](#) und € 36.20 bei [Belvini](#).

## Cuvée Demi-Sec, N.V.

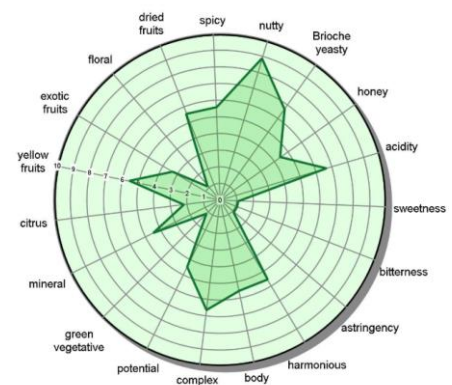
Demeter-zertifiziert.

Eine Cuvée, die eine rare und eher spezielle Traubenvielfalt aufweist. Für die Vinifizierung wurde nur die „Tête de Cuvée“ verwendet. Assembliert aus 70 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay und 10 % Pinot Blanc. Ein ungewöhnlicher Demi-Sec als Blanc de Noirs. Auf der Hefe für rund 42 Monate, Dosage 32 g/l.

Die Nase dieser Cuvée ist üppig bestückt mit Zitronenzeste und Zitronat, kandiertem Apfel und frischem warmem Hefezopf. Sehr vielschichtig mit Blütendüften, Holunder, Nougat und Lebkuchen. Am Gaumen strahlt diese Cuvée mit der sauberen, saftigen Frucht Vielseitigkeit aus. Der Anteil der „Cépage Oubliée“ (Pinot Blanc) bringt eine feine Note von weissem Steinobst mit. Erfrischend dank der feinen Säure, beim ersten Schluck mit deutlicher, aber ausgewogener Zitrusaromatik wie kandierter Orangenschale und Datteln, gestützt von feinen Gewürznoten, dazu aromatisch und ausgeglichen, mit gedörrten Früchtemix unterlegt. Feiner, eleganter und langer Abgang mit Blütennoten und reifem Steinobst. **17.50/20** (91/100).

Dank der Frische und Spitzigkeit ein wunderbarer Apéritif-Champagner, kann aber auch mit Curry gewürzte Gerichte begleiten. Oder einmal kein Vin Santo mit Mandelgebäck vor dem Cheminée, sondern dieser Demi-Sec mit butterfeinen Madeleines.

Aktuell weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



Das Verkostungsrads von [Meininger](#) für dieses Erzeugnis

### Blanc de Noirs Brut, N.V.

Biologischer Anbau, Demeter-zertifiziert  
100 % Pinot Noir, Ausbau auf der Hefe 34 Monate lang. Dosage  
8 g/l.

Strohgelbe Farbe mit orangefarbenen Reflexen, feinste Perlage  
mit grossem Teppich.

Ein Bouquet von reifem Obst mit recht markanten Noten von rei-  
fen und auch gedörrten Birnen, Blütenhonig, Lavendel, etwas  
Salzigkeit. Am Gaumen spürt man wieder einen Korb reifen  
Kernobsts, getrockneter Bananen und etwas Grapefruit, nicht zu-  
letzt auch feine Orangenzeste, dazu Anklänge von exotischen  
Blüten, Beerenfrüchten und Pfirsich, feine Vanillenote mit Apfel-  
gelee. Im Abgang weich mit feiner, mundfüllender Mousse, dazu  
etwas mineralische Noten von salzigem Karamell und saftigen  
Kirschen. Langanhaltender, voller Nachgeschmack. **17.5/20**  
(91/100).

Dieser Champagner verlangt geradezu nach Meeresfischen vom  
Grill oder Krustentieren.

In der Schweiz aktuell nicht erhältlich. In Deutschland € 32.- bei  
[Drinks&Co](#), € 34.16 bei [xtraWine](#) und € 36.02 bei [Belvini](#).



### Cuvée Réserve 4 Cépages Brut, N.V.

Demeter-zertifiziert. Nach biologischen Ansätzen und mit naturschonenden Massnahmen erzeugt. Eine Cham-  
pagner-Rarität aus biodynamischem Anbau, mit einer spannenden Assemblage, die die Rebenvielfalt des Mai-  
son Barbichon widerspiegelt. 70 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay, 10 % Pinot Blanc. Aus-  
bau auf der Hefe ca. 39 Monate lang, Dosage 4 g/l.

Helles Strohgelb, brillant mit feinsten Perlage und eleganter Mousse. Elegante und frische Nase mit reifen  
weissen Früchten, etwas Mandeln und Zitrusfrucht, nicht zuletzt leichten Würznoten. Tiefer, komplexer, fri-  
scher und fruchtiger Gaumen, viele weisse Früchte und Blüten auf der Zunge, sehr dicht und konzentriert,  
süsse Würznoten begleiten die Aromen von Kamille, Minze, Eukalyptus und etwas Zimt, während süsse Zit-  
rustöne das Ganze abrunden. Gaumenfüllend der Ausklang, der nach Granatapfel sowie Himbeeren schmeckt  
und recht langanhaltend ist. **17.75/20** (92/100).

Zum Apéritif bestens strukturiert. Mit einem Steinbutt-Soufflé ein Hammer. Begleitet aber idealerweise auch  
Speisen wie Pasteten und Terrinen, gekochte Krustentiere oder Gerichte aus dem indisch-asiatischen Raum.

In der Schweiz aktuell nicht erhältlich. In Deutschland kostet dieser Wein € 31.96 bei [Hispavinus](#), € 34.07 bei [Belvini](#), €  
34.16 bei [xtraWine](#), € 36.10 bei [Drinks&Co](#) und € 38.94 bei [Biowein erlesen](#)

**Autor:** Jean François Guyard  
27. Juli 2020

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach  
seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation,  
PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als  
Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blog-  
ger zum Thema Wein.

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. Wei-  
tere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden  
Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.