

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



Cuvée Edmond Millésime 2009

AOC Champagne (Champagne), Hommage au fondateur - Brut, Blanc 2009

Pour les 125ans de la Maison, Philippe SECONDE a élaborer cette Cuvée Spéciale, pour rendre hommage au fondateur Edmond BARNAUT. Comme à l'origine, le troisième cépage de la Champagne entre en assemblage. Ce Pinot Meunier provient du secteur qui l'exprime le mieux : la Vallée de la Marne.

LE VIN

Récolte manuelle, tri sélectif à la grappe. 40% de Pinot Noir pour la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir + 40% de Chardonnay pour sa fraîcheur et la durée dans le temps + 20% de Pinot Meunier pour son fruit croquant.

LE MILLÉSIME

Hiver globalement assez doux, gelées un peu plus nombreuses mais de faible intensité et une pluviosité en excédent. Printemps avec des températures conformes mais des gelées beaucoup plus fréquentes que d'ordinaire et une pluviosité excédentaire. Été très frais avec une nette diminution du nombre des journées chaudes et une pluviosité déficitaire. Vendanges calmes car rendement moins élevé. Forte hétérogénéité du rendement. Qualité : après deux jours de perturbations, le degré et l'acidité se sont stabilisés et les moyennes des premiers jours furent exactement les moyennes constatées en final : 9,9%vol pour les degrés, 8,5g pour l'acidité et 3,01 de pH. Etat sanitaire parfait, ce qui s'est senti à la dégustation lors de la réception des moûts.

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.



| Type de bouteille | | | | Code article | | | UPC bouteille | | UPC Carton | | |
|----------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Champenoise spéciale verte | | | | EBEDM | | | 3523700000615 | | 3523700000622 | | |
| Contenance | Cols par carton | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rang | Poids btlle (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur btlle | Diamètre btlle (cm) | Dimensions cartons (HxLxP cm) | Dimensions palette (HxLxP cm) |
| 75 cl | 6 | 480 | 8 | 10 | 1.70 kg | 10.43 kg | 845 kg | 35.5 cm. | 10.1 cm | 33 x 26.5 x 19.5 cm | 120 x 80 x 170 cm |

Champagne BARNAUT à Bouzy depuis 1874

2 rue Gambetta, 51150 BOUZY

Tel. +33 326 570 154 - Fax +33 326 570 997 - contact@champagne-barnaut.fr

champagne-barnaut.com - facebook.com/Barnaut

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



vincod.com/NY408F

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



Cuvée Edmond Millésime 2009

AOC Champagne (Champagne), Hommage au fondateur - Brut, Blanc 2009

A 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 40%, Pinot noir 40%, Pinot meunier 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5% vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: > 35 ans ans
Volume de production: 3 500 bouteilles

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Œil: bulles, vives et dansantes, robe étincelante aux reflets jaune-vert. Belle effervescence, fin cordon de mousse. Grande limpidité.
Nez: complexité et finesse sont les caractéristiques de cette cuvée, qui se veut élégante et délicate. Nez de fleurs blanches et de fruits à noyaux.
Bouche: fraîche et subtile, rappelant la chair de poire et la soupe d'agrumes. Minéralité renforcée par un fruité bien équilibré. Notes de pain d'épices, de brioche, de croissant sur un soupçon de vanille. Belle onctuosité, palais velouté aux notes citronnées, de miel, d'amande, de noisettes et de verveine. Belle fraîcheur pour un vin qui saura s'épanouir avec le temps.

ACCORDS METS-VINS

Poêlée de Saint-Jacques - Cabillaud en papillote - Tarte aux mirabelles

AVIS & RÉCOMPENSES

"Pressbook on website"
Barnaut



| Type de bouteille | | | | Code article | | | UPC bouteille | | | UPC Carton | |
|----------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Champenoise spéciale verte | | | | EBEDM | | | 3523700000615 | | | 3523700000622 | |
| Contenance | Cols par carton | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rang | Poids btlle (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur btlle | Diamètre btlle (cm) | Dimensions cartons (HxLxP cm) | Dimensions palette (HxLxP cm) |
| 75 cl | 6 | 480 | 8 | 10 | 1.70 kg | 10.43 kg | 845 kg | 35.5 cm. | 10.1 cm | 33 x 26.5 x 19.5 cm | 120 x 80 x 170 cm |

Champagne BARNAUT à Bouzy depuis 1874
2 rue Gambetta, 51150 BOUZY
Tel. +33 326 570 154 - Fax +33 326 570 997 - contact@champagne-barnaut.fr
champagne-barnaut.com - facebook.com/Barnaut

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



vincod.com/NY408F