



CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

1873: Edmond BARNAUT sposa Apolline GODMÉ-BARANCOURT, discendente di una famiglia di vigneron da molte generazioni a Bouzy.

1874: intermediario nella compravendita di uve, pressatore e proprietario di vigneti, Edmond decide di farsi da solo quello che stava facendo per i noti mercanti di Reims ed Epernay, elaborando le sue prime bottiglie e creando il proprio marchio dalla sua vigna classificata Grand Cru.

Quasi un secolo e mezzo dopo, con Philippe e Laurette Secondé, la quinta generazione mantiene ancora la filosofia del fondatore: rivelare le ricchezze che la natura può esprimere in questa superba tenuta classificata Grand Cru. Così, in questo eccezionale vigneto, dove ogni parcella è mantenuta con il massimo rispetto per la natura, in questa culla di famiglia in cui ogni bottiglia invecchia diversi anni, la storia di uno dei primi “récoltants-manipulants” continua.



È perché le uve provengono da una trentina di parcelle delle mie viti di età e esposizione molto diverse che posso “giocare” con una varietà molto ampia di vini base per sviluppare le mie cuvée.

Posso esprimere questo favoloso terroir attraverso una vasta gamma di Champagne e Coteaux Champenois, sia diversi che complementari, assicurandone la regolarità con una riserva di circa sei anni.

Il mio credo: esprimere il terroir e dimostrare che lo Champagne non è solo un marchio internazionale, ma che è prima di tutto un vigneto nel suo insieme, con tutta la sua complessità.



Philippe Secondé





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

Bouzy è un villaggio della Grande Montagne de Reims e, più precisamente, della Côte des Noirs, la roccaforte del Pinot Noir.

Su queste colline, la vite cresce su terreni costituiti da frammenti di roccia silicea, ciottoli e sabbia mescolati con le argille di decalcificazione delle rocce silicee, trasportate dal ruscellamento. Il limo degli altipiani ricopre con un fertile manto la cima dei pendii e le antiche aree alluvionali, formate da sabbia, ghiaia e ciottoli di gesso.

È adatto alla viticoltura dello Champagne. Generalmente di colore chiaro, assicura durante il giorno una buona riverberazione di calore e luce a beneficio della vite. Abbastanza magro, è favorevole alla qualità.

Il sottosuolo è in gesso del tipo Belemniti dell'Alto Senoniano (campaniano) e microsferi di gesso della Bassa Senonia della Marna.

Depositato dai mari della fine dell'era secondaria, qualche centinaia di milioni di anni fa, il gesso del Cretaceo può raggiungere i 200 metri di profondità. Assorbe il calore e lo restituisce. Fa lo stesso con l'acqua per regolare l'assorbimento da parte della vite che affonda le sue radici fino a 3 o 4 metri di profondità.

Il clima è generalmente quello del Bacino di Parigi, con inverni generalmente miti, primavere incerte, estati calde e autunni freschi ma di solito piuttosto belli.





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

GRANDE RÉSERVE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Héritage familial - Brut Blanc



Philippe, del suo Champagne dice: «La Grande Réserve include almeno una bollicina dei vini di ogni vendemmia, senza eccezioni, fin dal 1874, anno di nascita della maison e della Cuvée». Al tempo stesso vivace e fruttato, è uno Champagne per tutti i momenti, dal “Tea Time” all’alba. Può essere servito come aperitivo, accompagnare grigliate di pesce e persino pollame in salsa. Sentori di bacche rosse (ribes nero, ciliegia) mandorle e nocchie tostate. Disponibile in bottiglia, mezza bottiglia e magnum. Raccolta manuale, selezionando nel grappolo. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all’assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il “gout maison” che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 67%, Chardonnay 33%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 40.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e sottili, colore dorato.

Naso: intenso, frutta secca, mela cotta, bacche rosse.

Bocca: attacco vivace e diretto, buon equilibrio e bella lunghezza in bocca. Vinoso.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Antipasti freddi (accompagna verdure, paté, caprini freschi), piatti con sapori di mare, crudi o cotti (coquillage, cozze, vongole), frutti di mare (gamberetti, ostriche), crostacei freddi e caldi (aragoste, gamberi), pesce crudo e marinato e / o carpaccio. Un pesce nobile, polpa soda, di mare o d’acqua dolce (sogliola, spigola, pesce San Pietro, merluzzo, salmone, salmerino alpino, trota). Carni bianche (pollame, carne di vitello, animelle). Cucina orientale e speziata (curry, cucina thailandese, indiana). Dessert a base di frutta secca, nocchie, noci.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE NOIRS - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Quintessence du Pinot Noir - Brut Blanc



Perfetto per accompagnare piatti di terra, come roast beef o selvaggina. 100% Pinot Nero delle annate più fresche, selezionate per esprimere il frutto del vitigno e la potenza di espressione del terroir di Bouzy, preservando la finezza, senza pesantezza.

Invecchiamento in tini e cantina di circa 4 anni.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gout maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 18.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: mousse cremosa e dorata.

Naso: spezie, grano, fiori, prugna e frutti bianchi.

Bocca: attacco setoso, fresco, buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato e ben bilanciato.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Dessert a base di frutta. Pesce in tutte le sue forme; carne cruda, alla griglia, affumicata e arrosto, paté, salsicce a base di carne, carne di maiale, pollame. Coquillage fresche, ripiene, crostacei alla griglia, gamberi e gamberetti.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

SÉLECTION BRUT NATURE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Pureté du Terroir - Non dosé - Blanc



Puro, potente, è sicuramente un vino per amatori illuminati. Si può gustare con il palato vergine, prima del pasto, o anche con frutti di mare e crostacei di cui amplificherà i sapori marini, tanto più quanto saranno fortemente iodati.

La percentuale molto elevata delle cuvée più morbide e arrotondate del Pinot Nero consente l'assenza di dosaggio e la piccola frazione di Chardonnay apporta un tocco giovanile che eviterà la pesantezza.

IL MILLESIMO: Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gout maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE: Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.

Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE: Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 0 grammi per litro (non dosato).

UVE: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

ALTRE SPECIFICHE: Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.500 bottiglie.

Servizio: Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: colore oro-ambra. Effervescenza regolare e senza esuberanze.

Naso: complesso, frutta candita e spezie, leggero sentore "brioché", molto denso.

Bocca: contemporaneamente carnosa e vivace, persistenza espressiva.

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Aperitivi, pesce affumicato, grigliato, in paté o crudo, carni crude, crostacei alla griglia, gamberetti e gamberoni.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

AUTHENTIQUE ROSÉ - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Vin de Gastronomie - Brut Rosé



Questo Champagne Rosé ha estratto dalla macerazione delle uve un colore intenso e un sentore fruttato. Può accompagnare un pasto per tutta la durata. Può persino avventurarsi su un piatto di formaggi con sapori corposi. “Autentico” perché è realizzato secondo il metodo ancestrale di macerazione, o dal salasso di Bouzy Rouge durante la fermentazione. Il 10-15% di Chardonnay molto vivace viene a bilanciare questo rosé di Pinot Noir e ad apportare finezza e longevità.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il “gût maison” che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 3 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 15.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: rubino profondo, sostenuto, con una schiuma molto presente derivante dalla sua ricchezza di materiali estratti dalla macerazione.

Naso: molto fruttato, frutti rossi freschi e canditi, ribes e lampone, arancia rossa, pomelo.

Bocca: rotonda, morbida, lunga e potente.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Formaggi: a pasta cotta pressata stile Comté, a pasta molle a crosta naturale stile Saint Marcellin, a pasta pressata non cotta stile Cantal e Tomme, Caprino fresco, a pasta molle a crosta fiorita stile Brie e Camembert.

Dessert a base di frutta, pesce affumicato, carni crude e affumicate, paté, terrine di carne, pollame in salsa, uova affumicate.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

CUVÉE DOUCEUR - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc



Elaborato per soddisfare la tradizione dello Champagne a fine pasto, sui dessert alla frutta (fichi, pere, piccoli frutti rossi), questa Cuvée trova inoltre il suo equilibrio perfetto su un foie gras, consentendo anche di iniziare un pasto di festa in leggerezza. Raccolta manuale, selezione dei grappoli. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo. Una parte preponderante di Pinot Nero strutturato e fruttato avvolge una piccola percentuale di Chardonnay vivace che garantisce la longevità. Invecchiamento in tini e cantina di circa 3 anni.

Dosaggio: 20 grammi per litro, un liquore appositamente sviluppato per preservare il complesso equilibrio tra dolcezza e freschezza.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.

Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.

Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 20 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 2.500 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e fini, schiuma espressiva, aspetto dorato e lucido.

Naso: bacche rosse, sentori di miele e cera.

Bocca: fresca con attacco rotondo, setosa, perfetto equilibrio dosaggio / freschezza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Foie gras, dessert a base di frutta, cioccolato, brioche, dolci, creme.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE BLANCS

AOC Champagne, Eclat de Chardonnay - Brut Blanc



Questo assemblaggio di sole uve Chardonnay, provenienti da Bouzy per la struttura e la presenza e dalla Vallée de la Marne per la freschezza e la vivacità, offre un vino fresco e gourmand.

IL MILLESIMO

Chardonnay in purezza, assemblaggio di diverse annate. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo.

Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Bouzy (Grand Cru Montagne de Reims) e Brasles (Vallée de la Marne).

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.

Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Chardonnay 100%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie..

SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati. Fine effervescenza.

Naso: fresco e piacevole con note pronunciate di agrumi (limone, pompelmo), mentolo e finocchio che si evolvono, dopo un primo momento, verso i frutti bianchi (pesca, pera) e un pizzico di zenzero.

Bocca: contemporaneamente carnosa e di bella freschezza, buona la persistenza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Ottimo per un aperitivo di tartine ricco di sapori e spezie. Si abbina perfettamente anche a tutti i piatti di mare, dalla sogliola alla griglia, al rombo, al salmone affumicato, al gamberetto o al piatto di conchiglie e all'aragosta in tutte le sue preparazioni.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

COTEAU CHAMPENOIS BOUZY ROUGE MILLÉSIMÉ

Vino fermo, non effervescente



Questo vino raro, sebbene conosciuto in tutto il mondo e che Talleyrand chiamava il “vino della civiltà” è l’espressione perfetta del suo vitigno d’origine, amplificata dalla crescita nel sottosuolo calcareo del famoso Grand Cru di Bouzy. Molto tipico della regione, la tecnica di produzione lo rende un “Bouzy da invecchiamento”.

PROVENIENZA DELLE UVE

Esclusivamente dal terroir Grand Cru di Bouzy.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Interamente composti da Pinot Nero, i grappoli vengono raccolti manualmente nelle vigne perfettamente esposte in media collina e di oltre 25 anni di età. Solo le annate più soleggiate consentono lo sviluppo di questa rarità. Ottenuto tramite il “salasso” per aumentare la frazione di polpa e buccia, il mosto subisce una lunga macerazione (più di 10 giorni) per ottenere un vino completo, strutturato e pronto per l’invecchiamento.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,0% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie.

SERVIZIO

Stappare un’ora prima della degustazione.

Servito a temperatura di cantina.

DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore rosso rubino abbastanza sostenuto.

Profumo: frutti rossi e neri maturi, marasca, lampone e ribes nero, leggermente boisé nonostante l’assenza di passaggio in botte.

Bocca: franco, robusto, vivace, tannini fini, presenti ma discreti.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Pesce al vino rosso o al prezzemolo. Carni crude, in salsa, paté, terrine di carne, frattaglie, selvaggina, salumi, pollame in salsa, carni alla griglia, maiale. Formaggi freschi, molli e dalla crosta fiorita come il brie e il camembert. Dessert leggermente dolci a base di frutti rossi (crostate).



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

MILLÉSIME - GRAND CRU

EMPREINTE D'UNE VENDANGE



Questa è l'espressione del terroir eccezionale di Bouzy. Da questo raro comune classificato Grand Cru sia per il Pinot Nero che per lo Chardonnay, questo vino combina le qualità di due cosiddetti vitigni "nobili" in un "Grand Champagne". Una metà di Pinot Nero per la personalità, la rotondità e la tipicità del terreno con un'altra metà di Chardonnay per la freschezza e la durata nel tempo compongono questa annata. La selezione viene effettuata principalmente nelle piante a basso rendimento per ottenere una bella espressione del terroir.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Lunghissimo affinamento in bottiglia per oltre 100 mesi. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.600 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine fini, schiuma discreta e persistente, tonalità leggermente dorata ambrata.

Naso: la maturità e la vinosità senza eccessi e l'equilibrio dei due vitigni portano sia profumi di frutta bianca che di susina mirabella, su uno sfondo floreale.

Bocca: buon attacco pulito, equilibrato da una bella rotondità, con una lunghezza degna dei più grandi vini, che lascia un palato fresco.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

È una bottiglia autosufficiente, poiché il vino è complesso e completo. Può accompagnare anche: pesce alla panna, in paté o crudo, crostacei freschi, in salsa e al tegamino, crostacei alla griglia e frutti di mare.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960