



# WINE ENTHUSIAST

---

## **Barnaut Grande Réserve :**

With its ripe Pinot Noir and immediately attractive richness, this Champagne is delicious. It has density as well as rich berry flavors and a touch of maturity that has smoothed wine. Drink now.

**93, Roger Voss, Wine Enthusiast, December 2023**



## **Brut Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy**

Emerging from the Grand Cru village of Bouzy, the NV Brut Blanc de Noirs offers notable textural resonance and breadth. Kirsch, plum, white flowers and spice build in a creamy, open-knit Champagne that will drink well with minimal cellaring. There's real Pinot character and breadth here. Dosage is 6 grams per liter. Disgorged: October 5, 2022.

93 pts, Antonio Galloni, Vinous Media, November 2023

## **Authentique Rosé Grand Cru Bouzy**

A blend of 85% Pinot Noir and 15% Chardonnay, the NV Brut Rosé Authentique is the best wine in this range, once again. Ample and resonant, with terrific persistence, the Authentique is immediately captivating. Crushed flowers, sweet red berry fruit, blood orange, pomegranate and dried rose petals infuse this cuvée with tons of character. I loved it. Dosage is 6 grams per liter.

Disgorged: October 5, 2022. 93 pts-Antonio Galloni, Vinous Media, November 2023

# WINE ENTHUSIAST

---

Août 2023

93	Gemme cachée	Barnaut NV Grand Cru Grande Réserve Brut Champagne Blend Champagne - Vintage 59 \$ 83
90		Barnaut NV Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Brut Pinot Noir Champagne - Vintage 59 \$ 83
89		Barnaut NV Grand Cru Bouzy Rosé Brut Champagne Blend Champagne - Vintage 59 \$ 85

# THE TIMES

Planning a trip to the Champagne region? From tasting bubbly in Bouzy to top-end wineries and great-value vineyards, these are France's finest houses...

**R**aise a glass: in 2015 Unesco decided that parts of the wonderful Champagne region should be on the world heritage list. And, if you head to the northeast of [France](#), you'll find plenty that will leave you feeling giddy before you've enjoyed

## 1. Taittinger

## 2. Barnaut

The diversity of champagne is visible out in villages like the aptly named Bouzy, in hundreds of smaller houses that have been family-run for generations. They're the same quality but cheaper than the big brands and, in Barnaut's case, much more cheerful. Try the superb Grande Réserve Brut Grand Cru, and expect civilised conversation while you sip a glass of champagne produced here.



The village of Bouzy is home to a range of champagnes, among them Barnaut (*Alamy*)



Tamlyn Currin & Jancis Robinson 2 Jun 2023

**Barnaut, Grande Réserve Brut Grand Cru NV**

Praline nose. Round on the nose and the mid palate but the attack is direct, focused, framed by ripe lemon acidity. Liquorice, rye and caraway breadth. Lovely balance.

The kind of wine you can breathe easy with – there isn't a notch of stress or tension in this glass. (TC)

**Barnaut, Blanc de Noirs Bouzy Brut Grand Cru**

Mushrooms and grapefruit. Quite woody, quite savoury with a note of truffle through the white citrus. Acacia blossom dipped in lemon honey.

Real weight and showy breadth in the mouth. Masses of bubbles, but not astringent. (TC)

**Barnaut, Authentique Bouzy Rosé Brut Grand Cru**

Berry maceration in tanks for one to three days – the colour comes from red-berry maceration rather than blending white wine with red wine. Sur lattes for five years. Dosage 6 g/l. 15,000 bottles.

Deep colour. Wild strawberries, juicy, great texture – like crumpled tissue paper dusted with spice. Inherently vinous rather than 'pink champagne'. Lots of fruit, but layering cooked fruit with fresh fruit interpolated with a long, deep tang.



22/05/2023

**Vue**

Dorée et scintillante de mille bulles délicates

**Nez**

Harmonie aromatique épanouie entre senteurs de pomme, de poire et d'agrumes confits, assorties de parfums de fruits rouges et noirs, signatures de l'osmose entre le chardonnay et le pinot noir à parts égales.

**Bouche**

Plénitude enivrante, éclairée par la minéralité émouvante du grand cru de Bouzy, dans la montagne de Reims, origine exclusive des raisins vendangés à la main en 2012.

**Avec ce Millésime 2012 Brut Grand Cru Bouzy, Philippe Secondé, vigneron œnologue, signe une interprétation magistrale d'une grande année sur le terroir historique de la maison.**

# VIEW FROM THE CELLAR

By John Gilman

---

January-February 2023

Number One Hundred-Three

---

## ***Brut and Extra Brut Non-Vintage***

### **Barnaut “Grande Réserve” Brut NV (Bouzy)**

Philippe Secondé’s non-vintage bottling of Grande Réserve is composed from its customary blend of two-thirds pinot noir and one-third chardonnay. The wine is from the base year of 2017, with the reserve wines in the blend hailing from the perpetual cuvée started by the family fully five generations ago! The *vins clairs* are aged in stainless steel and undergo full malolactic fermentation and the wine was finished with a *dosage* of six grams per liter. The wine delivers a beautifully refined and complex aromatic constellation of apple, nectarine, a gorgeously complex base of soil tones, fresh-baked bread and a discreetly floral topnote that hints at lavender. On the palate the wine is deep, full-bodied and complex, with a good core, elegant *mousse* and a long, well-balanced and nicely mature finish. The large percentage of reserve wines from the domaine’s solera gives this excellent drinkability right out of the blocks. 2023-2035+. **91.**

### **Barnaut “Blanc de Noirs” Brut NV (Bouzy)**

The Champagne Barnaut current release of non-vintage Blanc de Noirs is from the base year of 2018. It is made entirely of pinot noir, primarily from the family’s home village of Bouzy and was finished with a *dosage* of six grams per liter. The wine delivers a deep and complex bouquet of nectarine, baked apple, wheat bread, a fine base of soil, plenty of smokiness and a topnote of caraway seed. On the palate the wine is deep, full-bodied and quite broad-shouldered in personality, with a fine core, lovely soil undertow, pinpoint bubbles, bright acids and a long, complex and very well balanced finish. This is classic Bouzy pinot noir! 2023-2035+. **91+.**

## ***Non-Vintage Rosé***

### **Barnaut “Authentique” Brut Rosé NV (Bouzy)**

The brand new release of Champagne Barnaut’s non-vintage “Authentique” Brut Rosé is from the base year of 2020 and was disgorged in October of 2022. This is a *saignée* method Rosé, with the *cépages* ninety percent pinot noir and ten percent chardonnay, with all of the grapes grown in Bouzy. The wine was finished with a *dosage* of six grams per liter and offers up a beautiful bouquet of blood orange, rhubarb, chalky soil tones, rye bread, gentle smokiness and a topnote of dried rose petals. On the palate the wine is crisp, full-bodied and vibrant, with a good core and soil undertow, frothy *mousse* and a long, complex and very nicely balanced finish. This is a very well-made, vinous style of Brut Rosé. 2023-2035. **91.**

# Gault & Millau

## **Empreinte d'Une Vendange** Millésime 2009 – 16.5

Un très bel exercice de style pour cette cuvée millésime 2009 issue de pinot noir et de chardonnay à parts égales. Soutenue par une effervescence délicate et un nez complexe et gourmand présentant des arômes de fruits secs, la bouche est ample avec des notes de crème pâtissière. La finale est enveloppante.

## **Bouzy Rouge** Millésime 2004 - 15.5

Ce millésimé offre un vrai nez de coteaux champenois, légèrement kirsché, sur des notes de cerise, de craie et des notes d'évolution épicées. La bouche, dans la prolongation du nez, s'exprime avec un fruit présent, mais qui laisse place à cette craie qui s'allonge sur une acidité nette et franche.

## **Authentique Rosé** - 15

Ce rosé de macération est vieilli en cuverie et en caves pendant trois à quatre ans. Habillé d'une robe saumonée soutenue, il est aussi doté d'une vive effervescence. Son nez, dévoilant de belles notes de fruits rouges, se trouve renforcé par les saveurs de fraises écrasées en bouche, laissant place à une finale acidulée.

## **Grande Réserve Héritage Familial** - 16

Une bulle fine et délicate s'élève avec ravissement en une colonne de bulles tout en élégance. Le nez, évoquant le beurre frais, les amandes grillées et le miel d'acacia, invite à la dégustation. La bouche est gourmande et fraîche. Une cuvée au charme et à la classe évidents.

## **Quintessence du Pinot Noir Blanc de Noirs** 15.5

Un nez un tantinet boisé aux notes de cèdre et d'acacia caractérise ce champagne entièrement issu de pinot noir. Il est bien équilibré et propose une bouche fort agréable, ample tout en restant fraîche avec une finale tendue.

## **Sélection Pureté du Terroir** - 16

Composé de pinot noir à 90%, ce champagne est particulièrement savoureux. Paré d'une robe dorée et lumineuse, il offre un nez très aromatique dont la pomme se détache clairement. La bouche est fraîche, tout en tension ; elle est cependant puissante et la finale quasi saline. À découvrir avec un mi-cuit de saumon et une fondue de poireaux.

## **Éclat de Chardonnay Blanc de Blancs** – 16.5

Ce champagne captivant attire notre attention avec une effervescence festive et une splendide robe dorée. Alors que les notes de noisettes grillées caractérisent le nez appétissant, la bouche est intense et la finale tendue.

# Wine & Spirits

MAGAZINE

## YEAR'S BEST CHAMPAGNE

### BARNAUT

Récoltant-Manipulant in Bouzy (Montagne de Reims); founded in 1874; owns 28 acres: 80% pinot noir, 20% chardonnay; average vine age: 44 years; oldest vines: over 100 years. Vigneron: Philippe Secondé; 8,300 cases produced. *Imported by Vintage '59 Imports, Washington, DC*

**93** | Barnaut \$72

**Champagne Grand Cru Bouzy Brut Blanc de Noirs** This pinot noir goes through malolactic conversion, and, though that may soften it a bit, the wine still comes across as tense and dynamic. Its big structure is filled with the power of pinot noir, with racy bubbles and a bright, airy finish.

Ikke grand cru som de fleste andre af Barnauts vine, eftersom ikke alt druematerialet kommer fra Bouzy, men det gør ikke vinen til noget sted-barn! Det er blanc de blancs til den markante side med smagsnoter af smør og diskret af honning, dog uden at der er sødme på spil. Jeg drikker den meget gerne alene, men det er allerbedst med mad til. Det kunne være en højtbelagt rejemad, nypillede fjordrejer og jo, mayonnaise! Med de priser, man efterhånden skal betale for ret banal champagne, så er Barnaut et rigtig godt køb – hele sortimentet.

375 kr. — JUJ  
compagniet.dk



GUIDE  
Kokkehaver  
Restauranter  
med egen avl

TEST  
Præmix  
Cocktails – shaken  
or færdigkøbt?

VIN  
Chablis  
Bedre end  
nogensinde

PORTRÆT  
Jonathan Berntsen  
McDonald's  
og Michelin

# gastro

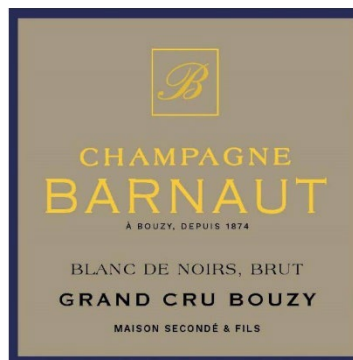
Danemark - mai 2022



**Barnaut Éclat de  
Chardonnay Blanc  
de Blancs NV,  
Champagne. Frankrig**

# Champagne Barnaut

## Bouzy



### Blanc de Noirs Brut Grand Cru NV

*The nicely layered nose of petrol, yeast, citrus confit, poached pear and a whiff of toastiness displays evident maturity (though by no means any oxidation). There is fine volume to the delicious and relatively broad-shouldered flavors that are supported by a moderately firm mousse on the sappy and palate coating finish that is nicely dry but not austere. This is one of those wines that can certainly be enjoyed now for its complexity and persistence or held for several more years in the hopes that even better depth will develop.*

**93 pts**, Allen Meadows, Burghound, January 2022

*The new release of Philippe Secondé's Quintessence du Pinot Noir is outstanding. The wine was disgorged in September of 2019 and finished with a dosage of six grams per liter. The bouquet jumps from the glass in a refined blend of apple, peach, warm bread, a fine soil signature, gentle smokiness and a topnote of dried flowers. On the palate the wine is crisp, full-bodied and still quite youthful, with a fine core of fruit, lovely focus and grip, a serious girdle of acidity, elegant mousse and a long, very, very promising finish. This is certainly drinkable today, but a few years in the cellar are really going to allow it to start hitting on all cylinders!*

**92 pts**, John Gilman, View from the Cellar, September-October 2020

The following have also reviewed this wine:

**90 pts**- William Kelley, The Wine Advocate, March 2021

**93 pts**- International Wine Review, January-February 2020





# THE CHAMPAGNE CLUB by Richard Juhlin

## NON-VINTAGE

### Top-30 of 110 tasted champagnes

1	Selosse VO	90
2	Henriot Blanc de Blancs	90
3	Piper Heidsieck Essentiel	86
4	De Sousa 3 A	85
5	Réserve Charles Heidsieck Brut	85
6	Louis Roederer Brut Premier	84
7	Piper Heidsieck Brut	83
8	Pommey Apanage	83
9	Billecart-Salmon Sois Bois	81
10	Cuvée spéciale de Bollinger	81
11	Deutz Brut Classique	81
12	<b>Barnaut Grand Réserve</b>	80

## The Wine Advocate

Disgorged in September 2019, Barnaut's NV Brut Blanc de Noirs Grand Cru reveals aromas of smoky pear, waxy citrus rind and toasted bread. Medium to full-bodied, with a fleshy core of fruit, lively acids and a youthfully frothy mousse, it's a touch less concentrated than the 2017 disgorgement, but it's a pretty Blanc de Noirs. 90 points, William Kelley, March 31, 2021

Disgorged in September 2019, the NV Brut Grand Cru Grande Réserve is showing nicely, unwinding in the glass with scents of pear, honeycomb, buttered toast and mandarin orange. Medium to full-bodied, bright and pillowy, with racy acids and a youthfully frothy mousse, it will make for a fine aperitif. 90 points, William Kelley, March 31, 2021

Disgorged in March 2020, the latest rendition of Barnaut's NV Brut Rosé Grand Cru opens in the glass to reveal aromas of plums, red berries and spices, framed by a touch of reduction that doesn't dissipate with aeration. Medium to full-bodied, fleshy and phenolic, its somewhat reduced profile holds back my score. 89 points, William Kelley, March 31, 2021

# Un apprentissage beau et bio

S'instruire et échanger avec des professionnels de terrain, tel est le parcours d'apprentissage actuel de Guillaume Secondé, apprenant du certificat de spécialisation « *Conduite de productions en agriculture biologique* ».

Le certificat de spécialisation « *conduite de productions en agriculture biologique* » a été ouvert lors de la dernière rentrée de septembre au CFA d'Avize. Il s'agit d'un cursus en lien avec l'évolution majeure que connaît la production de champagne dans la région.

« Pour ce certificat de spécialisation, nous nous sommes rapprochés de la FRAB<sup>(1)</sup> et de l'ACB<sup>(2)</sup> », explique Sabine Muller, responsable pédagogique du CFA et CFPPA d'Avize. « Au-delà, nous avons pour ambition de mutualiser les compétences et les ressources, tout en touchant les adultes afin de mixer les publics. Il s'agit d'une vocation de professionnalisation sur le terrain. Notre établissement dans sa globalité concerne 300 apprentis, ainsi qu'environ 1 300 stagiaires (soit 170 000 heures) ».

Parmi les apprenants, Guillaume Secondé fait preuve d'une solide motivation. « À 23 ans, après avoir obtenu son bac, puis un BTS viti-œno à Avize Viti Campus, il est parti à l'INSECA à Beaune pour revenir au bien-être et à l'authentique en entrant en CSAB par apprentissage », souligne Frédérique Elbé. Une manière pour ce jeune homme de compléter ses connaissances avant de passer encore à un autre volet.

## Vision raisonnée

Fils d'un vigneron de Bouzy, il avoue avoir ressenti depuis sa



Le jeune homme fait preuve d'une grande ouverture d'esprit.

prime jeunesse une sensibilité vers une approche plus responsable du vignoble. « Mon père avait déjà une vision raisonnée du métier avec une vision environnementale avancée », explique Guillaume.

Le retour sur l'exploitation familiale s'est accompagné d'une remise en question des pratiques culturelles actuelles.

« La bio et la biodynamie sont des sujets particulièrement sensibles en Champagne. Il convient de faire preuve d'une grande ouverture d'esprit. J'avoue être plutôt rationnel, mais je suis capable d'intégrer ces pratiques aux dernières avancées technologiques. En bref, le meilleur des deux univers ! ».

l'ordinaire. Il est pragmatique, et je peux bénéficier d'une forte complicité avec lui. En ce qui me concerne, le prochain volet d'acquisition de compétences concernera la manière de gérer une entreprise viticole ».

## Partager les pratiques

Dans sa découverte de l'univers bio et biodynamique, il y a une part importante laissée à la dégustation, ce qui lui permet d'alimenter sa réflexion et de découvrir si ces démarches laissent s'exprimer des traits particuliers ou le terroir.

« Une fois par semaine, nous avons des dégustations. Nous ne devons pas oublier les autres goûts, ni rester fermés sur les choses. Notre apprentissage s'effectue aussi par ce biais ».

