CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874





Le Chemin des Goësses - Biparcellaire vieilles vignes 1er Cru - Extra Brut

AOC Champagne premier cru, Champagne, France

Le Chemin des Goësses est la première cuvée imaginée par Guillaume Secondé, représentant la sixième génération de la Maison Barnaut. Cette création singulière incarne à la fois l'héritage familial et une vision renouvelée du terroir champenois, marquant une étape importante dans l'histoire du domaine.

PRÉSENTATION

Issue de deux parcelles transmises par ses grands-pères, les Vignes Goësses, plantées en Chardonnay à Tours-sur-Marne, et la Remise du Chemin de Louvois, située à Tauxières, cette cuvée Premier Cru raconte une histoire de transmission et d'attachement à la terre. Elle symbolise le passage entre générations, où la mémoire des anciens rencontre l'élan d'une nouvelle vision.

Produite en édition limitée à seulement 2 000 bouteilles, Le Chemin des Goësses exprime avec finesse l'identité de ses terroirs et le savoir-faire maintenant acquis de Guillaume Secondé.

LE MILLÉSIME

- Extra Brut sans année
- Pinot Noir et Chardonnay, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 2022
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION

Tours-sur-Marne se situe en Grande Vallée de la Marne, à la frontière de Tauxières-Mutry et de Bouzy. Ce coteau occupe une position singulière, au croisement de trois grandes expressions du vignoble champenois : à l'ouest la Vallée de la Marne, au nord la Montagne de Reims et, à l'est, le prolongement de la Côte des Blancs.

Tauxières-Mutry est quant à lui situé au cœur de la Grande Montagne de Reims. Le village fait le lien entre des terroirs emblématiques tels que Bouzy et Louvois et s'inscrit dans une zone de transition naturelle vers les villages de la Vallée de la Marne, dont Tours-sur-Marne.

Distantes de seulement quelques centaines de mètres à vol d'oiseau, ces deux parcelles puisent leurs racines dans une même veine de terroir. À la rencontre de plusieurs influences géologiques et climatiques, elles offrent une lecture singulière de ce secteur charnière de la Champagne, où se conjuguent fraîcheur, profondeur et complexité.

TERROIR

- Tours-sur-Marne (classé Grand Cru) est exposé au Sud - Sud Est, le sol est composé d'argile et de craie de plus en plus affleurante en hauteur.

- Tauxières (Classé 1er Cru) présente une alternance de bandes de craie pure et de bandes de marne (argilo calcaire) ce qui donne une mosaïque de micro terroirs pouvant différencier des parcelles voisines.

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy - France
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.

8ZPD2F

À LA VIGNE
- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

VENDANGES
- Cueillette manuelle
- Tri sur pied si nécessaire
- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION
- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus
- Débourbage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C.
- Fermentation en cuves adaptées aux volumes des fractions

ÉLEVAGE
- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Mise en bouteilles en juillet lorsque les vins sont matures
- Rotation de stocks cuves et bouteilles d'environ 3,5 ans

CÉPAGES
Pinot Noir, Chardonnay

12.5 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 2000
Superficie du vignoble: 0.7398 ha
Âge moyen des vignes: 64 ans
Dosage: 3 g./L g/l

SERVICE
- Température de consommation : 13 °C
- Potentiel de garde : 2/4 ans

POTENTIEL DE GARDE
À boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

DÉGUSTATION
D’une grande pureté, le bouquet s’ouvre sur les agrumes, la fleur d’acacia et la pêche blanche. Avec le temps, des notes de pâtisserie fine, de noisette fraîche et de craie humide viennent enrichir l’expression aromatique.

Bouche
La bouche conjugue énergie et précision. La matière se déploie avec élégance, soutenue par une trame minérale affirmée. L’équilibre entre gourmandise et tension conduit à une finale persistante, saline et raffinée, révélant toute la personnalité de cette cuvée de terroir.Robe
La robe se pare d’une élégante teinte or pâle aux reflets lumineux. L’effervescence est vive et régulière, animée par une fine mousse persistante.

Nez
Le nez s’ouvre sur une expression fraîche et ciselée, mêlant des notes mentholées et anisées à une minéralité affirmée évoquant la pierre à fusil. À l’aération, des arômes délicats de fruits blancs et d’agrumes viennent compléter l’ensemble avec finesse.

Bouche
L’attaque est franche et dynamique. La bouche séduit par sa fraîcheur et sa précision, dévoilant des saveurs de poire, de pomme croquante et de citron frais. La trame minérale apporte tension et profondeur, tandis que la finale, longue et saline, prolonge élégamment les notes d’agrumes et la signature crayeuse du terroir.

ASPECT VISUEL
Couleur or pâle, transparence cristalline avec une mousse vive et persistante

AU NEZ
Notes mentholés, anis et pierre à fusil

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy - France
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.

EN BOUCHE
Frais, fruits blancs, agrume et citrus

ACCORDS GOURMANDS
- Apéritif, Houmous maison (+ huile d'olive et zeste de citron)
- Entré : Tartare de daurade au couteau
- Plat : Purée de fenouil et rôti de pintade farcie
- Dessert : Tarte au citron meringuée

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Volailles

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy - France
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.