



Avec ce vignoble d'exception, nous voulons exprimer notre terroir hors du commun, naturellement et simplement, sans artifices et sans céder aux modes.

Chaque parcelle est entretenue dans le plus grand respect de la nature.  
Dans nos caves, notre berceau familial, chaque bouteille vieillit plusieurs années pour perpétuer l'histoire d'un des premiers vigneron élaborateurs de son propre champagnes.

Champagne Barnaut - 2 rue Gambetta, 51150 Bouzy  
Tel. +33 326 570 154 - [contact@champagne-barnaut.fr](mailto:contact@champagne-barnaut.fr)  
[www.champagne-barnaut-bouzy.com](http://www.champagne-barnaut-bouzy.com)  





## Depuis 1874, l'histoire d'une famille de Vignerons Champenois :

En 1873, Edmond BARNAUT, vigneron et courtier-pressureur, se mariait avec Apolline GODMÉ-BARANCOURT, descendante d'une très ancienne famille de Vignerons de Bouzy. L'année suivante, ils élaboraient leur première cuvée et créaient leur propre marque de Champagne.

Depuis cette époque, dans le silence et la fraîcheur des caves d'origine s'opère le mystère de la naissance du Champagne.

Dans ce berceau familial où chaque bouteille mûrit durant plusieurs années, nous nous imprégnons de la philosophie des générations qui se sont succédées à partir de leurs pratiques, en s'appuyant sur les connaissances et les techniques actuelles, avec curiosité et quête de perfection.

### La transmission d'un savoir-faire :

Il y a d'abord la vigne, cette liane qu'il faut apprendre à dompter pour que son fruit apporte joie, raffinement et convivialité.

Depuis toujours, les civilisations et les religions font de la vigne la figure de l'arbre de vie.

Le raisin symbolise l'abondance et le plaisir des sens ; et le vin, quant à lui, devient le sang, le partage, la vie.

Pour révéler cette mystique, il faut au vigneron acquérir la connaissance avec sagesse et humilité :

Il est nécessaire d'apprendre les sols et le climat pour proposer à la vigne le cocon dans lequel elle s'épanouira.

Puis il y a le vin, ce concentré de mystères et d'alchimie. Il faut l'observer pour en comprendre sa naissance et son évolution. Il faut le surveiller pour agir justement et ajouter sa pâte à celle de la Nature.

Mais, enfin, quel bonheur que celui de partager le fruit de tant d'efforts et de patience avec qui saura apprécier simplement, sincèrement, amicalement, joyeusement !





## A la vigne

Nous œuvrons vers une agroécologie plus présente tous les jours et que nous sommes labélisé Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale en :

- Favorisant les fonctionnalités offertes par les écosystèmes (fertilité des sols, stimulation de la faune protectrice de la vigne, enherbement naturel favorisant la vie des sols avec des amendements et composts exclusivement organiques, parcelles en prairies permanentes, etc.),
- Visant à diminuer les pressions sur l'environnement (utilisation de compléments naturels pour limiter les quantités d'intrants de santé végétale dont des extraits de plantes, limitation du nombre de passage de tracteur),
- Favorisant la diversité dans les systèmes de production (implantation de haies arbustives d'essences locales, utilisation de la confusion sexuelle contre les ravageurs de la grappe en remplacement des insecticides),
- Travaillant le sol sous les rangs et tondant l'herbe entre les rangs pour entretenir la flore spontanée adaptée aux sols et au microclimat des différentes parcelles.
- Travaillant la vigne à la main qualitativement pour obtenir un développement foliaire harmonieux et aéré.
- Protégeant la vigne de manière raisonnée par un suivi de l'évolution des risques au niveau parcellaire à l'aide d'un outil de modélisation intégrant le stade végétatif de la vigne et la météorologie pour limiter n'intervenir qu'en cas de nécessité.
- Maintenant des vieilles vignes et la maîtrise de la vigueur pour obtenir préserver le patrimoine génétique et obtenir des raisins plus riches et donc plus expressifs du terroir.
- Récoltant manuellement au rythme de la maturité avec un tri soigné pour obtenir des raisins parfaitement murs et sains.

## En cave

La vinification et le vieillissement visent à sublimer l'expression du raisin sur son terroir par :

- Un pressurage souple et adapté aux volumes récoltés pour obtenir des moûts francs et expressifs.
- Un débourbage sous quelques heures par flottation pour éviter le temps d'infusion d'éléments indésirables et l'oxydation du débourbage traditionnel.
- Des fermentations à 18°C pour développer les arômes les plus fins avec des levures naturelles sélectionnées pour la meilleure expression du type champagne.
- Une fermentation malolactique pour un profil aromatique plus ample et plus riche, et aussi pour limiter l'utilisation du soufre pendant la conservation en cuves.
- Une conservation sur lies fines en cuves permettant une première autolyse des levures en attendant celle du vieillissement en cave sur lattes.
- Une mise en bouteille tardive lorsque les vins sont matures avec l'influence des changements de saison.
- L'élaboration de cuvées perpétuelles composées d'au moins 50% de vins de réserve.
- Une rotation du stockage en cave sur lattes et pointes au minimum de 4 à 6 ans selon les cuvées pour l'expression complète et complexe des cépages et des terroirs.
- Un dégorgement de 6 mois à un an avant expédition avec un faible dosage (voir pas de dosage) pour respecter l'équilibre des vins.





## Initiatives durables

En investissant dans la préservation de l'environnement et du futur avec, entre autres :

- Des cuves de vinification en inox « recuit brillant » intérieur et extérieur pour une faible utilisation de produits de nettoyage et d'eau de rinçage.
- Une cave thermorégulée par géothermie et brumisation ne nécessitant pas de climatisation consommatrice d'énergie.
- Des celliers avec couverture photovoltaïque permettant de produire de l'électricité en équivalence à la consommation.
- L'adhésion au traitement collectif des effluents vinicoles.