Quant au retour par rapport aux visites chez les différents producteurs, Guillaume note qu'ils sont généralement très satisfaits car ils n'imaginaient pas que puisse émerger une telle formation.

Il y a 20 ans, cela semblait franchement impossible alors que dans la communauté bio il existe une réelle envie de partager les pratiques.

De plus, avec ses camarades de formation, Guillaume multiplie les interactions, les discussions et les débats autour des problématiques ce qui est d'un grand intérêt sur le plan de l'intérêt pédagogique.

Sasha Terguev

(1) Fédération régionale des agro-biologistes.

(2) Association des champagnes biologiques.

## Échanger et transmettre

Au cours de son apprentissage, Guillaume a remarqué l'importance de la transmission. « Il apparaît essentiel de faire partager son expérience dans ces domaines. Nous bénéficions de deux à quatre visites de producteurs par semaine avec d'importants retours sur leurs démarches. Un véritable partage auquel je ne cesse de me prendre au jeu. Je me considère comme scientifique, mais je note toutes les infos possibles ».

Pour Guillaume, l'important est de chercher une identité, une idée particulière afin de produire les cuvées que lui et son père souhaitent créer.

« Il faut tenir compte à la fois des attentes des consommateurs, mais surtout du fait que les producteurs veulent faire les vins qu'ils aiment. C'est donc une rencontre ».

Son alternance, il la vit sur l'exploitation de son père. Cela équivaut pour tout le monde à une année de réflexion. « Nous sommes déjà concernés par les certifications HVE et VDC sur le domaine », explique Guillaume Secondé. « Il convient encore d'évoluer, mais tout en sachant où l'on va et ce que peuvent apporter les autres approches et techniques ».

Le jeune homme avoue bénéficier d'une grande capacité d'écoute et d'échanges avec son père. Dans son cas, pas de problème d'accueil générationnel. « Mon père fut l'un des premiers à pratiquer l'enherbement lors de son retour sur l'exploitation. À l'époque, il sortait vraiment de

## Champagne Barnaut - Bouzy Rouge 2004

Guide VERON des Champagnes 2022

### Vue

Robe dense, subtilement tuiée grâce à 15 ans de maturation.

### Nez

Harmonie aromatique sensuelle et infinie entre parfums de fruits rouges et noirs confiturés, délicatement torréfiés, signatures enivrantes du pinot noir, vendangé à la main sur les vieilles parcelles du grand cru de Bouzy, bien exposées à mi-coteau.

### Bouche

Equilibre généreux entre vitalité délicate et structure souple, grâce aux tanins soyeux doucement extraits pendant les 10 jours de macération et concentrés par une saignée.

Longueur en bouche remarquable.

Avec ce Bouzy Rouge 2004, Philippe Secondé, vigneron œnologue, propose un coteau champenois réjouissant.



## Champagne Barnaut - Cuvée Douceur Sec Grand Cru

*Guide VERON des Champagnes 2021*

### Aspect:

Gold, dense and crystal-clear.  
Fine and festive effervescence.

### Nose:

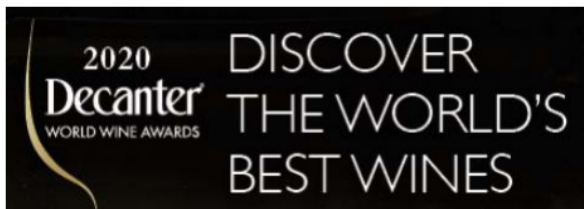
Endless aromatic harmony.  
The gentle scents of red and black fruits, heady expressions of the majority of Pinot Noir (two thirds), mingle with delicate fragrances of white fruits and exotic fruits, thanks to the Chardonnay (one third).

### Palate:

Dazzling contrast at the opening between the lively tension, highlighted by the minerality of the chalk of the Mountain of Reims (Bouzy, Ambonnay and Louvois) and the sensual gentleness of the maturity (3 years of ageing on laths) supported by the continuous blending of the base wines and the generous dosage with 20 g/L of sugar added.

With this Cuvée Douceur, Philippe Secondé, œnologist wine grower, signs a jewel, to discover absolutely.





**Authentique Rosé Grand Cru Bouzy - Silver / Argent:**

Rose hip and strawberry nose and palate. Good length and purity of fruit. Pleasantly defined and choreographed. Nez et bouche de rose musquée et de fraise. Bonne longueur et pureté du fruit. Agréablement défini et chorégraphié.

**Blanc de Blanc "Eclat de Chardonnay" - Bronze:**

Baked apple and herbal aromas. Mousse is mild with large bubbles in the mouth. Moderate butterscotch finish. Arômes de pomme au four et d'herbes. La mousse est douce avec de grosses bulles en bouche. Finale caramel modérée.

**Grande Réserve Grand Cru - Silver / Argent:**

Milky and chocolaty nose. The palate offers brisk acidity, a soft mousse and milky coffee/biscuity flavours. Finishes fresh with a satisfying mineral touch. Nez laiteux et chocolaté. La bouche offre une acidité vive, une mousse douce et des saveurs lactées de café / biscuités. Finitions fraîches avec une touche minérale satisfaisante

**Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy - Bronze:**

Smoky aromas. Vivid entry in the mouth with darts of citrus acidity and notes of pineapple fruit, melon and sweet spices. Long finish. Arômes fumés. Entrée vive en bouche avec des flèches d'acidité d'agrumes et des notes d'ananas, de melon et d'épices douces. Longue finition.

LA RVF N° 646 - DÉCEMBRE 2020 / JANVIER 2021

*Les Dégustations*

**Millésimes 2012 à 2009**

**Le tropical et asséchant 2011**

Un caractère végétal rappelant l'asperge et l'artichaut, des bouches raccourcies par une amertume sèche marquent les champagnes de cette année. L'un des plus médiocres millésimes qu'ait connus la Champagne. Nous avons toutefois identifié quelques rescapés.

**90/100 BARNAUT**

*Brut Grand cru Millésime*

La signature grillée masque un peu l'identité de Bouzy mais souligne une rondeur gourmande préservée avec brio dans ce millésime.

C'est dans les années difficiles que l'on reconnaît les meilleurs vinificateurs...

# VIEW FROM THE CELLAR

By John Gilman

September-October 2020

Number Eighty-Nine

Part

Two of the Bi-Annual Champagne and Sparkling Wine Report. (pages 63-89)

## **Champagne Barnaut “Grande Réserve” Brut NV (Bouzy)**

Philippe Secondé has been running this family domaine since 1985. The estate’s Grande Réserve bottling is their flagship wine, with the reserve wines included here part of a perpetual cuvée that was started by the house’s founder, Edmond Barnaut in 1874! The family has always kept it going, with fully fifty percent of the annual production each year dedicated to reserve wines, just to keep the blending tools at their sharpest. The Grande Réserve bottling is a classic Bouzy cuvée, composed of two-thirds pinot noir and one-third chardonnay, with the current release from the base year of 2016 and disgorged in September of 2019, with a finishing dosage of six grams per liter. The vins clairs all go through malo here. The bouquet wafts from the glass in a refined blend of apple, white peach, fresh-baked bread, a fine base of chalky soil tones and a gentle topnote of hazelnut. On the palate the wine is crisp, full-bodied, and beautifully balanced, with a good core, fine soil signature, frothy mousse and a long, complex and classic finish. This is already drinking very well, but it has the good structural chassis of Bouzy bubbly and will be even better with five or six years’ worth of bottle age. 2020-24. **91+**.

(Bollinger “Special Cuvée” Brut NV 91+).

*Philippe Secondé dirige ce domaine familial depuis 1985. La cuvée Grande Réserve est leur vin phare du domaine, les vins de réserve inclus ici sont une cuvée perpétuelle créée par le fondateur de la maison, Edmond Barnaut en 1874! La famille l'a toujours maintenu, avec 50% de la production annuelle consacrée chaque année aux vins de réserve, juste pour garder les outils d'assemblage à leur meilleur niveau. La Grande Réserve est une cuvée Bouzy classique, composée des deux tiers de pinot noir et d'un tiers de chardonnay, avec la sortie actuelle de l'année de base 2016 et dégorgée en septembre 2019, avec un dosage final de six grammes par litre. Les vins clairs passent tous par malo. Le bouquet émane du verre dans un mélange raffiné de pomme, de pêche blanche, de pain frais, une fine base sur une tonalité de sol crayeux et une douce note de tête de noisette. En bouche, le vin est vif, corsé et magnifiquement équilibré, avec un bon noyau, une signature de sol fin, bien effervescent et une finale longue, complexe et classique. Cela boit déjà très bien, mais il a la bonne structure d'un « Bouzy Bubbly » et sera encore meilleur avec cinq ou six ans d'âge en bouteille.*

## **Champagne Barnaut “Quintessence du Pinot Noir” Blancs de Noir Brut NV (Bouzy)**

The new release of Philippe Secondé’s Quintessence du Pinot Noir is outstanding. The wine was disgorged in September of 2019 and finished with a dosage of six grams per liter. The bouquet jumps from the glass in a refined blend of apple, peach, warm bread, a fine soil signature, gentle smokiness and a topnote of dried flowers. On the palate the wine is crisp, full-bodied and still quite youthful, with a fine core of fruit, lovely focus and grip, a serious girdle of acidity, elegant mousse and a long, very, very promising finish. This is certainly drinkable today, but a few years in the cellar are really going to allow it to start hitting on all cylinders! 2022-2045. **92**.

*La nouvelle version de la Quintessence du Pinot Noir de Philippe Secondé est exceptionnelle. Le vin a été dégorgé en septembre 2019 et terminé avec un dosage de six grammes par litre. Le bouquet saute du verre dans un mélange raffiné de pomme, de pêche, de pain chaud, une signature de terroir fine, un léger fumé et une note de tête de fleurs séchées. En bouche, le vin est vif, corsé et encore assez jeune, avec un fin noyau fruité, une belle concentration et une belle prise en bouche, un bel ensemble acide, une mousse élégante et une finale longue, très, très prometteuse. C'est certes buvable aujourd'hui, mais quelques années en cave vont vraiment lui permettre de commencer à ronfler les cylindres !*

.../...

### **Champagne Barnaut “Authentique Rosé” Brut NV (Bouzy)**

The newly arrived version of Philippe Secondé’s “Authentique Rosé” is from the base year of 2018 and was disgorged in March of 2020 with a finishing dosage of six grams per liter. This is made from the saignée method and only includes ten to fifteen percent chardonnay in the cépages, with the balance made up of pinot noir, with all of the grapes hailing from the family’s vineyards in Bouzy. The wine is deep garnet in color and offers up a superb bouquet of cherries, rhubarb, chalky soil tones, rye bread, a bit of orange peel and a smoky topnote. On the palate the wine is bright, full-bodied, focused and youthful, with a fine core of fruit, frothy mousse, zesty acids and excellent length and grip on the long and very promising finish. Monsieur Secondé likes to release this after only eighteen to twenty months aging sur latte, to preserve its youthful verve, but I would be inclined to tuck my bottles away in the cellar for another year or two and really let it blossom completely. Fine juice. 2021-2040+. **92.**

(Bollinger Rosé Brut NV 91)

*La nouvelle version de l'«Authentique Rosé» de Philippe Secondé a pour base 2018 et a été dégorgée en mars 2020 avec un dosage de six grammes par litre. Il est élaboré à partir de la méthode de la saignée et ne comprend que dix à quinze pour cent de chardonnay, le reste étant composé de pinot noir, tous les raisins provenant des vignobles de la famille à Bouzy. Le vin est de couleur grenat profond et offre un superbe bouquet de cerises, de rhubarbe, de sols crayeux, de pain de seigle, un peu d'écorce d'orange et une note de tête fumée. En bouche, le vin est brillant, corsé, concentré et jeune, avec un noyau fin de fruit, une mousse mousseuse, des acides piquants et une excellente longueur et une excellente adhérence sur la finale longue et très prometteuse. Monsieur Secondé aime sortir ceci après seulement dix-huit à vingt mois de vieillissement sur latte, pour conserver sa verve juvénile, mais je serais enclin à ranger mes bouteilles en cave encore un an ou deux et à vraiment les laisser fleurir complètement.*



**Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy** : Coming from the grand cru village of Bouzy, with its reputation for powerful Pinot Noir, this Champagne has something of that concentration, but balances that with elegance, freshness, and plenty of crisp acidity. Its fruitiness, laced with minerality, makes for a wine that is ready to drink. **91**

**Grande Réserve Grand Cru** : Based in the village of Bouzy on the Montagne de Reims this producer has access to some fine grand cru vineyards. This Champagne is a ripe blend with richness and an elegant balance of ripe fruit and taut texture. This bottling is ready to drink. **91**

**Authentique Rosé Grand Cru** : A deep-colored rosé, this is based on grand cru Pinot Noir. That gives the Champagne richness and density with flavors of red-currant freshness as well as a touch of structure. Drink this ripe wine now. **89**

**Barnaut NV Authentique Rosé Brut Grand Cru Bouzy – 93pts**  
 Light red. Opens with scents of blood orange and red berry and a hint of fresh herbs.

Soft and creamy on the attack with dense red fruit flavors of ripe strawberry, blood orange and a hint of earth. Well balanced, this is a first-rate rosé Champagne!

**Barnaut NV Grande Reserve Brut Grand Cru Montagne de Reims – 95 pts**  
 Medium yellow color. This is an earthy, complex wine revealing notes of flint and smoke on the nose. There's a very lively attack with savory/saline notes.

Tight knit on a rich, dense palate with more earthy minerals than overt fruit. A lovely wine that lingers on the finish. Pairs superbly with pan fried scallops.

**Barnaut NV Blanc de Noirs Brut Grand Cru - 93 pts**

Very fragrant with enticing scents of yellow fruit, shortbread and a lively red berry accent.

An elegant wine but also big with superb balance, it has a velvety texture and is richly flavored.

Lovely Pinot Noir grip on the finish.

## Forbes

Barnaut - Elegance, not power is the signature of these cuvées.

**Grande Reserve Brut NV - Two-thirds Pinot Noir, one-third Chardonnay.**  
 Aromas of pear and lemon with notes of yellow crocus. Medium-full this is a delicious Champagne with lovely freshness and beautiful harmony. Impressive length in the finish. Enjoy over the next 5-7 years. Excellent

**Blanc de Noirs Grand Cru NV - 100% Pinot Noir.** Aromas of yellow plum and Bosc pear. Medium-full, this has excellent complexity and ripeness along with very good acidity and a light note of minerality. This has notable persistence and impressive staying power. Peak in 7-10 years. Outstanding

**Authentique Rosé Brut NV - A saignée rosé, produced from 90% Pinot Noir and 10% Chardonnay.** Lovely orange/ strawberry color. Medium-full, this is a rich, ripe, slightly bold style of Rosé Champagne. Quite dry, with excellent complexity. Enjoy over the next 5-7 years. Excellent



Allen Meadows'  
**BURGHOUND**

*The ultimate Burgundy reference*

**NV Brut – Blanc de Noirs:** (disgorged 18 December 2017). A markedly yeasty nose features notes of ripe pear and apple notes along with plenty of baked bread character. The very rich and relatively full-bodied, delicious, well-detailed and solidly complex flavors possess excellent detail on the clean and dry finish. The mousse is generous and while the palate impression is not especially refined, it's the excellent complexity that makes this so compelling. --93 pts, Allen Meadows, Burghound, October 2019

**NV Brut – Rosé Authentique:** (disgorged 11 June 2018). Very bright ruby color. A distinctly fresh nose offers up notes of yeast, red berry fruit, quinine and an interesting hint of cassis. The firm if not especially refined mousse supporting the nicely detailed and energetic flavors that terminate in an agreeably dry, crisp and bitter cherry-inflected finish. This is lovely because unlike so many examples of rosé, the finish is crisp and dry rather than mildly sweet and cloying. --91 pts, Allen Meadows, Burghound, October 2019

# The Telegraph

By Victoria Moore - Wine correspondent

## Festive fizz

Put some serious sparkle into your Christmas and New Year celebrations with bottles ranging from £7.99 to a discounted £135



**BARNAUT GRANDE RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE GRAND CRU BOUZY NV France**  
*(13% Lea & Sandeman, on offer at £26.95/£25.95 single bottle/mixed case)*

Like Bollinger, this is made with around two thirds pinot noir, which gives it a firm structure and undertones of spice, toast and cherry compote. A serious champagne with a sappy uplift - at a bargain price.



