

**BARRAT-MASSON**  
**Nuances de Cornoie (2018)**  
**Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Barrat-Masson</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	21'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Mit dem 2018er präsentieren Aurélie und Loïc ihre Cuvée "nuances de Cornoie" als Blanc de Noirs, aus 100% Pinot Noir. Ausgebaut wurde der Grundwein zu 55% im Tank und 45% in Eichen Fässern. Degorgiert wurde nach rund vier Jahren Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Weichseln, gelben Pflaumen und etwas Apfel, dazu dezente Noten von Zitrusfrüchten, würzig unterlegt mit Hefe-, Brioche- und feinen Röst Tönen und einem zarten mineralischen Touch. Am Gaumen fordernd und zupackend, mit guter Balance von knackiger Frucht, zart rauchiger Mineralik und fein cremiger Holz-Würze.

### **Empfehlung**

---

Idealer Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren, etwa gebratene Seezunge Müllerin Art oder Jakobsmuscheln mit Speck-Crumble und Cidre-Sauce

### **Produzent**

---

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich Ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen, wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es ihr, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen.

Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks in Eichenfässern als auch in Demi-Muids. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosierte wird, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität.