CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Millésime 2006 - Grand Cru

Champagne Grand cru,

C'est l'expression même du terroir d'exception de Bouzy. Issu de cette rare commune classée grand cru tant pour le pinot noir que pour le chardonnay, cette cuvée assemble les qualités de ce deux cépages dits "nobles" pour en faire un "Grand Champagne".

PRÉSENTATION

Une moitié de Pinot Noir pour la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir avec une autre moitié de Chardonnay pour la fraîcheur et la durée dans le temps composent ce millésime.
La sélection se fait en priorité dans les vignes à faible rendement pour obtenir une belle expression du terroir.
Une belle année que 2006, à apprécier pour sa belle fraîcheur et qui pourra vieillir encore pour exprimer plus de terroir et de profondeur.
2006 a donné de grands champagnes équilibrés, des chardonnays et des pinots de grande qualité générant des vins de longue garde.
Rien ne pouvait laisser imaginer que de telles prouesses physiologiques seraient possibles par la vigne avec un tel volume!
Il devient difficile à ce niveau de trouver les qualificatifs.
L'état sanitaire est quasi parfait, le tri des raisins aux vignes ayant évité de gâcher la fête.
La surprise est de taille. Les seuils de la viticulture semblent avoir été rehaussés d'un cran.
Peut-être l'effet du réchauffement climatique ? ...
Dosage 6 grammes par litre.

LE MILLÉSIME

Provenance exclusive du terroir de BOUZY.
Des champagnes équilibrés, des chardonnays et des pinots de grande qualité. Vins de longue garde.

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy
Tel. +33 326 570 154 - contact@champagne-barnaut.fr
www.champagne-barnaut-bouzy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TERROIR
Bouzy est un village de la Grande Montagne de Reims, et plus précisément de la "Côte des Noirs", puisque fief du cépage pinot noir.
Sur ces coteaux, la vigne pousse sur des sols constituées par des fragments de meulières, de galets et de sables mélangés aux argiles de décalcification des meulières, entraînés par le ruissellement. Le limon des plateaux recouvre d'un manteau fertile le haut des coteaux, et les alluvions anciennes, formées de sables, graviers et galets de craie.
Il convient bien à la viticulture champenoise. Généralement de couleur claire, il assure dans la journée au profit de la vigne une bonne réverbération de la chaleur et de la lumière. Assez maigre, il est propice à la qualité
Le sous-sol est de craie à bélemnites du sénonien supérieur (campanien) et craie à micrasters du sénonien inférieur de la Marne.
Déposée par les mers de la fin de l'ère secondaire, il y a quelque cent millions d'années, la craie du crétacé peut atteindre 200 mètres de profondeur. Elle absorbe la chaleur et la restitue. Elle fait de même avec l'eau pour en régulariser l'absorption par la vigne qui y plonge ses racines jusqu'à 3 à 4 mètres de profondeur.

Le climat est dans l'ensemble celui du Bassin Parisien, avec des hivers généralement doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux.

À LA VIGNE
Vignoble cultivé sur le principe de la viticulture durable, utilisant des engrais organiques, enherbement et autres techniques préservant au mieux la nature.
Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entretenues par entre-plantation afin de préserver la diversité du potentiel génétique.

VINIFICATION
Pressurage traditionnel, séparation des jus en 4 ou 5 fractions.
Différenciation jeunes et vieilles vignes, thermorégulation de la fermentation à 18°C, conservation sur lies de fermentation, dégradation malo-lactique recherchée.
Dosage 6 grammes par litre.

CÉPAGES
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

12.5% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 3 600 hL
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

SERVICE
Température de consommation : 12 °C
Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION
Oeil : bulle fine, mousse à la fois discrète et persistante, robede couleur or légèrement ambrée. - Nez : maturité et vinosité sans excès, l'équilibre des deux cépages apporte à la fois des parfums de fruits blancs et demirabelle sur un fond floral. - Bouche : bonne attaque franche, équilibrée par une belle rondeur, avec une longueur digne des plus grands crus, qui laisse un palais frais.

ACCORDS GOURMANDS
C'est une bouteille qui se suffit à elle même, tant le vin est complexe et complet. Peut aussi accompagner : le poissons à la crème, en terrine, ou crus, les coquillages frais, en sauce et en cassolette, le crustacés grillés et les fruits de mer.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBMIL04	35237000000264	35237000000301

Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1.60 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm.	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy
Tel. +33 326 570 154 - contact@champagne-barnaut.fr
www.champagne-barnaut-bouzy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.