### BLANC DE BLANC - Vin étoilé

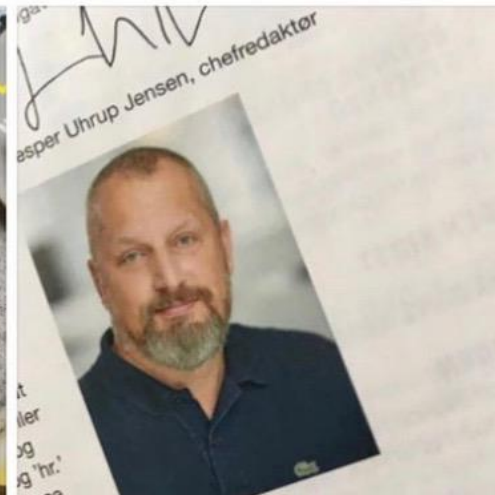
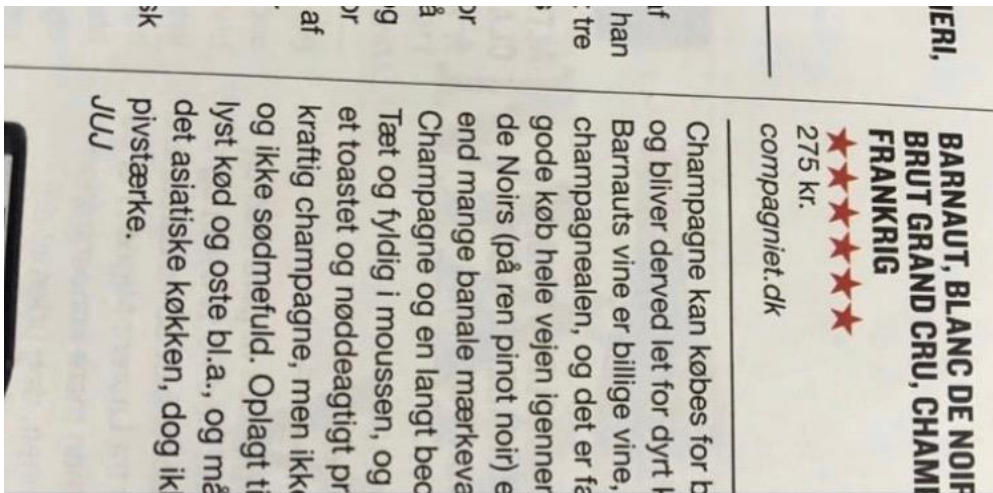
Un blanc discret mais d'une belle finesse, rond et suave en attaque, frais en finale, très appréciée pour ses arômes : noisette grillée, nuances toastées et briochées





## DOMAINE ÉTOILÉ

On Apprécie la force des Pinots Noirs qui permettent de réaliser des cuvées vineuses, à la texture crémeuse.



# VIEW FROM THE CELLAR

By John Gilman

May-June 2019

Number Eighty-One

## Champagne Barnaut “Grande Réserve” Brut NV (Bouzy)

The current release widely available in the market of Philippe Secondé’s Champagne Barnaut “Grande Réserve” non-vintage Brut was disgorged in June of 2018 and is composed of its customary blend of two-thirds pinot noir and one-third chardonnay. It was finished with a *dosage* of six grams per liter and hails from the base year of 2014, though with its customary portion of reserve wine from the solera started by the original Monsieur Barnaut all the way back in the nineteenth century and refreshed every year since that time. The wine is excellent on the nose, wafting from the glass in a refined blend of apple, white peach, *patissière*, chalky soil tones, gentle floral tones and a whiff of fresh-baked bread in the upper register. On the palate the wine is deep, full-bodied, focused and complex, with a fine core, elegant *mousse*, bright acids and a long, classy and quite open finish. This has the generosity of Bouzy, while still staying impressively light on its feet and vivacious in personality. It is a first class non-vintage Brut. 2019-2045+. **91.**

## Champagne Barnaut “Quintessence du Pinot Noir” Blanc de Noirs Brut NV (Bouzy)

The current release of Philippe Secondé’s “Quintessence du Pinot Noir” non-vintage Brut was finished with a *dosage* of six grams per liter. It was disgorged in December of 2017. The wine is excellent on both the nose and palate, with the bouquet revealing scents of apple, white peach, fresh-baked bread, lovely soil tones, a hint of caraway seed and a gently smoky topnote. On the palate the wine is bright, full-bodied, focused and complex, with a lovely core, good soil signature, elegant *mousse* and a long, vibrant and classy finish. This is really lovely at the table. 2019-2035. **91.**

## Champagne Barnaut Blanc de Noirs Brut NV (Bouzy) Released in 2014 (Bouzy)

This particular bottle of Philippe Secondé’s non-vintage Blanc de Noirs Brut is the same cuvée as the above, though it did not include the Quintessence du Pinot Noir sobriquet on the label back in this era. The bottle had been in a friend’s cellar for five years since release and was drinking very well with the additional bottle age, offering up a bright and complex bouquet of peach, apple, *patissière*, a fine base of soil, gentle smokiness and a topnote of dried flowers. On the palate the wine is pure, full and very elegant in profile with the additional cellaring, with a lovely core, refined *mousse* and a long, complex and wide open finish that closes with lovely bounce and grip. This is now fully into its apogee and is drinking with style and grace. 2019-2040. **91.**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Les Dégustations  
Premières tries

**Champagnes blancs de blancs**  
Quinze pépites jusqu’à 25 euros  
Savourez tout au long  
de l’été ces bulles gourmandes  
à prix raisonnables

Toutet Août

## BARNAUT

*Brut Éclat de Chardonnay*  
Derrière une réduction grillée et briochée, très charmeuse, ce chardonnay offre une rondeur facile. Il est agréable dès maintenant à l’apéritif, avec des verrines iodées.



**BLANC DE  
NOIRS**



**BLANC DE  
BLANCS**



**Authentique Rosé Brut Vin de Gastronomie Grand Cru NV** Disgorged in July 2017

The latest rendition of the NV Brut Rosé Grand Cru unfurls in the glass with aromas of smoky blood orange, rose petals and raspberries. On the palate, it's full-bodied, broad and vinous, with a pinpoint mousse, ripe acids and a deep, fleshy core of fruit. This is a gourmand, characterful wine that will work well at the table. It's a rosé de saignée that incorporates a small proportion of Chardonnay.

92 points-William Kelley, The Wine Advocate, April 2019

**Grande Réserve Brut Héritage Familial Grand Cru NV**

This bottle of the NV Brut Grand Cru Grande Réserve was disgorged in November 2017 with six grams per liter dosage. It's showing well, exhibiting scents of waxy red apples, pastry cream, tangerine and a subtle touch of smoke. On the palate, the wine is medium to full-bodied and fleshy but incisive, with brisk acids, good mid-palate depth, a good mousse and a precise finish. This is a classy, Pinot Noir-dominant non-vintage cuvée that will reward aging on cork. 91 points-William Kelley, The Wine Advocate, April 2019

91 points-William Kelley, The Wine Advocate, April 2019



- Grande Réserve : Avec un nez aérien et mûr de fruits du verger dès l'ouverture, elle se montre suave, bien fruitée, avec des saveurs de pommes et de poires, et des notes de rhubarbe. Ce Champagne présente une belle longueur.
- Blanc de Noirs : avec un nez un rien plus resserré que les autres cuvées, ce grand cru présente une bouche vibrante et particulièrement savoureuse. L'équilibre des grands classiques se présente ici avec bonheur, entre pureté et richesse.
- Blanc de Blancs : Une rareté au pays des grands pinots noirs. la maison Barnaut produit un blanc de blancs avec des Chardonnays de Bouzy et de la Vallée de la Marne. Couleur claire ainsi que bulles fines et pléthoriques ouvrent la dégustation. Au nez, qui fait penser au pinot blanc du Sud Champagne, se développent des notes intenses de pêche de vigne, de yaourt aux fruits jaunes et une touche d'ananas vert. En bouche, on retrouve le fruité intense et une vivacité contenue, le tout lié dans un crémeux enveloppant la finale droite et tendue. Ce Champagne, un rien exotique, peut s'ouvrir pour accompagner une queue de lotte.
- Authentique rosé : ce rosé annonce clairement la couleur sur l'étiquette avec comme sous-titre « Vin de Gastronomie ». Au nez gourmand de notes de fruits rouges, de grenade fraîche et de groseilles, succède une bouche bien équilibrée et un fruit net, une puissance contenue et une bulle chatoyante. Ce rosé mettra tout le monde d'accord, de l'entrée de viande froide à la soupe de fraise finale.
- Cuvée Edmond 2009 : grande fraîcheur pour ce millésime réputé plutôt chaud. Les notes de raisin frais, de rhubarbe de groseille à maquereau sont nettes et franches. En bouche, ce vin se montre ample et généreux, vineux à souhait. Un vin solaire, mais pas caniculaire, parfaitement réalisé.
- Bouzy Rouge 2004 : ce millésime offre un vrai nez de coteau champenois, légèrement kirsché, sur des notes de cerise, de craie et des notes d'évolution épicées. la bouche, dans la prolongation du nez, s'exprime avec un fruit présent, mais qui laisse place à cette craie qui s'allonge sur une acidité nette et franche.



Automne 2018

Dégustation à l'aveugle : « Le Blanc de Blanc en Majesté »  
Catégorie Champagnes de Vignerons (4 vins sélectionnés uniquement)

Champagne Barnaut, Éclat de Chardonnay : limpide, sa robe aux reflets cuivrés dévoile une effervescence persistante avec beaucoup d'élégance florale au nez sur un fond de fougères. L'attaque en bouche est tout en longueur, agrémentée d'une grande fraîcheur et de notes de beurre frais.

NV Brut Grande Réserve is rich and creamy in the glass, with the ripeness of Bouzy very much on display. Orange confit, almond, apricot and brioche add layers of nuance. This is a decidedly bold, ripe Champagne, with most of its appeal up front and a bit less persistence throughout. Disgorged: December 18, 2017. / 89

NV Brut Blanc de Noirs Quintessence du Pinot Noir is ripe in profile, but also has just enough supporting structure to give the wine a measure of balance. The Pinot is especially ripe here. Disgorged: December 18, 2017. / 88

The NV Brut Authentique Rosé is the most complete and satisfying of the three wines I tasted. Powerful and ample in the glass, the Rosé is wonderfully fleshy, and yet all nothing is out of place. To be sure, the Authentique is an overt, vinous Rosé but the house style seems to work especially well in this wine. Disgorged: December 18, 2017. / 91

By Antonio Galloni



Philippe Secondé manages the house of Barnaut and is a descendent of Edmond Barnaut who founded the house in 1874. The domaine currently farms 22 parcels totaling 34 acres of vines in Bouzy's foothills. (Vintage '59 Imports, LLC, [www.vintage59.com](http://www.vintage59.com), Washington DC.).

NV Brut – Blanc de Noirs: (disgorged 7 June 2017, SRP \$56). There is a whiff of slightly skunky reduction that isn't enough to render the petrol and apple cider-inflected aromas unpleasant but it would be fair to say that I didn't linger while assessing the nose. Otherwise there is excellent volume and concentration to the bold, robust and almost rustic big-bodied flavors that possess excellent complexity if not much refinement on the agreeably dry, intense and lingering finish. This is best suited for those who enjoy a 'take no prisoners' style as words like finesse or delicacy are not applicable. As to the somewhat problematic nose, I didn't care for it though others may not find it quite so objectionable. 89/now

NV Brut – Grande Réserve: (disgorged 12 December 2017, SRP \$56). As the name would suggest, it's clear from the nose that there is a relatively high proportion of reserve stocks in the blend as the nose is clearly mature, offering notes of baked apple, citrus and plenty of aged yeast-inflected nuances. I like the complexity of the rich, muscular and full-bodied flavors that possess the same fine complexity as the nose before terminating in a moderately dry, clean and lightly citrus-inflected finish. This is lovely and while it's not a particularly elegant example, it's hard to beat the complexity for the price point. 92/now+

NV Brut – Rosé Authentique: (SRP \$61). Bright ruby. A distinctly fruity nose combines notes of raspberry, cherry, strawberry, citrus and soft yeast nuances. The fruity aspect continues onto the middle weight flavors that possess good volume if limited complexity on the yeasty finish that is neither dry nor sweet as it seems to have a touch of both. While perfectly good, I find this to be borderline rustic largely because the supporting mousse isn't especially refined. 89/now

By Allen Meadows

# The Telegraph

**Telegraph recommends** | The best bottles for Christmas

Our drinks experts tip their favourite wines and spirits for all occasions

The best champagnes and sparkling wines to buy this Christmas, as recommended by The Telegraph experts

**\*STAR BUY\*** Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy Champagne Brut NV, France

The toasty, sappy thrust of a champagne made entirely from pinot noir is immensely pleasing. This is bold, big, reassuring and amazing value.

## VIEW FROM THE CELLAR

By John Gilman

---

July-August 2018

Number Seventy-Six

### **Barnaut “Grande Réserve” Brut NV (Bouzy)**

The current release of Barnaut “Grande Réserve” non-vintage Brut was disgorged in December of 2017 and its *cépages* is its customary two-thirds pinot noir and one-third chardonnay. The wine hails from the base year of 2014 and all of the *vins clairs* go through malolactic and are raised in stainless steel tanks. It was finished with a *dosage* of six grams per liter and offers up a fine nose of apple, white peach, fresh-baked bread, lovely, chalky soil tones and a gently smoky topnote. On the palate the wine is crisp, full-bodied, focused and very nicely balanced, with pinpoint bubbles, bright, zesty acids and fine grip on the long and complex finish. This is a fine bottle that is drinking nicely in its youth, but clearly will age gracefully and will be even more interesting with another three to five years in the cellar. Fine juice. 2018-2040. **91**.

### **Barnaut “Quintessence du Pinot Noir” Blanc de Noirs Brut NV (Bouzy)**

Philippe Secondé took over the direction of the family Barnaut Champagne house in 1985 and first fashioned his Blanc de Noirs bottling in 1995. Since that time, it has become one of the yardstick bottlings for this style of wine, which he makes entirely from pinot noir. The current release was disgorged in December of 2017 and I believe hails from the base year of 2014; it was finished with a *dosage* of six grams per liter. The wine offers up a fine nose of white peach, apple, fresh-baked bread, chalky soil tones, and plenty of upper register smokiness. On the palate the wine is crisp, full-bodied, focused and complex, with lovely focus and grip, refined, pinpoint bubbles and lovely soil signature on the long and vibrant finish. Like all of the Barnaut bottlings, this is really good at table. 2018-2035. **91+**.

### **Barnaut “Authentique Rosé” Brut NV (Bouzy)**

The Barnaut Authentique Rosé non-vintage Brut is made in the *saignée* method and includes between ten and fifteen percent chardonnay in the blend, all from the home vineyards in Bouzy. The rest of the blend is made up of Bouzy pinot noir, with the skin contact here giving the wine a beautifully deep salmon color and plenty of viscosity. The wine only spends eighteen months aging *sur latte*, to preserve its freshness, with the current release having been disgorged in July of 2017 and hailing from the base year of 2015. The finishing *dosage* here is six grams per liter and the wine offers up a beautiful nose of cherries, blood orange, a nice touch of spice, chalky soil tones, woodsmoke and rye bread. On the palate the wine is deep, full-bodied, focused and complex, with a superb core, excellent *mousse*, bright acids and lovely balance and grip on the long, vinous, and zesty finish. While this wine has the broad shoulders of Bouzy pinot noir, it is still very bouncy and light on its feet and an outstanding bottle of Rosé. 2018-2035. **92**.

# bettane + desseauve 2019

## CHAMPAGNE BARNAUT



La force des pinots noirs permet de réaliser des cuvées vineuses de belle maturité dont on loue l'énergie.

GILBERT  GAILLARD  
INTERNATIONAL

# MY GUIDE DES VINS


F. Gilbert

2019

P. Gaillard


## CHAMPAGNE BARNAUT

87/100

■  Brut Nature Grand Cru Sélection Pureté du Terroir : Robe or pâle. Nez mêlant les petits fruits rouges à une tonalité de biscuit. Bouche charnue, tonique, fruitée et acidulée, qui privilégie la vinosité. La finale apporte une touche de fermeté sans excès. Un champagne de terroir à apprécier à table.

## CHAMPAGNE BARNAUT

86/100

■  Brut grand cru Grande Réserve Héritage Familial : Robe jaune or clair. Le nez mêle sensation fruitée, touche briochée légèrement grillée. Bouche ample dont l'attaque reprend les mêmes arômes plaisants. La finale est plus ferme, teintée d'une légère amertume. On l'appréciera sur des amuse-bouche.

CHAMPIONNAT DU MONDE DES CHAMPAGNES & VINS EFFERVESCENTS

Argent / Silver : Sélection "Pureté Du Terroir" – Grand Cru - Brut Nature

Argent / Silver : Grande Réserve "Héritage Familial" – Grand Cru - Brut



Decanter<sup>®</sup>  
WORLD WINE AWARDS

**Deux Champagnes monocépages  
= Deux médailles de bronze (87 pts chacun)  
Two single varietal Champagnes  
= Two bronze medals (87 pts each)**





Tasted by Antonio Galloni Vinous Media, December 2017

**Authentique Rosé** Vin de Gastronomie Grand Cru is a winner. Sweet red cherry, pomegranate, rose petal and mint grace the palate in a supple, inviting Champagne that will drink well with minimal cellaring. Even with all of its natural intensity, the Rosé is classy and super-refined. This is a gorgeous wine for the dinner table. Disgorged on October 3, 2016. 91 pts

**Grande Réserve** Héritage Familial Grand Cru is an attractive Champagne to drink now and over the next few years. Creamy and inviting yet also medium in body, the Grande Réserve has a lot to offer. This is a fairly restrained, floral style for Bouzy, where the wines tend to be blowsier and richer. Disgorged on June 17, 2016. 88 pts

**Blanc de Noirs** Quintessence du Pinot Noir Grand Cru offers lovely precision and tension to play off the creamy Bouzy Pinot fruit. Green apple, pear, white flowers and mint add attractive brightness and lift throughout. Restraint and understatement are the calling cards for this very pretty, finessed Champagne. Disgorged on January 23, 2017. 90pts.

**WINE LIFE**  
 TIJDSCHRIFT VOOR WIJNLIEFHEBBERS  
 December 2017 - January 2018



GOED ★ ★ ★



BN 🍷

**BARNAUT, BRUT GRAND CRU BLANC DE NOIRS | PINOT NOIR (100%)**

Een speelse bubbel uit Bouzy. De mineralen en het subtiële cassis-fruit glijden soepel door je mond. Tijd om weer eens lekker lang te lunchen...

- 👍 = **Allemansvriend**
- 🍷 = **Aperitief champagne**
- BN = **Blanc de Noirs**



**BARNAUT, BLANC DE NOIRS GRAND CRU BRUT 🍷**

Sabas: 'Goed glas met een opvallende, zachte, foamy mousse die in je mond smelt. Lekker bij vis, gebakken in roomboter.' Ook verrukkelijk als digestief of luie (oudejaars)avondwijn.

**Grande Réserve Grand Cru** : la réduction grillée-toastée de cette cuvée de vigneron évoque plutôt la goût d'un champagne de grande maison. Charmeur, avec beaucoup de rondeur et légèrement caramélisé, il saura séduire les palais en quête de douceur.



Pour ce **Blanc de Blanc « Eclat de Chardonnay »**, exaltant, Philippe Secondé, vigneron œnologue, orchestre avec sensibilité l'osmose entre la craie de Bouzy, grand cru de la côte des noirs dans la montagne de Reims, et les sols plus profonds sur calcaires durs de Brasles, dans la vallée de la Marne.

Idéal pour vous accompagner de l'apéritif au repas, avec un éclaté de homard bleu, par exemple.  
<https://www.guide-veron-champagne.fr/champagne-barnaut-blanc-de-blancs-brut-eclat-chardonnay>



**Vin étoilé** - Stared wine  
*Vin très réussi*

### **Grande Réserve Grand Cru**

Cette cuvée présente un profil empyreumatique, toasté et fumé à l'olfaction.

Sa bouche, plus fruitée, est mûre ronde et onctueuse et, grâce à la noblesse du terroir, évite l'écueil de la lourdeur.



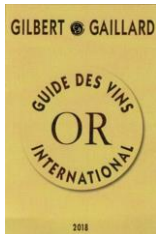
**Blanc de Noirs Grand Cru Brut** is één van de sterren van het huis. Niet verwonderlijk, want van prachtige percelen die alle in Bouzy zijn gelegen. Ja, hier verstaat

**Sélection Grand Cru Extra Brut** is een champagne met negentig procent pinot noir op basis van de meest soepele wijnen. Daardoor kan iedere dosage achterwege blijven. Ook hier zit 10 procent chardonnay in de assemblage.

**Grande Réserve Brut** is de basischampagne, de BSA. Hij is samengesteld uit tweederde pinot noir en eenderde chardonnay uit louter Bouzy. Het is dus een Grand Cru en tegelijk een monocru. De dosage is, voor een Brut, met 6 gram per liter laag. Het is een redelijk volle en krachtige champagne met net dat deel chardonnay dat hem frisheid geeft.

**Rosé Grand Cru Brut Authentique** is een rosé champagne door een *pressurage direct*. Men 'saigne' de most al na enkele uren. Al snel na de alcoholische gisting gaat de wijn op fles, opdat er een champagne ontstaat die floraal, rijk en karaktervol is. Een vineuze rosé voor aan tafel.

**Blanc de Noirs Grand Cru** : toast en hazelnoten breed en weelderig, peer, sappig en vol, moe zuren en bitters, finesse.



**90 pts**

*Vin de grande classe alliant finesse, complexité et remarquable qualité d'élaboration.*

### **Authentique Rosé Grand Cru**

Nez expressif dont le caractère fruité est agrémenté d'une dimension minérale évoquant la pierre à fusil.

On retrouve cette minéralité affirmée dans une bouche ample, aérienne, persistante.

Un rosé étonnant.

La gamme offre des vins caractéristiques du pinot, des champagnes de repas, charpentés, fruités.



### **Tasted by Antonio Galloni**

**Blanc de Noirs** : is a beautiful, resonant wine with tons of Bouzy textural richness. Small red berry, dried herbs, crushed flowers and spice fill out the wine's frame effortlessly. Readers who enjoy Blanc de Noirs will find much to admire here. This is a terrific showing. Disgorged October 15 2015.

**Authentique Rosé**: is soft and gracious, almost surprisingly so given the richness of the other wines in the lineup. Sweet floral and spice overtones add perfume to the expressive red berry fruit. Drink this gracious, silky Rosé over the next few years. Disgorged February 4 2015.

**Grande Réserve** is soft, open-knit and inviting, all qualities that make it hugely rewarding to drink now. Pear, baked apple, brioche and spice overtones give the wine its racy, inviting personality. Rich and vinous on the palate, yet refreshing, this mid-weight Champagne has a lot to offer. Disgorged October 15, 2015.



**2 Médailles d'ARGENT – 2 SILVER Medals:**

**BLANC DE BLANCS**  
« Éclat de Chardonnay »



**BLANC DE NOIRS Grand Cru**  
« Quintessence du Pinot Noir »





**Blanc de Noirs** : I very much like the complexity of the green apple, pear and white flower scents that are trimmed in toasty yeast elements that can also be found on the delicious and relatively full-bodied flavors that possess the same fine depth as communicated by the nose, all wrapped in a succulent and saliva-inducing finale. This is really quite good and while I wouldn't describe it as an elegant Champagne, if you enjoy full-flavored, indeed even robust, examples, this would be a good one to check out. 92/now+, Allen Meadows, Burghound #66, 2nd Quarter 2017

**Authentique Rosé** : (disgorged 5 October 2015). Relatively deeply colored in the context of the genre. The nose is mildly fruity yet there is ample yeast and despite the overt fruitiness the aromas are by no means simple or one-dimensional. Consistent with the color there is good richness, volume and mid-palate density to the delicious and rather round flavors that are shaped by a medium firm mousse, all wrapped in an off-dry finish that possesses solid if not better depth. 91/now, Allen Meadows, Burghound #66, 2nd Quarter 2017

**Grande Réserve** : (disgorged, 15 October 2015). It's not always the case with Champagne that the descriptor "Réserve" is much more than marketing but in this case there is evident age to the overtly yeasty and toasty nose that offers up plenty of dried fruit nuances. There is good richness to the robust flavors as the supporting mousse is not especially fine though there is good power to the noticeably citrus-inflected finish that is almost bone dry. This is a full-bodied but not heavy effort as the citrusy character of the finish keeps things tight and focused. I prefer a finer Champagne but credit where it's due, this is made in an unapologetically frank, direct and no-nonsense style. 90/now+ -- Allen Meadows, Burghound #66, 2nd Quarter 2017



DECANTER WORLD WINES AWARDS 2017 - 4 vins présentés = 4 vins récompensés



This is to certify that

Barnaut, Blanc de Blancs Brut NV  
Champagne



This is to certify that

Barnaut, Blanc de Noirs Brut Grand Cru NV  
Champagne



This is to certify that

Barnaut, Sélection Pureté du Terroir Brut Nature Grand Cru NV  
Champagne



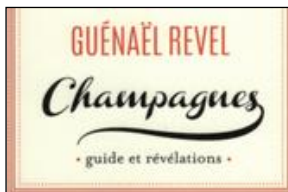
This is to certify that

Barnaut, Grande Réserve Héritage Familial Brut Grand Cru NV  
Champagne

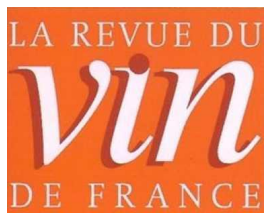


... Philippe Secondé est le digne héritier d'une grande famille de vignerons... Il réalise des champagnes portés par une fruité rebondissant et reste fidèle aux coteaux champenois... Le vignoble conduit selon les règles de la viticulture raisonnée est un beau représentant du terroir de Bouzy.

- Cuvée Douceur : la sucosité est bien maîtrisée dans une bouche ample qui s'allonge sur une finale sucrée mais minérale... Beau Champagne sec. (15).
- Grande Réserve : tout en équilibre, précis et puissant, généreux en bouche. Cuvée de plaisir à ouvrir en toutes circonstances (15).
- Millésime 2006 : beaucoup d'amplitude et bouche crémeuse, à la finale franche et longue sur de beaux amers. Très beau champagne de gastronomie (16.5).
- Sélection Brut Nature : superbe cuvée. L'absence de dosage donne un côté naturel, très frais et salivant. Très beau à l'apéritif (15).
- Blanc de Noirs : Très bel équilibre. Nez expressif, bouche très ample et ronde, vineuse, finale expressive très longue (15.5).
- Authentique Rosé : une large palette de fruit se développe dès le nez. En bouche c'est un plaisir à la fois puissant et fin, sur un fruité sans lourdeur. Champagne rosé pour la table (15).
- Bouzy Rouge 2004 : la palette aromatique décline des notes de fruits rouges. On sent déjà les notes florales et épicées en devenir et le côté humus et sous bois n'est pas loin dans ce pinot de belle évolution (15)



- Blanc de Noirs : très expressif, le pinot noir s'exprime avec opulence et vinosité. C'est une cuvée de repas franche et ample qui entremêle les notes d'épices et de fruits rouges. Un Champagne constant dans le comportement (15).
- Grande Réserve : sec et plein, légèrement biscuité, ce champagne à l'effervescence à la fois crémeuse et aérienne termine sa course en bouche sur un léger rancio qui lui donne du caractère et permet de passer à table.



La Revue du Vin de France, dans son numéro de novembre, a dressé un palmarès des meilleurs champagnes rosés : Authentique Rosé de saignée vineux et haut en couleur, puissant, voilà un champagne original à la dominante Bouzy, armé pour la garde et quelques années de garde.

**WINE**  **LIFE** 12/2016 – 01/2017

*Easy drinking, maar wel met spanning. Je proeft van allés: van smaakvolle toast naar knapperige noten, van zomerse bloemen naar verfrissende citroen zest. Rijk en zacht. Krachtig en elegant. Goddelijk bij paddenstoelen en truffel.*

Facile à boire, mais avec de la tension. Vous pourrez déguster à la fois : le goût du toast et de la noix croquante, les fleurs estivales et le zeste de citron rafraîchissant. Riche et doux. Puissant et élégant. Divin avec des champignons et des truffes.



- Blanc de Noir ★★ : ce champagne a fait l'unanimité... des senteurs aussi intenses qu'élégantes... puissance et longueur « des grands noirs » de la Montagne de Reims
- Grande Réserve ★ : nez gourmand... charnu et fruit, à la fois long et rond



- Le domaine ★★ : on apprécie la force des pinots noirs qui permettent de réaliser des cuvées vineuses de belle maturité dont on loue l'énergie.
- Blanc de Noir : 16/20
- Sélection Brut Nature : 15/20

## VIEW FROM THE CELLAR #65 – sept/oct 2016

*By John Gilman*

### **Barnaut “Grande Réserve” Grand Cru Brut - 91**

The bouquet wafts from the glass in a fine blend of white peach, pâtisseries, plenty of smokiness, a fine base of soil and incipient nuttiness in the upper register. On the palate the wine is deep, full-bodied, crisp and very nicely balanced, with a good core, refined mousse and very good length and grip on the focused finish. This is a classic bottle of Bouzy bubbly.

### **Barnaut “Authentique” Brut Rosé - 92**

The wine is a lovely salmon color and offers up a deep, complex and vinous nose of cherries, blood orange, rye toast, cinnamon, plenty of smokiness and a fine base of chalky soil tones. On the palate the wine is deep, full-bodied and beautifully light on its feet, with a fine core of fruit, a touch of Gevrey-like meatiness, elegant mousse and excellent length and grip on the vibrant and focused finish. This is superb!

## Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru

90

Montagne de Reims, Champagne, France, Sparkling White (Cork), 12.5% abv

All-Pinot Noir Champagne in the characteristically plump, fleshy style of the Grand Cru village of Bouzy from which it comes. It has a flowing, creamy texture and biscuity richness, but finishes on a lingeringly refreshing, crisp, citrus note. A good Champagne for drinking with food, although it certainly doesn't need it.

Goes with: [Aperitif wine](#), [Crab](#), [Fish and seafood](#)

at [Lea and Sandeman](#) Reviewed October 2016



### THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINES WORLD CHAMPIONSHIPS

- Authentique Rosé : **Meilleur Vin Effervescent Rosé** dans sa catégorie – Médaille d'Or
- Philippe Secondé : **Meilleur Vigneron de Champagne**



- Authentique Rosé : Médaille d'Argent – 90 pts
- Grande Réserve : Reçommmandé – 84 pts

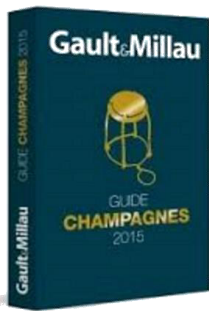


#### VINALIES 2016 :

- Millésime 2006 : Grand Prix d'Excellence
- Blanc de Noir : Prix d'Excellence



- Blanc de Noir : Médaille de Bronze



- Blanc de Noirs : Des notes épicées et racées de cerise, de prune et de pomme blette évoluent en bouche sur des saveurs florales (iris, violette) denses et intenses, éprises d'une fine amertume. Un ton à la fois musqué et variétal, apportant une vraie singularité. Bravo !
- Cuvée Douceur : Des parfums d'épiaison, de fruits mûrs et de baies amères, de salinité et de chlorophylle s'étirent longuement et se délitent en une gourmandise bien dosée en sucre, ainsi qu'en bulle puisque celle-ci, toujours présente, rafraîchit les saveurs généreuses que cette cuvée prodigue.
- Cuvée Edmond 2008 : Un nez distingué, où s'étirent des notes de pain et d'amande grillée, d'abricot, de beurre, de pomme et de poire tapées. Bonne attaque en bouche, mi- végétale (foin coupé) mi- fruits cuits (abricot). Finale élégante et portée par l'effervescence (pointe de liqueur de prune) et les agrumes. Une belle cuvée cohérente.
- Millésimé 2006 Grand Cru : Une bulle cristalline pour une matière vineuse, ronde, dense en parfums racés, mi- boisés mi- fruités (pomme, coing, amande, acacia, prune cuite). La bouche, suave, est marquée par des notes végétales, chlorophylliennes. Belle vigueur finale.
- Sélection Brut nature : On aime le nez très aérien, floral (tilleul, bergamote, fleurs sauvages), nimbé de notes de coing et d'amande fraîche. La bouche se montre droite et précise, les saveurs épicées (vanille) laissent la place à une finale franche (rhubarbe).
- Bouzy Rouge : Étonnante fraîcheur dans ce 2004. Les parfums de fleurs et de fruits rouges compotes (iris, réséda, cerise, fraise, prune, framboise) sont resserrés autour de notes fumées. En bouche, les saveurs épicées tracent une trame fondue et sapide.
- Clos Barnaut Bouzy Rosé : Des nuances cuivrées de la robe aux arômes envoûtants (épices, rase ancienne, violette et nuances "pinotantes", queue de cerise) jusqu'à la bouche aux saveurs de houblon et aux amers salins, cette cuvée intrigante nous charme par sa parfaite finition : trame linéaire, équilibrée, sans aspérité, sec en fin de bouche. Parfait à déguster aujourd'hui, sur des ris de veau aux airelles par exemple.



Domaine ★★

Philippe Secondé est devenu l'une des figures emblématiques du secteur, son enthousiasme donne au domaine une assise très « blanc de noir ».

On appréciera la force des pinots noirs qui permettent de réaliser des cuvées vineuses de belle maturité dont on loue l'énergie.



Cuvée Douceur, sec ★ : ce champagne s'annonce par un nez très frais sur la pêche blanche, la poire, l'amande verte et la noisette. Dans le même registre, la bouche séduit par son attaque et par son équilibre.





2016

Authentique Rosé- 90/100

Robe rose saumoné. Le nez est intense, délicat et marie les notes de petits fruits rouges, d'écorce d'orange, de caramel. En bouche une belle personnalité entre fraîcheur, vinosité, expression avec en outre une réelle persistance en finale.

Grande Réserve - 87/100

Joli robe jaune clair limpide. Nez fruité net mariant les fruits blancs à une tonalité de noisette grillée. En bouche un style équilibré, plaisant, animé d'une belle vivacité. Un assemblage classique et efficace pour l'apéritif ou le buffet.

Blanc de Noirs - 87/100

Robe jaune clair limpide. Le nez est épanoui avec des tonalités de petits fruits rouges macérés, de biscuit. En bouche une attaque assez vineuse, une évolution plus souple et une finale parfumée où l'on retrouve les petits fruits rouges.



L'élite des vins français — hors-série n° 2 décembre 2015

Authentique Rosé- 90/100

Nez expressif dont le caractère fruité est agrémenté d'une dimension minérale évoquant la pierre à fusil. On retrouve cette minéralité affirmée dans une bouche ample, aérienne, persistante. Un rosé étonnant, élégant.



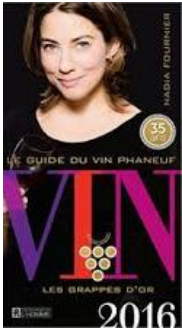
DANMARKS BEDSTE MAD- OG VINMAGASIN

Grande Réserve : ★★★★★ & 

Hvis man skal have sig en 'huschampagne' - og det skal enhver ordentlig husstand vel have! - altså en allround Champagne til en overkommelig pris, så er Bamaut Grande Réserve et virkelig godt bud på en vin, man har råd til at skænke til sine gæster - og ikke mindst en vin, man samtidig selv rigtig godt kan li' ! Den pinotdominerede vin (to trediedele) er en NV til den voluminøse, men ikke tunge side, en indsmigrende vin med et smørristet præg og et subtilt strejf af marcipan. En virkelig god vin til prisen. Køb et par kasser, og lad dem ligge et års tid og falde til ro og få et modent præg.



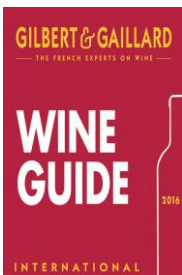
- Grande Réserve ★★★★★
- Blanc de Noirs ★★★★★



Guide du Vin Phaneuf 2016 par Nadia Fournier (Québec) - Blanc de Noirs : l'amateur de champagne à l'affût d'aubaines sera immanquablement séduit par ce vin du terroir de Bouzy. Ce domaine conduit avec rigueur par Philippe Secondé compte d'ailleurs parmi les maisons champenoises les plus en vue. Avec raison, si j'en juge la qualité et la constance de ce Blanc de Noirs. Parfait exemple de Champagne composé de pinot noir, le vin présente de belles nuances de fruits rouges et de notes de terre humide, le tout porté par une texture vineuse et empreinte de fraîcheur. Délicieux. (5 étoiles -& coup de Cœur).



Millésime Grand Cru 2004 : (extrait) Œil doré, bulles fines et dynamiques, cordon raffiné. Nez riche et sensuel, il nous entraîne dans une harmonie aromatique infinie. Bouche : entrée franche, charnelle et profonde, exaltée par l'effervescence soyeuse. Finale savoureuse, soulignée par la touchante minéralité. Longueur remarquable. Mariage inspiré des terroirs du grand cru de Bouzy.



- Authentique Rosé 90/100: slightly coppery, orange hue. Expressive nose with fruit character augmented by a mineral dimension recalling gunflint. The same assertive minerality recurs on the palate which is full, ethereal and persistent. A surprising yet elegant rosé Champagne.
- Grande réserve 87/100: light gold. Clean nose with pronounced fruit character of stone fruits, dried fruits and a citrus touch. Full-bodied, fleshy and closely-integrated palate balanced by freshness. Focused and fairly persistent apricot and citrus flavours. A potential partner for food.
- Blanc de noir 88/100: Beautiful light gold. Very compelling fruity nose showing highly distinctive suggestions of red berry fruits and wafer. The palate reveals a vinous Champagne with real drive and full-on red fruit expression. A very pure offering with real food compatibility.



- Grande Réserve- Komposition aus 66% Pinot Noir und 33% Chardonnay. Die Lese von älteren und jüngeren Stöcken wird separat gekeltert. Die Hälfte besteht aus vorjahres Reserveweinen. Die fünf Jahre auf der Hefe gelegene Cuvée hat eine goldene Robe, sehr feine Mousse und wartet mit Aromen nach Bratapfel. Trockenobst

und Feigen auf.

- Blanc de Noirs -100% Pinot Noir, mit 6 g/l nur schwach dosiert Sehr cremige Mousse, kräftig strukturierte, im Gaumen an gartenkräuter und getrocknete Pflaumen erinnernd Beeindruckendes Finale  
Sélection - aus 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay erzeugter Extra Brut, ohne jegliche Dosage. Im Bouquet fruchtigwürzig, am Gaumen Nuancen von Buttergebäck und Toast Sehr langes Finale.

- Rosé Authentique, der je nach Ernte Coteaux Champenois Rouge verschnitten ist oder seine Farbe aus längerer Maischevergärung erhält Seine Robe ist in beiden Fällen intensiv. Die vier bis fünf Jahre Lagerung tragen zu einer weichen Moussebildung bei, die Aromen tendieren zu kandierten Früchten und Blutorange.

**WINE**  
& Degustation



## Blanc de Noir - Grand Cru

**Médaille d'Or 88,09 bodů**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky a intenzivnější elegantní perlení. Aroma je středně intenzivní s klasickými tóny sušených třešní a jeřabin s lehkým dotekem máty a černorybízových listů. Chuť je středně plná a velmi elegantní s výraznými tóny žlutého peckového ovoce, banánů a pomela. Delší harmonický závěr.



Philippe Secondé réalise des champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux Côteaux Champenois.



**2 COUPS DE CŒUR !**

- Blanc de Noir : un vin salivant et gourmand, idéal pour accompagner les repas (cat. Remarquable).

- Bouzy Rouge 2004 : cette cuvée nous enchante ! Nos sens sont en éveil. On adore son jus... Il ravira les palais des novices aux plus avertis (cat. Excellent).

- Clos Barnaut 2006 : ce 2006 est encore concentré, il requiert de la patience. Quelle belle matière (cat. Remarquable).

Cuvée Douceur : dosage élevé bien maîtrisé, belle finale sur des arômes acidulés et vifs (cat. Très Bon).

- Grande Réserve : Notes vives et délicates offrant un panel aromatique varié. Un champagne généreux et rafraichissant (cat. Remarquable).

- Cuvée Edmond 2008 : de fins arômes rafraichissants s'expriment avec réserve sur des fruits secs à fleurs blanches (cat. Remarquable).

- Grand Cru millésime 2004 : jolies rondeurs qui s'expriment pleinement sur un registre aromatique varié. Bouche raffinée et persistante (cat. Remarquable).

- Sélection Extra Brut : bulles serrées, vivifiant les papilles. Parfait pour accompagner les entrées froides (cat. Très Bon).

- Authentique Rosé: cette cuvée est un hymne à la gourmandise. C'est un vin à la fois vineux et d'une belle fraîcheur (cat. Remarquable).

**PERS**  
**WIJN**

16 PNT Betaalbare Klasse – 12/2014

De kalkhoudende kleigronden aan de zuidoostkant van de Montagne de Reims vormen een van de beste terroirs voor pinot noir. De wijngaarden rond Bouzy, met hun ligging op het zuiden en zuidoosten, behoren tot de allerbeste. Ze zijn dan ook geklasseerd als grand cru. Niet voor niets is de

Blanc de Noirs dé specialiteit van Barnaut. Hij is gemaakt van 100% pinot noir en de kunst is om de wijn niet te zwaar te maken, maar een zekere souplesse te geven en een mooi rijp karakter. Hij ligt maar liefst vier jaar op de fles, waardoor hij een heel fijne mousse heeft en een fijn getoast karakter. De dosage is laag, slechts 6 gram, zodat hij mooi droog is, maar niet streng. Hij is vineus en breed, getoast, droog, krachtig, met goede zuren en bitters, citrus en noten; heel lekker.



#### CHAMPAGNE AAN ZEE & SPRANKELEND

Op deze overzichtsproeverij waren meer dan 20 champagnehuizen vertegenwoordigd en evenveel producenten van mousserende wijnwereld buiten champagne vertegenwoordigd.

De winnaars werden door het Perswijnpanel gekozen

Een proeverij met veel grote namen, en ook de wijnen van een paar -steeds betere- kleine huizen, die ook nu verrassend uit de bus kwamen.

Een bijzonder eervolle tweede plaats was er voor de Barnaut Blanc de Noirs Brut, een zeer betaalbare champagne gemaakt van 100% pinot noir. Een bijzondere prestatie.

Op deze overzichtsproeverij waren meer dan 20 champagnehuizen vertegenwoordigd en evenveel producenten van mousserende wijnwereld buiten champagne vertegenwoordigd.

De winnaars werden door het Perswijnpanel gekozen

Een proeverij met veel grote namen, en ook de wijnen van een paar -steeds betere- kleine huizen, die ook nu verrassend uit de bus kwamen.

Een bijzonder eervolle tweede plaats was er voor de Barnaut Blanc de Noirs Brut, een zeer betaalbare champagne gemaakt van 100% pinot noir. Een bijzondere prestatie.



Philippe Secondé est un vigneron très respectueux des rythmes de la vigne et d'une vinification attentive.

Le domaine produit une large gamme équilibrée, et d'un très bon rapport qualité-prix.



Philippe Secondé est devenu l'une des figures emblématiques de son village. Son enthousiasme donne au domaine une assise très "blanc de noir".  
On apprécie la force des pinots noirs qui permet de réaliser des cuvées vineuses de belle maturité dont on loue l'énergie.

- Blanc de Noir 16/20
- Grande Réserve 16/20



09/2014

10 champagnes rosés pour faire pétiller l'été

Brut Rosé Grand Cru Authentique : un rosé comme un saut dans un grand panier de fruit rouges. Un rapport qualité prix de haute volée!



Guia Melendo del Champagne 2014

- Grande Réserve: potente, buen cuerpo, caracter, es graso. Un vino con un perfil muy interesante, largo, en boca la madera esta muy bien integrada y se desenvuelve muy cremoso - 92
- Blanc de Noir: fruta fresca, carbonico ben integrado, un champagne frontal, apto para muchos tipos de gusto - 88
- Authentique Rosé: un champagne simpatico, muy accesible, con un gusto fresco y juvenil – 88



Hors Série Spécial Vins 06-07/2014

Blanc de Noir: une savoureuse cuvée de pinots noirs de Bouzy équilibrée, ronde, vineuse et de bonne garde.



BURGHOUND.COM

The ultimate Burgundy reference

Allen Meadows' Review

- Blanc de Noirs 91/100: consistent with its blanc de noirs label, this displays hints of strawberry and raspberry on the attractively layered and moderately yeasty nose. There is good verve to the firmly effervescent, clean and slightly citrusy flavors that possess fine complexity if limited refinement on the very dry and crisp finish. I like the concentration and for my taste this needs a few more years of bottle age.
- Grande Réserve Grand Cru 89/100: this doesn't have the aromatic complexity of the blanc de noirs as there is a slightly fruity character to the green apple, pear and lychee nut suffused nose. By contrast this possesses a more refined mouth feel as the bead of the supporting mousse is finer and I like the subtle yeast/toasty character of the finish. This is one of those curious wines where I like one part of it but am indifferent to the other.
- Rosé Authentique 87/100: œil de perdrix color. This is also very fruity and even less aromatically distinguished with its relatively high-toned and somewhat simple nose of cranberry, raspberry and strawberry. The palate impression is effervescent to the point of being borderline foamy before the flavors terminate in an ever-so-mildly bitter finish.



Gault MILLAU Hiver 2013-2014 - 16/20

Millésime 2004 : ce millésime est plein de charme. Il évoque la poire juteuse sur une bouche tendre On se régale La bulle crémeuse côtoie avec grâce la vivacité en finale On apprécie cette approche décomplexée du millésime 2004 .

**theguardian**

**TheObserver**

Three great sparkling wines for New Year's Eve

David Williams The Observer, Saturday 28 December 2013

Many of the best value bottles in France's most northerly wine region are made by what the French call *récoltant-manipulants*, (producers who grow all their own grapes). Barnaut's all-pinot noir Grand Cru Bouzy NV is superbly rich and full ([leaandsandeman.co.uk](http://leaandsandeman.co.uk)).

*Stephen Tanzer's*  
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Josh Reynolds, Stephen Tanzer's December 2013

- Grande Reserve Grand Cru 91 points : Vivid yellow. Smoky black raspberry and blood orange scents are lifted by a chalky mineral nuance and a hint of white pepper. Chewy and expansive in the mouth, offering intense red and dark berry and buttered toast flavors and a touch of bitter citrus pith. Finishes with very good power and focus, leaving a suave floral pastille note behind.

- Blanc De Noirs Grand Cru 91 points: Light gold. Powerful raspberry and tangerine aromas are complicated by gingery spices and fresh flowers, with a suave overlay of chalky minerality. Creamy red berry and orchard fruit flavors show very good depth and are braced by zesty acidity. A weighty but lively Champagne with a long, spicy finish that repeats the floral note.

- Authentique Rosé 91 points: Bright orange-pink. Red berries, citrus zest, brioche and smoky minerals on the deeply scented nose. Chewy and broad on entry, then tighter in the mid-palate, offering focused strawberry and bitter blood orange flavors and a hint of dusty minerals. The mineral quality adds cut to the finish, which lingers with very good smoky tenacity. This Champagne could stand up to spicy, strongly seasoned foods

-Authentique Rosé 91 points: Bright orange-pink. Red berries, citrus zest, brioche and smoky minerals on the deeply scented nose. Chewy and broad on entry, then tighter in the mid-palate, offering focused strawberry and bitter blood orange flavors and a hint of dusty minerals. The mineral quality adds cut to the finish, which lingers with very good smoky tenacity. This Champagne could stand up to spicy, strongly seasoned foods.

**Télé  
Loisirs**

12/2013

Authentique Rosé : un rosé aux notes vineuses pour tenir tête au dessert.

**Maxi  
Cuisine**

12/2013

Authentique Rosé : frais et fruité en bouche avec des notes florales subtiles. L'accord parfait pour un apéritif

**Pers  
WIJN**

12/2013

-Grande Réserve 16 pnt. Breed, getoast, droog en krachtig, goede zuren en bitters, citrus en noten lekker.

-Authentique Rosé 15.5 pnt. Aardbeien en frambozen, krachtig, droog, fijne mousse, goede zuren en bitters.

**San Francisco Chronicle** 06/12/2013

Authentique Rosé is a great demonstration of the power of flavors from the town of Bouzy. The Pinot Noir is strong in this one, which may not suit all tastes but is that elusive steak-wine Champagne. A bit of tannin appears to bolster tangerine, raspberry, fern and deep mineral accents, plus a rich pastry aspect, like a good Linzer torte.

# L'industrie HOTELIERE

12/2013

-Grande Réserve \*\*\*\* : Robe jaune ocre et brillante. Nez appuyé sur des senteurs de fruits jaunes a noyau sec, d'herbe, de feuilles séchées et sur des émanations fines d'infusion. La bouche est tendre, légère et enrobée. Accord Veau a la mangue.

-Authentique Rosé \*\*\*\* : Robe rouge vif. Le nez est discret et révèle des arômes floraux de roses fraîches et d'épices douces. La bouche est tendrement fruitée sur des parfums de fraises des bois et de framboises. Accord Fraises au sirop épicé.

## Decanter

the world's best wine magazine

11/2013

Decanter.com: Thieves hijack Lea & Sandeman Champagne

Wine merchant Lea & Sandeman is offering a liquid reward for information on thieves who impersonated warehouse staff to steal hundreds of bottles of Champagne.

The award-winning London merchant launched an appeal for information on Twitter today (12 November) following the theft, which came ahead of the key Christmas period for Champagne sales in the UK.

'Please retweet. We've had two pallets of Barnaut Grande Reserve Brut Champagne pinched in Barking [East London],' the firm said.

'The lorry was diverted close to the delivery point by thieves posing as staff of the delivery warehouse,' company co-founder Charles Lea told decanter.com. 'The content of the lorry was offloaded into another vehicle.'

He said the theft included 85 six-bottle cases of Blanc de Noirs Brut Grand Cru Bouzy, as well as 65 six-bottle cases and 10 three-Magnum lots of the Grande Reserve Brut Grand Cru Bouzy. 'All of these are exclusive to Lea & Sandeman in the UK, so if they turn up anywhere we would very much appreciate it if we and the police should be informed immediately.'

Lea & Sandeman has promised a Champagne reward for any information from members of the public. *Barnaut's Grande Reserve Brut, from the namesake Champagne producer created by Edmond Barnaut in 1874, has been praised by several high-profile critics, with Robert Parker Jnr ranking it alongside Bollinger*

## Gault & Millau

2014 - Guide champagne

- Grande Réserve: Un grand cru qui tient son rang. Puissant et charmant, le nez nous régale d'un grillé subtil qui tend sur des notes cacaoités. La bouche est précise et vive, avec un fruit sec présent et noble. Un très beau Grand cru de Bouzy. 15/20 COUP DE COEUR

- Blanc de Noir: Comme il se doit, ce pinot noir rentre en force par sa structure dessinée par son terroir. Si l'expression est de mise, la finesse aromatique nous séduit. Un nez réglissé et de menthe poivrée se confirme en bouche et s'allonge sur des amers nobles. 15/20

- Authentique Rosé Un fruit net de framboise, de grenade et qui se teinte de violette pour le plus grand plaisir du dégustateur. Si ce rosé est vineux, il n'en cache pas moins une finesse en bouche captivante. So charming! 15.5/20 COUP DE COEUR

- Millésime 2004: ce millésime est plein de charme. Entre fruit le juteux qu'évoque la poire et la bouche tendre, on se régale. La bulle crémeuse côtoie avec grâce la vivacité en finale. On apprécie cette approche décomplexée du millésime 2004. 16/20

- Cuvée Douceur: Voilà un champagne crémeux à la bulle frivole. Un élégant mélange de fruits jaunes et de champignons de Paris signe un nez expressif. La bouche nous régale par un dosage savant qui laisse la nervosité porter des arômes gourmands. Beau vin! 15.5/20

- Bouzy Rouge: Magnifique robe grenat qui témoigne de l'évolution. On adore le nez qui évoque la prune, les griottes à l'eau de vie, le cacao. La bouche est plaisante et équilibrée. Voilà une très belle approche de pinot noir, à maturité sur le terroir de Bouzy. 15/20

En ligne:

- Extra Brut: Un nez tout en retenue qui évoque de manière subtile la gentiane, la camomille et les agrumes. La bouche est délicate, animée par une bulle ouatée et généreuse, dans un équilibre acidulé. Un champagne parfait pour un apéro réussi. 14/20

- Clos Barnaut Bouzy Rosé coteau champenois: Proche de la rhubarbe confite et de la gelée de groseille, ce champagne rosé s'impose, par sa précision sans concession, puis par sa fougue en bouche, admirablement contenue par une effervescence racée et régulière. Persistance amère faite de pamplemousse. 15/20



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 - La Revue du Vin de France

Gamme très cohérente avec des champagnes à la fois fermes, aromatiques et fruités, construits un rien massifs dans le bulle.

- Le rosé demeure un régal de fruits rouges.  
- Le Bouzy Rouge trouve ses marques dans un style végétal doux, des tanins fins et une finale aussi fraîche que lapidaire.

- Millésime 2000 14.5 - Blanc de Noir 14 - Grande Réserve 14.5 - Sélection Extra Brut 15 - Cuvée Douceur 13.5 - Authentique Rosé 14.5 - Clos Barnaut Bouzy Rosé 14 - Bouzy Rouge 15



Novembre 2013 - 20 Champagnes à moins de 20 euros:

Blanc de Noir 16/20

Palette aromatique marquée par la noisette, la brioche et une bouche puissante et distinguée.



- Grande Réserve - Score 90

A hint of peat smoke accents flavors of juicy black cherry, licorice, fruit cake and lemon curd in this tightly knit version, backed by firm acidity and texture. Drink now through 2016.

- Authentique Rosé - Score 90

Smoky, this austere version shows angular acidity and a firm bead, offering flavors of black currant, pomegranate, licorice snap and slivered almond. Finds balance with food.



Richard Juhlin : Un parfum de Champagne – 8000 Champagnes dégustés :

« un producteur fatastique dont certains vins sont de classe mondiale »

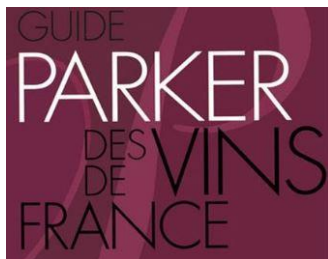


Guide Hachette 2014

Blanc de noir : à la robe dorée répond un nez expressif, légèrement évolué, livrant des notes de fruits à noyau qua l'on retrouve dans une bouche souple et sans lourdeur.

Bien typé blanc de noir, ce champagne est destiné à la table.





Guide PARKER \*\*\* - \*\*\*\* Très bon à Excellent

L'œnologue Philippe Secondé nous offre une expression raffinée du terroir de Bouzy.

Grande Réserve : 90 points : généreuses notes d'abricot, de miel, de noix grillée et de fumé, qui vient prolonger une finale longue, raffinée et d'une persistance remarquable. Arborant un style corsé, il révèle une belle complexité tertiaire.

Blanc de Noir 91 points : il répand en bouche un fruit parfumé expansif. Soyeux et de texture raffinée, ce vin gratifiant affiche une limpidité et une précision remarquable, encadrée par un style simple mais présent. Sa longue finale nette, quant à elle, confère d'avantage de fraîcheur.



Guide des MEILLEURS VINS DE France 2013

Champagnes de vinosité et de puissance d'expression attendues des terroirs du village de Bouzy. La Sélection Extra Brut révèle au mieux la générosité fruitée des pinots noirs. Les Bouzy « coteau champenois » rosé et rouge sont authentique, d'un bon niveau technique. Une gamme très cohérente avec à la fois des vins fermes, construits, un rien ferme dans la bulle, mais jamais complaisants dans la maturité.



Guide Hachette 2013

Authentique Rosé: la robe rose soutenue annonce un nez élégant de fruits rouges et une bouche franche. La finale est acidulée, persistante et fraîche.

**Gault & Millau**

Spécial epernay Pays de Champagne BARNAUT

Authentique Rosé : vineux, impérieux, avec des accents de corinthe et de réglisse. La framboise vient en interprète souligner cette aromatique puissante mais racée.

Voilà un grand vin au dosage juste, à l'amertume désaltérante et à la bulle parfaite.

**L'EXPRESS** styles

Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur.

Tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo



VENTEALAPROPRIETE.COM

Olivier Poussier Meilleur sommelier du Monde (oct. 2000)

Grande Réserve : naturellement généreux, ce Champagne est d'un très haut niveau autant dans la précision aromatique que dans la texture puissante et minérale. La proportion de chardonnay fortement augmentée dans cette cuvée donne un éclat et une harmonie de bouche tout à fait captivante. Les fines bulles légères aèrent la texture et relèvent la palette aromatique de fruit des bois macérés à son plus haut degré de délicatesse. Cette cuvée est un véritable joyau de la Champagne !

**mybettane**  
**+desseauve**

Sept champagnes à moins de 20 euros

Philippe Secondé est l'un des plus affables viticulteurs de Bouzy, passionné par son terroir et très raisonnable dans la tarification de ses produits.  
Bonne rondeur, vin vineux, équilibré, assez long...



12/2012 & 012013 – Nos plus belles cuvées de Champagne

Grande Réserve : la réduction sur les lies est bien travaillée dégageant une matière savoureuse et finement grillée. L'allonge est puissante l'inscrivant dans son .



Nov. 2012 – Acheter un bon Champagne, ça se prépare.

Millésime 2000 : installé à Bouzy, au cœur des grands crus de pinot noir, Philippe Secondé élabore des Champagnes vineux et généreux, à l'image de ce beau élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay. Un champagne à la fois de gastronomie et d'apéritif.

## **Le Journal du Dimanche**

Le Journal du Dimanche – 18/11/12 -Une qualité digne des prestigieuses maisons.

Cette propriété de Bouzy réalise des vins caractéristiques du potentiel du cru en matière de pinot noir.  
Blanc de Noir: ce beau champagne rond, vineux et de belle longueur saura s'imposer à table.



déc. 2012 – Champagne !

Grande Réserve : sur une volaille. Robe citron clair, de jolis parfums d'herbes et de fleurs séchées. Une bouche franche et fraîche au fruité discret avec une finale très élégante. L'assemblage à dominante pinot noir assure au vin profondeur de saveur. Structuré et fruité.



nov. 2012 – Des Champagnes et des bulles

Grande Réserve : Bulles fines et discrètes, un bouquet de fleurs séchées, une belle acidité et une bouche légèrement réglissée.

# Cuisine Actuelle

hors-série Noël 2012 – Grand bal de bulles

- Grande Réserve : Grande distinction. Fine et élégante, tendue par une belle minéralité avec une finale sapide. A réserver à vos plus belles huîtres.
- Blanc de Noir : Sur, un air de mirabelle et de pomme cuite. Offrez-lui votre koulibiak chéri, il tiendra sans trébucher.



09-10-11 2012 – Les Grandes Cuvées de Champagne

- Authentique Rosé : Robe de couleur rose saumonée, traversée d'un beau cordon perlé. Au nez les arômes de fruits rouges sont bien présents. Une belle attaque suivie d'un palais très fin, toujours sur des notes gourmandes de fruits rouges.
- Blanc de Noir : Couleur or jaune avec de légers reflets verts. Au nez des arômes de fleur blanche dominant sur ceux de fruit. Une attaque puissante avec une bouche agréable aux saveurs toastées.



Des bulles au pied du sapin

Blanc de Noir : des vins toujours sincères, exprime avec beaucoup de naturel la force des pinots noirs du secteur. – 15.5/20

Cliquez sur l'image – Click on the picture



(Québec)

Très expressif, le pinot noir de Bouzy s'exprime ici avec opulence et vinosité. C'est une cuvée de repas, plus franche et ample que fine et élégante, qui entremêle les notes d'épices (cannelle) et de fruits rouges (framboises, fraises). Elle peut parfaitement convenir sur des fromages évolués. Un champagne abordable et constant.

- Grande Réserve : Un plaisir fruité très savoureux, que la bulle crémeuse vient amplifier. La grenade, la framboise, la crème de cassis sont au premier plan, avant de laisser la place à la guimauve et à la violette. Un rosé sensuel.
- Authentique Rosé : Un plaisir fruité très savoureux, que la bulle crémeuse vient amplifier. La grenade, la framboise, la crème de cassis sont au premier plan, avant de laisser la place à la guimauve et à la violette. Un rosé sensuel.
- Millésime 2000 : Encore un champagne de plaisir, comme l'ensemble de la gamme, avec un fruité généreux et charnu. Sur cette cuvée la puissance ensoleillée apporte des notes plus confites, allant jusqu'à la datte et la pâte de coing. Mais l'ensemble ne perd ni en vivacité ni en verve.
- Blanc de Noir : Brioche beurrée, réglissé, avec un fruité charnu et une bulle crémeuse, un toucher tendre: ce champagne est fait pour le plaisir, il serait dommage de le boudier.
- Sélection Extra Brut : Même si ce vin est tranchant, il présente un joli charme floral et de dentelle. Le nez est fin, sans exubérance, tout en demi-teinte. Idéal pour un appétitif par son côté citronné et rafraîchissant.
- Cuvée Douceur : Surprenante cuvée aux notes un rien animales et de fumée, puis de réglisse et de tabac. La bouche est tendre, mais sur un superbe équilibre très savoureux et finement amer.
- Bouzy rouge 2002 : ne très délicate évolution laisse parler les notes animales et de rose ancienne. La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétille ravive.
- Clos Barnaut 2006 : Un véritable jus de raisin, mais aucunement sucré. Le nez dévoile des notes de dragée et de framboise. Le toucher en bouche est délicat et très soyeux. - COUP DE COEUR

**Radio-Canada**

Radio Canada

Blanc de Noir : un excellent rapport qualité-prix que ce champagne 100 % pinot noir. S'ouvrant d'abord sur une mousse crémeuse, ce champagne se développe en un vin sérieux qui pourrait accompagner certains plats légers

**Le Vin et les  
femmes**

Supplément Cuisine &amp; vins de France par Karine Valentin

Blanc de Noir - charme d'un long sautoir en perles : classe et abondance.

**Decanter**  
the world's best wine magazine

Blanc de Noir \*\*\*\*\*

The quality of the terroir and light touch in winemaking has shaped a big Champagne, exuberantly fruity with exquisite acidity and length of flavour.

## GAZETA DO POVO

Brésil

*Grande Réserve [Nota 90]: Desmancha-se em boca numa nuvem cremoso e fina, revelando deliciosos e bem calibrados sabores a lima-da-Pérsia, pera, maçã, com um tempero suave e estimulante a flores. Intenso, delicado, um belo final, suavidade e frescor.*

"fond dans la bouche onctueuse et finale crémeuse, révélant des saveurs délicieuses et bien équilibrées de citron de Perse, poire, pomme, d'épices avec un goût doux et stimulant de fleurs. Intense, délicat, une belle finale de douceur et de fraîcheur."

## MIEUX VIVRE Votre Argent

12/2012 – Des bulles pour les fêtes

Millésime 2000: bien mûr, prêt à être savouré, vendu à prix doux. Voyez ce Barnaut élaboré par un vigneron de Bouzy, Philippe Secondé. Ce vin est composé pour moitié de pinot et de chardonnay. Nez généreux de froment, de fruits blancs, d'épices. Bouche généreuse, puissante, ronde, équilibrée, bonne acidité, longueur finale sur des notes de grillé. Avec des crustacées, viandes blanches et volailles.

## LE FIGARO

07/12/2012 "Champagne, sa majesté le Rosé"

En matière de rosé, Philippe Secondé s'inspire de Pagnol, pour faire de l'Authentique. C'est le nom de son rosé de saignée classé dans lequel le pinot noir est dominateur avec une pointe de chardonnay pour la finesse. L'authenticité est à ce prix.



Décembre 2011 - Février 2012 - Quel vin pour le repas de Noël ?

Grande Réserve : Champagne de vigneron, né du côté de Bouzy, connu pour la qualité de ses pinots noirs, cette Grande Réserve avoue un fort caractère. Des notes biscuitées gourmandes se mêlent à d'autres, plus minérales, la bouche se montre à la fois ample et vineuse, tendue par une jolie fraîcheur tonique, qui donne au vin un vrai peps. Parfait pour éveiller les papilles à l'apéritif, avec des toasts au saumon ou au tarama. Puis, osez passer à table avec lui et accompagnez-le d'un homard grillé ou de Saint-Jacques à la crème

<http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/champagne/champagne/d18740-barnaut>

- Grande Réserve: un champagne plein et moelleux avec un beau milieu de bouche, de la chair et de la fraîcheur.

- Blanc de Noir: Grand classique de la maison, le Blanc de Noirs beaucoup de fraîcheur avec de la longueur, beaucoup de classe, sans la lourdeur souvent associée à un blanc de noirs.

- Authentique Rosé: Un champagne rosé plein avec un beau volume, de la matière, du fond, ne manque pas de finesse, jolis fruits rouges en finale.

- Clos Barnaut: Un superbe rosé plein avec du corps, de la personnalité, belle longueur, très joli fruit. Beaucoup de matière, hors norme, tannins légers, fin.

- Bouzy Rouge: Issu du beau millésime 2002, ce vin rouge est dense, encore assez tannique avec une petite dureté, une petite verdeur aussi, mais il a du corps et il vieillira remarquablement.

**femina**<sup>version</sup> 09/12/2012 Des bulles à l'état brut.

Un excellent champagne de vigneron élaboré avec 50 % de vins de réserve. Cela lui permet de développer, grâce au pinot noir dominant, des arômes de sous-bois, des notes fumées en bouche, de la matière et de la vivacité.

**Cuisine  
Actuelle**

hors série Spécial Noël 2011 - Top 10 des Champagnes pour faire la fête

Grande Réserve : DYNAMIQUE. Né d'un Grand Cru, il en possède tout le caractère avec toute la vinosité qui l'accompagne. Champagne tonique, qui a du rebond, de l'amplitude, de la fraîcheur et de la longueur. Avec un homard grillé arrosé d'un beurre fondu.

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

12/2011 – 01/2012

Authentique Rosé : l'éclat franc et simple d'un pinot aux notes de framboise et de groseille.  
La signature de Bouzy.

**CELLIER**

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

Hiver 2010-2011 – Revue Société des Alcools de Québec

COUP DE CŒUR du comité de dégustation:

Blanc de Noir : si des producteurs comme Edmond Barnaut n'ont pas les moyens ni la notoriété des grandes maisons, ils n'en ont pas moins de belles cuvées, souvent à des prix attractifs.

Barnaut : un producteur d'exception... Hugues Johnson le considère comme l'un des producteurs à suivre. Champagnes à forte personnalité. Le Blanc de Noir : d'un équilibre exemplaire !

**avantages**

Avantages 14/11/2011 Banc d'essai : Champagne pour tous !

Pas de fête sans bulles ! Mais pas à n'importe quel prix.

Grande Réserve: vin finement charpenté a pris le temps de bien mûrir. Nez fin de fruits blancs, bouche vive, franche, élégante, sans agressivité.

## Gault & Millau

N° 49 – Juillet-Août 2011

Bouzy Rouge 2002: une très délicate évolution laisse parler les notes animales et de rose ancienne. La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétilante ravive.

## Gault & Millau

Internet 17 juin 2011

Grande Réserve : Un champagne haut en couleurs, très intense, sur la réglisse, l'amande, la poire confite, la pomme au caramel. La bouche est généreuse et même chaleureuse, dans une expression flamboyante d'épices chaudes. Un grand moment de plaisir réconfortant. - Bon rapport qualité-prix

Die Zeitschrift für Esskultur

## marmite

12/2010 - 01/2011

Barnaut Cuvée Edmond 2002 - 18 Punkte : Helles Gelb, feine, lebhaft Perlage; Aromen von gelben Steinfrüchten, Biskuit, Gewürzen mit Hefenoten; mittelgewichtig, saftige Säure, sehr langer, fast herber Abgang; grosser Champagner mit Still

Barnaut Grande Réserve Brut - 17 Punkte : Helles Gelb, lebhaft Perlage; Aromen von Orangen, Kräutern, Brioche mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer, herber Abgang; eleganter, ausgewogener Champagner



Gerhard Eichelmann - Mondo Heidelberg

Alle Champagner sind recht füllig und „weinig“, haben Substanz und Kraft, allerdings wirken einige hin und wieder ein klein wenig rustikal, was durch die geringe Dosage noch unterstrichen wird. Es sind Champagner, die sich bestens als Essensbegleiter eignen, auch zu Fleischgerichten.

Der Extra Brut Sélection besteht aus zwei Drittel Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay und enthält keine Dosage. Er ist lebhaft und zupackend, nachhaltig, passt als Aperitifchampagner oder zu Meeresfrüchten. Ähnlich zusammengesetzt ist der Brut Grande Réserve, der etwa fünf Jahre auf der Hefe bleibt und mehr als 50 % Reserveweine enthält. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht (gelbe Früchte) und rauchige Noten. Im Mund präsentiert er sich füllig und konzentriert, besitzt reife Frucht, gute Struktur und viel Stoff, ist nachhaltig und passt zu Geflügel, Fleisch oder Fisch in kräftigen Saucen.

Auch der Blanc de Noirs, ein reinsortiger Pinot Noir, der etwa vier Jahre auf der Hefe ausgebaut wird, enthält 50 % Reserveweine. Er ist neben dem Jahrgangschampagner der herausragende Wein von Philippe Secondé. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht und rauchige Noten, etwas gelbe Früchte. Im Mund ist er füllig, harmonisch und schmeichelnd, ist frisch, strukturiert und hat Biss, passt zu Geflügel und gegrilltem Fleisch, aber auch zu Hartkäse.

Der kraftvolle, konzentrierte Brut Millésimé besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay. Er wird in den meisten Jahren erzeugt und zeigt eine beeindruckende Konstanz, besticht mit Fülle und reifer Frucht, viel Substanz und Länge, passt zu weißem und dunklem Fleisch, kann sich selbst gegen Lamm behaupten.

Der Brut Authentique Rosé besteht aus Pinot Noir (Saignée) mit 10 bis 15 % Chardonnay und enthält etwa 50 % Reserveweine. Er zeigt rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration und viel Frucht (Kirschen und Erdbeeren). Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und stoffig, konzentriert und fruchtbetont, besitzt gute Struktur und dezente Tannine, passt zu Gegrilltem.

Die Cuvée Douceur Demi-Sec ist frisch und klar im Bouquet, zeigt weiße Früchte. Sie ist frisch und klar im Mund, wunderschön harmonisch und süffig, besitzt feine süße Frucht, ist ein feiner Champagner zu Desserts oder Weihnachtsgebäck.



14/12/2010 - Sélection Spéciale

Avec un foie gras en terrine, optez pour un champagne rosé rond, moelleux mais relativement charpenté.



Décembre 2010/Janvier 2011

Ce Champagne Rosé plaira par ses bulles fines. Son parfum de griottes et framboises et sa belle longueur en bouche en font un vin parfait avec des gougères et des cassolettes de coquilles Saint-Jacques.



Extra - 12/2010 "Grandios Champagner"

Philippe Secondé, der Patron dièses erfolgreichen Winzerbetriebs in der Montagne de Reims, ist ein Meister der Sorte Pinot Noir, Das beweist er erfolgreich mit seinem charaktervollen Blanc de Noir.

- Grande Réserve : Zurückhaltend-fruchtig, dann Noten von Leder; kompakt, geradlinig, bei mittlerer Länge.

- Blanc de Noirs : Zurückhaltend, mmeralisch und blumig, Rmgetblume, Lindenblüte; fruchtig im Mund, dadurch saftig, mit interessan-tem, an Holunder erinnerndem, Besitzt Charakter.

## San Francisco Chronicle

10/12/2010

Gone are the days when lists had to fall back on the same familiar names. Wine directors love to find new Champagnes to set them apart, and not only will you win some points by researching the less-familiar names on your favorite lists (and probably get a better deal than the high markups on popular labels), you'll also have a great potential buying guide. New discoveries are always appearing. Barnaut, a top name from Bouzy, is sold by the glass at Slanted Door.



Néerlandais 12/2010

Blanc de Noirs: ce type de Champagne requiert des raisins de haute qualité... Il n'est donc pas étonnant que Barnaut, qui est situé dans le village de Bouzy, au pied de la Montagne de Reims où grâce à la protection de cette montagne on vendange les meilleurs pinots noirs de la Champagne reçoive fréquemment de très bonnes notes à ce Blanc de Noirs délicieux. Et ce que nous apprécions aussi : le prix de ce champagne est très raisonnable. Apprécier sa richesse, sa puissance et sa longueur ; son goût est très vineux, bien arrondi, une touche de noisette, belle acidité et bel équilibre.

- Blanc de Noirs : richesse, puissance, longueur, très vineux, bien arrondi, touche de noisette, belle acidité, bel équilibre

- Grande Réserve, Brut : pêche et poire, doux et goût riche, légèrement grillé, bien ample et doux, belle acidité et de beaux amers

- Extra Brut : vin net, pommes vertes, belle acidité, toujours séduisant, aussi légèrement grillé, puissant, de beaux amers, bien sec.



Quand un domaine a le privilège d'être situé au cœur de Bouzy, comment pourrait-on résister à l'emprise du pinot noir ? Facile dans ces conditions pour Philippe secondé de concevoir un Blanc de Noir. Une belle réussite dans sa catégorie.



Le Grand Guide des Vins de France 2011

Philippe Secondé, passionné par son terroir est très raisonnable dans la tarification de ses produits. Il élabore des vins énergiques toujours sincères. A leur meilleur ils expriment avec beaucoup de naturel la force des pinots noirs du secteur.

-Blanc de Noirs : plutôt pâle pour la catégorie, puissant, forte autolyse au nez, gras, opulent, vraiment fait pour la table ! Finale sur la noisette grillée.

-Millésime 2000 : robe paille, nez complet, bien ouvert, typique de ce , cops plein, voluptueux, finale désormais rassise et savoureuse, aidée par un dosage bien fondu, long, idéal à table.

-Grande Réserve : nerveux, franc, fruité, engageant, petite acidité à fondre.

-Authentique Rosé : rosé soutenu, nez floral et fruité, un vrai vin de gastronomie avec fort caractère de terroir. Bon dosage.

-Sélection extra Brut : nez strict, vin droit, précis, attendre 2 ans en cave.



Les meilleurs vins de France 2011

-Millésime 2000 : il y a des fruits gourmands et des fines bulles dans ce champagne aux arômes de pêche, mangue et litchi, avec une pointe miellée. La bouche est bien dosée, veloutée et ample, avec une finale toute en fraîcheur.

-Grande réserve : un savant mélange d'onctuosité fruitée et de vivacité, qui confère l'équilibre. Une cuvée vineuse au nez de framboise, de pomme d'amour et d'abricot sec. La bouche présente une belle attaque et une finale longue.

-Blanc de Noir : cette cuvée se révèle par une note de fleurs et de fruits blancs, avec des touches de brioche beurrée et d'épices. La mousse onctueuse et aux bulles délicates s'ouvre sur une attaque puissante et se poursuit d'une manière agréablement fraîche et fruitée.

-Sélection Extra Brut : savant mélange d'onctuosité fruitée et de vinosité avec un nez complexe où se mêlent notes de fruits rouges, de pain brioché et d'épices légères. La bouche, bien charpentée et puissante, se savoure telle une promenade gourmande et vivifiante.

-Cuvée Douceur : voici un champagne très bien équilibré, bien soyeux, qui s'exprime par une mousse onctueuse et des bulles fines. Le nez raconte la fraise, les cerises et les bourgeons de cassis. La bouche s'exprime par la rondeur en attaque, de l'acidulé et une sucrosité modérée.

-Authentique Rosé : joli champagne à la "violence fruitée" avec, au nez, un grand panier de fruits bien sucrés : framboise, groseille à maquereau, agrumes. La bouche a, elle aussi, un tempérament volcanique, affichant par ailleurs souplesse et belle longueur.

-Bouzy Rouge 2002\*\*\* : une délicate évolution laisse parler des notes animales et de rose ancienne. La longueur est sublime, avec des saveurs de réglisse et d'ambre qu'une cerise frétilante ravive.

-Clos Barnaut Bouzy Rosé 2006 : magnifique Bouzy rosé, très rare à ce niveau. La matière est délicatement fine et pourtant d'une grande allonge. Délicatesse et puissance chahutent la bouche, avec des notes aussi bien florales qu'épicées.



- Blanc de Noir : la robe est or pâle, le nez élégant brioché et grillé annoncent une matière fraîche, équilibrée et harmonieuse, soulignée par un dosage parfaitement maîtrisé. Un champagne à servir dès maintenant, à l'apéritif ou sur de la volaille.

- Grande Réserve : cette cuvée privilégie aussi le pinot noir. Elle obtient la même note pour son nez fruité, son palais flatteur et bien fondu.

**marieclaire**

N° 700 – Déc. 2010-11-11

Du nectar des fêtes, on connaît surtout les grandes marques. Mais il existe également des Champagnes de Vignerons, tout aussi délicieux et à prix raisonnable.

BARNAUT Grande Réserve : une adresse fiable. Ses Champagnes allient finesse d'effervescence et vinosité. Cette cuvée élégante (issue d'un terroir classé ) pourra être dégustée à l'apéritif.



Septembre 2010 - Magazine Tour du Monde en 80 bouteilles.

Montréal, "Restaurant toqué" (2 étoiles Michelin) : le sommelier sort des sentiers battus. Pour preuve, la carte des champagnes contient très peu de vins de grande marque, mais plutôt ceux des vigneronns tels Barnaut ou Egly-Ouriet.



11-12/20010 (n°8)

Authentique Rosé : vinifié par une courte cuvaison, on "saigne" le jus... Couleur intense, nez floral très développé, riche en caractère et en saveur, dosé intelligemment, fait pour la table.



La Revue des Vins de France - Juin 2010 - Éditorial de Denis Saverot.

Les justes maturités ... Assis à ma table de travail, je déguste justement un verre de coteaux-champenois, un Bouzy Rouge signé E. Barnaut, dans le millésime 2002. Une merveille. Chaque nuance de ce vin fragile et subtil, sa robe douce à l'œil, ses arômes de fraise des bois et d'humus, sont un émerveillement pour les sens. Le vin est aérien, profond, sensuel. Je regarde l'étiquette: 12 degrés d'alcool. Et tout à coup, cette évidence: il faut en finir avec cette marée de vins noirs, lourds, comptés



24/04/2010

Clos BARNAUT Bouzy Rosé : Philippe Secondé est une célébrité parmi les vigneronns de Bouzy. Le pinot noir du cru n'a plus de secret pour lui. Il en tire aussi un Champagne rosé baptisé Authentique.

# Le Guide des Vins 2010

GAULT  
MILLAU

Philippe secondé réalise des Champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux coteaux Champenois avec un Bouzy Rosé Clos Barnaut. Ici tout est gourmand et plaisir. Les bulles sont crémeuses et tapissantes. Pour l'apéritif allez vers l'Extra brut. Pour les grandes occasions choisissez la Grande Réserve, très ample et vineuse. Finissez avec la Cuvée douceur qui vous séduira par sa belle matière riche, très équilibrée dans le style.

*Stephen Tanzer's*  
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Dec 09 (By Josh Reynolds) :

- Grande Reserve Brut : Bright yellow with a steady bead. Mineral-driven aromas of pear, yellow plum and tangerine, accented by smoky lees. Rich but energetic, offering lively citrus and peach flavors and bracing minerality on the back. The finish clings with good sappy persistence. This is made from all Bouzy fruit. 89 points.

- Blanc de Noirs Brut : Vivid gold. Deep, smoky aromas of dried apple and pear, toasty lees, herbs and rose. Lush and creamy in texture, offering spicy orchard fruit flavors and notes of anise and burnt toast. Impressively complex and deep, with strong finishing minerality and a resonating floral quality. This is also made from Bouzy fruit - 91 points



**TRIBUNA** Brésil :

O espumante tem ocupado o lugar do vinho branco nos eventos. As pessoas gostam do glamour associado a eles”, afirma o consultor Gilvan Passos. Para quem dispor de uns reais a mais, pode ser ainda mais glamouroso e servir uma legítima champagne. Gilvan indica a Champagne Barnaut

*Terre de Vins*  
Le portail du vin et de l'oenotourisme

11/2009 (n°2)

Authentique Rosé (18/20) : un superbe vin de terroir, porteur du fruité explosive propre au cru de Bouzy., déjà très harmonieux, qu'on pourra comparer à l'infini avec l'autre superbe cuvée de la maison, le Clos Barnaut : plus marqué par des arômes de violette, plus complexe donc moins immédiatement séducteur.

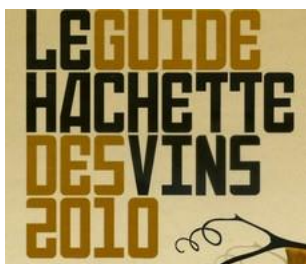
LA REVUE DU  
*vin*  
DE FRANCE

11/2009 - Les 400 meilleurs vins de l'année (seulement 30 champagnes) :

Grande Réserve (16/20) : le nez est bien ouvert sur des arômes de gelée d'agrumes. Voilà un champagne savoureux et charnu, qui a de la tenue grâce à la prolongation en bouche d'un fruité généreux, la signature des raisins de Bouzy. - Blanc de Noir (15.5/20) : plus dense, plus tannique et vineux que la Grande Réserve, c'est également un grand champagne de table et d'automne, de viandes blanches rôties et de châtaignes.



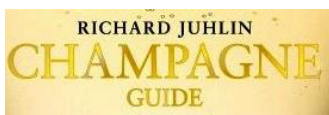
Philippe Secondé st l'un des plus affables viticulteurs de Bouzy, passionné par son terroir et très raisonnable dans sa tarification. Il élabore des vins énergiques toujours sincères. Ils expriment la force du pinot noir du secteur. Le rosé nous a beaucoup impressionnés. Blanc de Noirs : vinosité, intégrité de caractère. Bouzy Rosé Clos Barnaut : très floral, très sphistiqué, nez de violette, raffiné. Sélection Extra Brut : notes de café et de boulange, vraiment séducteur, long, raffiné. Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité, exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo !



- Blanc de Noir « «frais, équilibré aux arômes d'agrumes qui pourra être servi dès l'apéritif. Le Grande Réserve nez fin, floral avec une bouche ample au dosage judicieux.  
- Rosé Authentique couleur cerise, puissant et vineux, équilibré et réveillé par la présence de 10% de chardonnay.

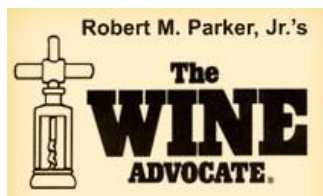


Une des adresses les plus fiables de Bouzy... Philippe Secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendue des terroirs de son village. On retient le fort caractère de l'Authentique Rosé très clafoutis dans ses saveurs et qui pinote fortement sur sa finale boisée, le Grande Réserve prolonge ce style entier et persistant...



Richard Juhlin -Champagne Guide \*\*\*\*

The wines are excellently roasted, in fact practically gunpowder-stained, and they have never been better than they are now. All wines share the same lovely, toasted style.



- Grande Réserve (90 points-Antonio Galloni) : Reveals generous notes of apricots, honey, roasted nuts and smoke, showing outstanding persistence and a long, refined finish. This is a fairly full-bodied style of Champagne that already shows nice tertiary complexity. I would choose to drink this sooner rather than later.  
- Blanc de Noirs (91 points-Antonio Galloni) : blossoms on the palate with an expansive core of perfumed fruit. This finely-textured, silky possesses notable clarity and delineation in an understated yet pleasing style. The long, clean finish gives this wine a touch more freshness than the Grande Réserve. This is highly rewarding wine to enjoy over the next few years.

- Grande Réserve -92 points- : This is elegant and layered with distinct yeast, white peach, pear and subtle brioche notes that continue onto the robust, intense and powerful flavors that pack serious flavor authority and almost painful finishing intensity. This is clearly intended for those who love full-flavored Champagne with no holds barred. To be sure, don't search for elegance in this package but I actually quite like the "take no prisoners" style. For my taste, this is ready now and while it certainly could be aged for up to 5 years, it is à point.
- Rosé Authentique Rosé – 91 points- This is a relatively deeply tinted rosé with a fruity yet elegant nose that leads to rich, intense and detailed flavors supported by a high level of effervescence and a tight,, linear and precise finish that also sports a touch of backend austerity. However, unlike the Brut Extra, here there is excellent depth and the persistence is impressive. Lovely and delicious and this is a rosé that is fashioned in an intensely fruity style that could be drunk now or aged for 3 to 5 years to good effect
- Blanc de Noirs -91 points- blossoms on the palate with an expansive core of perfumed fruit. This finely-textured, silky possesses notable clarity and delineation in an understated yet pleasing style. The long, finish gives this wine a touch more freshness than the Grande Réserve. This is highly rewarding wine to enjoy over the next few years.

THE FINEST WINES OF  
**CHAMPAGNE**  
MICHAEL EDWARDS

The Finest of Champagne by M Edwards

- Selection Extra Brut ideal champagne for the marine flavours of oysters. Exceptional wine
- Blanc de Noirs deep yet bright copper-gold. Rich stone fruit (cherry, plum and peach) pervade both aromas and flavours. Real Pinot punch and thrust on the palate but as always with this winemaker, the mouth feel remains perfectly poised and finely balanced.
- Authentique Rosé : a fine, not forced, ruby hue and lively bubbles, reflecting all the matter in the grape skins. A complex range of Pinot's woodland-fruit flavours, such a redcurrant and wild raspberry, plus the citrus and grapefruits taste of Chardonnay. Excellent.

## Los Angeles Times

For your main course holiday fare, such as turkey or goose, I suggest pinot noir-dominated like E. BARNAUT's Blanc de Noir and the brut rosé from this récoltant.

 **ChampagneGuide** ChampagneGuide.net (rated one of three stars)

- Authentique Rosé: Secondé's rosé is made by the saignée method, blended with ten percent chardonnay for fresh ness and finesse. Its deep crimson color immediately alerts you to the fact that it was made by maceration, as does its ripe, almost forcefully intense aromas. It's bold and full in body, redolent of ripe summer strawberries, and it finishes with a pleasant bite of acidity that supports and elongates the fruit flavors. Like its siblings, this is made in a brash, no-holds-barred style, which will be appealing to some and a turn-off to others, but nevertheless it's harmoniously balanced and expresses a great deal of personality
- Blanc de Noir: This is quite disjointed when the bottle is first opened, and needs a lot of time in the glass to settle down—I would even consider decanting it. Based on 2005, it's a little creamy on the nose, giving way to a bold, forthright depth of black cherry fruit on the palate. The texture is supple and fine, balancing the powerful fruit flavors, and the finish is long and nuanced, with a vibrant feel.

Even though this is made entirely of pinot noir, it shows noticeably more finesse than the other wines in the lineup.

Blanc de Noir : Light, bright gold with a strong mousse. Citrus and pear aromas are underscored by subtle nuttiness, with dried flowers and honey adding complexity. Deep in orchard fruit flavors, with an element of lemon zest adding energy and lift. Definitely on the rich side, but there's also vivacity and balance. Finishes with gentle grip and an echo of floral honey. This would be great with washed-rind cheeses.

## wine review online January 13, 2009

- Grande Réserve -91 points- : This NV Brut from Barnaut is not quite as striking as the house's rich, deeply flavorful NV Blanc de Noirs, being a bit leaner and more restrained. However, its subtlety is nevertheless a strength rather than a shortcoming, and this is slightly the more complex of these two wonderful wines. Medium bodied, this shows very nice aromatics, a broad, soft effervescent texture, and a clean, persistent finish.
- Blanc de Noir : Blanc de Noirs bottlings of sparkling wine are not terribly unusual in California, but I see very few of them from Champagne. The quality of this extraordinary wine will make me look much more closely to see if I can find others that will measure up to it--though I'm not optimistic about that given how high this bottling sets the bar. Both the aromas and flavors show great depth and breadth, with a generous richness that almost makes the wine seem 'meaty.' However, there's a freshness and lift to every aspect of the wine from the first whiff to the end of the very long finish that keeps it from seeming heavy or graceless. This aspect will enable it to work perfectly in aperitif mode, but it is also a Champagne that could really excel at the table.

## Cuisine et Vins *de France*

Top 15 des champagnes bruts sans année à moins de 20euros

- Authentique Rosé 18/20 : Extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!
- Extra-brut Sélection 16/20 : Très réductif, avec des notes de café et de boulange, mais vraiment séducteur, long, raffiné, parfait dès maintenant.
- Bouzy Rouge 16/20 : Léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné, rappelant les plus grands Riceys en raison de cet arôme, avec un rien de vinosité en plus.

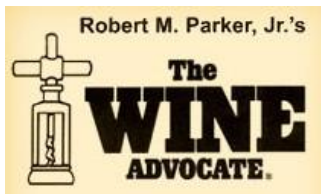
## l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

« Barnaut cultive la pédagogie ». Chez les Barnaut à Bouzy, on visite une boutique très particulière. On peut y acheter tous les produits du terroir champenois. Dans les caves de Laurette on a trouvé une autre façon de promouvoir son champagne : sa boutique est unique en son genre. Elle ne propose pas moins de sept champagnes à déguster. Laurette leur explique les techniques d'assemblage et de vinification. Il y a des cadres explicatifs accrochés aux murs du magasin. « Une autre façon de recevoir. Ici on rentre quand on veut, j'aime prendre le temps de communiquer avec les gens et instaurer une sorte de questions-réponses. J'aime toujours faire découvrir quelque chose. Mes clients repartent avec des fiches permettant de faire le point chez eux quand ils consomment mes vins. »

## decanter.

- Blanc de Noirs : the quality of the terroir and light touch in winemaking has shaped a big Champagne, exuberantly fruity with exquisite acidity and length of flavour.
- Grande Reserve : Ripe, creamy, mid-mature nose, elegant and quite stylish, well-made base wine, honey and toffee. Smoky Pinot, very pretty, good acid backbone.



- Grande Réserve : abricot, miel, noisettes grillées et de fumé, qui montrent une longueur et une persistance exceptionnelles, finale en finesse. C'est un Champagne de style assez de corpulent qui montre déjà une agréable complexité tertiaire.
- Blanc de Noirs : floral au palais avec un cœur expressif de fruit parfumés. Finement texturé, soyeux, une clarté remarquable et présentation de style épuré très plaisant. La finale longue et pure donne une touche plus fraîche que la Grande Réserve. Vraiment à recommander pour l'apprécier encore les années prochaines.



Philippe secondé réalise des Champagnes portés par un fruit rebondissant et reste fidèle aux Coteaux Champenois avec notamment le Bouzy Rosé Clos Barnaut.

Ses champagnes gagnent encore en rondeur et expression, et jouent de plus en plus sur le registre puissant et vineux.

Certaines cuvées ne manquent pas de mordant comme l'Extra Brut, fin et racé, ou la Grande Réserve, un rien anisée. La Cuvée Douceur est parfaitement bien dosée et pleine de fraîcheur.

## Telegraph

France, events and festivals in 2009 (§ Food) :

Or it's easy to do by yourself, touring soft slopes, self-confident villages and independent producers with good-value bubbles. My favourites include Edmond Barnaut in Bouzy .



Spécial réveillon : 10 champagnes à boire avec une intello

Authentique Rosé : si l'on est capable de ne pas céder au snobisme du prix, on pourra s'ébaudir de cette extraordinaire réussite, au fruité exquis, à la grande longueur. Tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!



12/2009 - La grande dégustation. Deux cuvées Barnaut dans les 4 premières sélections:

- Grande Réserve : ... voilà un Champagne savoureux et charnu qui a de la tenue grâce à la prolongation en bouche d'un fruité généreux, signature des raisins de Bouzy.
- Blanc de Noirs : plus dense, plus tannique et vineux, c'est également un grand champagne de table et d'automne, de viandes blanches rôties et de châtaignes.

Sélection Extra Brut : avec son pinot noir, Philippe Secondé sait créer des vins généreux et pleins, très vineux, qui sont toujours parfaits au cours d'un repas.

**Cuisine et Vins**  
*de France* supplément 12/2008

Tentations : chez Barnaut, l'Authentique Rosé : est un un délire de fruits rouges pour un prix très sage.



6/12/2008

Ils bichonnent leurs parcelles comme des jardins, les travaillent avec des méthodes naturelles, prennent des risques à la vendange pour obtenir une maturité juste et soignent leurs vinifications comme leurs propres enfants. A l'arrivée, ils obtiennent des champagnes à forte personnalité, qui leurs ressemblent souvent. Les uns sont très élégants, les autres très denses, mais tous ont un « cœur gros comme ça ».



LA SELECTION DES MEILLEURES CUVÉES

"1 étoile + 1 mention "Bon Rapport Qualité Prix"

Une des adresses le plus fiables de Bouzy... Philippe secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendue des terroirs de son village.

Belle expression de la vinosité mature des grands noirs.

Millésime 17/20 - Grande Réserve 16/20 - Sélection Extra Brut 15.5/20 - Blanc de Noirs 15/20



11/2008

- Millésime 1999 : Beau nez de froment, vineux, élégant, typé.

- La qualité de fruit de l'Authentique Rosé mérite de le rechercher également.



Grande Réserve - Pour un cocktail : c'est le symbole de la fête qui est mis en avant. Un bon moyen de se procurer un bon champagne est de l'acheter sur place chez les producteurs.



Guide 2009

- Blanc de Noirs : arômes de beurre frais et d'amande grillée , vif, équilibré et long.

- Sélection Extra Brut : Floral, citronné, ce champagne non dosé n'en est pas moins rond pour autant.



par Poussier - Gerbelle - Poels

Une des adresses les plus fiables de Bouzy, particulièrement avec les cuvées de pinot noir (Blanc de Noirs et Authentique Rosé) et les millésimés. Philippe secondé donne à ses champagnes toute la vinosité et la puissance d'expression attendues des terroirs de son village.



**L'EXPRESS**

Spécial vin 2008 - Top 15 des champagnes sans année à moins de 20euros

- Authentique Rosé (18/20) Extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure. Bravo!
- Extra-brut Sélection Blanc (16/20 ) Très réductif, avec des notes de café et de boulange, mais vraiment séducteur, long, raffiné, parfait dès maintenant
- Coteaux Champenois Bouzy Rouge (16/20) Léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné, rappelant les plus grands Riceys en raison de cet arôme, avec un rien de vinosité en plus.



Producteur de très bonne qualité : vins illustrant de façon régulière le caractère et l'origine du vin - Vins toujours sincères, à leur meilleur ils expriment avec beaucoup de naturel la force du pinot noir du secteur. Dans les derniers tirages, le rosé et le rouge ont beaucoup impressionné.

- Blanc de Noirs : carré, puissant, terroite...
- Millésime 1999 : beau nez de froment, vineux, élégant, typé.
- Bouzy Rouge 2002 : léger mordoré, très floral, très sophistiqué, nez de violette, raffiné,...
- Sélection Extra Brut : notes de café et de boulange, vraiment séducteur, long, raffiné...
- Authentique Rosé : extraordinaire réussite, fruité exquis, grande longueur, tout l'esprit du terroir et une harmonie supérieure ! Bravo !
- Cuvée Douceur : magnifique équilibre général, toasté, long, équilibré, savoureux.

**Le Monde**

Guide Vin 2008

- Sélection Extra Brut : élégant avec une fin de bouche fraîche et délicate.
- Blanc de Noirs : un champagne de table mais qui conviendra également à l'apéritif grâce à sa fin de bouche aérienne.

**Cuisine et Vins**  
*de France*

n° 119

Philippe Secondé excelle sur le cépage pinot noir qui apporte toute la dimension à son Blanc de Noirs vineux et charnu.

C'est aussi lui qui confère son ampleur au Millésime 1999 : il a la longueur et la vinosité de son cépage et la fermeté de son année de naissance, on pourra le garder.

**L'EXPRESS**

Les champagnes du dessert

La Grande Réserve séduit par les nuances de son fruité, la finesse de sa bouche et l'amplitude de ses saveurs (fruits blancs), que le dosage laisse s'exprimer.



Blanc de Noirs : très structuré, belle vinosité. Notes de fruits rouges bien mûrs, soulignées d'une élégante touche d'épices tendres et de fleurs blanches, c'est un vin qui ne fait pas dans la demi-mesure...



Bouzy Rouge 2002 : nez charmeur de fruits à noyaux... bouche imprégnée d'arômes de confiture de cerise, ample, ronde, fondue. À servir sur une viande rouge grillée.



Une des adresses les plus fiables de Bouzy... Philippe Secondé donne à ses champagnes vinosités et puissance d'expression attendues de terroirs de son village.

- Grande Réserve : séduit par les nuances de son fruit, la finesse de sa bouche et l'amplitude de son fruit.
- Blanc de Noirs : bouche charnue et vineuse qui s'exprime en volume et en déliés.
- Millésime 1999 : très mûr, alterne chaleur et croquant du raisin.
- Rosé Authentique : pinotant et savoureux.

PRESSE & LIVRES ETRANGERS :

**ledauphine**

Blanc de Noirs : vaillant, tonique, bulle un peu espiègle, avec de la pêche en filigrane. En situation de repas, permet de découvrir l'extrême diversité des Champagnes.

**decanter.**

**harpers**

**ROLLING PIN**  
JOES & BUSINESS

**DeMorgen**  
VRIJDAG 23 NOVEMBER 2001

**Uit**

**DE WIJN-  
winkel**

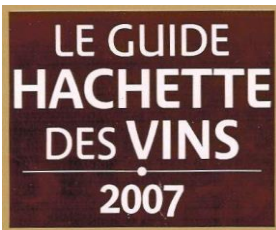
**GOURMETREISE**

**Winart**  
Winter

**Drinks  
International**

**GUÍA PEÑÍN**  
DE LOS VINOS  
EXTRANJEROS EN ESPAÑA  
2004

**Hugh  
JOHNSON**  
Guide  
des vins  
du monde entier

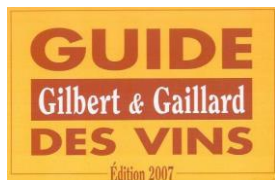


- Sa Grande Réserve séduit par la complexité de ses arômes empyreumatiques et fruités ainsi que par sa bouche équilibrée
- Quant à son Authentique Rosé, très marqué par le pinot noir, il affiche une maturité annoncée, confirmée par son nez riche et complexe et par son palais ample et généreux aux accents de fruits compotés.



Philippe Secondé élabore des Champagnes puissants à forte proportion de noirs sans jamais tomber dans la lourdeur.

- Sélection : diablement épicé et joyeux.
- Millésime 98 : vin de séduction aux notes fleuries.
- Cuvée Douceur : voilà un Champagne majestueux d'une remarquable longueur de fruits exotique, de vanille, gardant une vivacité entraînant. Ce vin reste altier grâce à un dosage presque cistercien.



- Millésime 1998 : ...style corpulent, long. Une jolie personnalité 86/100
- Grande Réserve: ... bouche puissante et équilibrée. Le fruit est mis en valeur par la fraîcheur. Un Bouzy de belle facture. 85/100
- Blanc de Noirs: un champagne corpulent, puissant, massif et fruité.84/100
- Authentique Rosé: un beau rosé qui fera merveille à table sur une volaille ou un gibier à plume.



Blanc de Noirs : une robe couleur jaune or légèrement paillée et des arômes de miel et d'épices, avec une finale délicatement fumée, en font le compagnon idéal des mets exotiques de la cuisine indienne ou antillaise.

**ledauphine** Le Dauphiné GUIDE DU VIN 2006-2007 - Sélection 32 Champagne

Blanc de Noirs : cuvée tonique, bulle un peu espiègle avec de la pêche en filigrane.  
En situation sur un repas.

**avantages** easy magazine n° 220

Authentique Rosé : COUP DE COEUR



Les champagnes de grand caractère, très vineux, gardent une étonnante finesse, ce qui les destine avant tout à la table.

Beau vin ample, le remarquable Millésimé 1996 est superbement structuré, et toutes les cuvées non millésimées sont d'une qualité très homogène. Une valeur sûre.



- Bien apprécié ce Champagne brut Blanc de Noirs est un champagne charpenté et harmonieux ou l'on retrouve des nuances de citron et de miel.

- Le brut Rosé Authentique à base de Pinot complété par du chardonnay (10 à 15%), est d'une bonne rondeur et avec un bouquet très aromatique aux nuances de fleurs blanches de coing, de mousse abondante, bien dosé. Ne pas hésiter.



supplément Guide Vin 02/09/2006 (seule marque citée 2 fois)

- Sélection Extra Brut: champagne élégant avec une fin de bouche fraîche et délicate.

- Blanc de Noirs: champagne de table mais qui conviendra également à l'apéritif grâce à sa fin de bouche aérienne.



La Grande Réserve se distingue par son côté biscuité, son style structuré et son ampleur. Parfait avec ses Saint-Jacques poêlées.



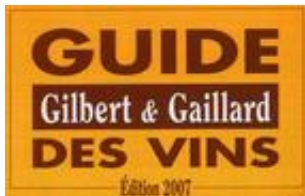
Émission "IN VINO BFM SAMEDI" par Alain MARTY: Blanc de Noirs "Coup de Cœur"



France n° 107 - Spécial Fêtes

Grande Réserve: Bien équilibré, il est aromatique et vineux. Les notes florales prennent finalement le pas sur les notes miellées. La finale minérale donne de la vivacité. Les bulles sont très fines. Il sera l'allié d'un velouté de cocos aux langoustines.

Millésime 1996: Les parfums des noisettes et des pêches d'automne donnent à ce vin une impressionnante richesse. On ressent plus le pouvoir de la craie que la grâce, fort et se s'imposant avec saveur ; il est taillé pour les mollusques et les crustacés.



Brut Blanc de Noirs: robe d'un bel or profond. Nez expressif évoquant les agrumes, les fruits exotiques. Un brut puissant, corpulent sur le fruit. On apprécie sa franchise et sa netteté.



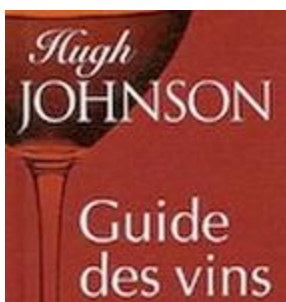
Hors-Série n° 9

Bouzy Rouge 1999 : Doté d'une robe d'intensité moyenne, il développe des arômes de fruits à l'eau de vie. de demi corps, le vin renferme des tanins délicats. On le laissera vieillir trois années supplémentaires.



N°8 Décembre 2006 - "Nos Champagnes Préférés"

Blanc de Noirs: doré, il s'ouvre sur un nez intense de grillé et de fumée, puis onctueuse et mûre, la bouche révèle un duo de noisettes et de fruits exotiques. Un vin de caractère plein et frais. Ses atouts: une cuvée d'excellent rapport qualité-prix, idéale pour se rappeler que les vins vigoureux ont leur place à table. À boire avec une viande rouge à la menthe ou un canard aux aïelles.



Meilleurs Vins du Monde 2006

Beaux champagnes complexes, principalement à partir de pinot noir, qui culmine avec la Sélection Extra Brut "haut de gamme".

Bouzy est le cru d'où sont produits quelques-uns des plus grands pinots noirs de la Champagne. Ce caractère se retrouve dans les beaux vins puissants et longs de cette petite maison.

Blanc de Noirs : l'inimitable race des pinots noirs de Bouzy s'exprime pleinement dans ce vin de grand caractère intense et profond 16.5/20

(Dom Pérignon 1996 16/20 - Perrier-Jouët Belle Epoque 16/20 - Pol Roger Brut Réserve 16/20 - Roederer Brut Premier 15.5/20 - Ruinart Brut Rosé 15.5/20 - "R" de Ruinard 16/20 - Clicquot Carte Jaune 15/20 - Billecart Blanc de Blanc 15.5/20 - Deutz Brut Classic 15.5/20 - Gosset Grande Réserve 15/20 - Charles Heidsieck Brut Réserve 15/20 - Jacquesson Brut 728 16/20)



n° 482

De mémoire de Champagne Authentique Rosé à ce stade (vin tranquille), nous n'avons guère bu de pareil vin rosé de macération de Bouzy.

Robe très colorée, nez merveilleux de fruits rouges, profondeur de chair et de saveur fruitée admirable. Quel vin éblouissant !

C'est ce que nous avons dégusté de plus exceptionnel cette année.

Aussi dégusté: un beau chardonnay de Bouzy.



n°7 - "LES 1000 VINS QU'IL FAUT AVOIR"

- Sélection Extra Brut: du style et de l'ampleur en bouche pour ce Champagne de table droit et profond. Une expression puissante du pinot noir avec une finesse et une fraîcheur de bulle parfaite.
- Blanc de Noirs: ce Champagne est un vrai modèle de vinosité, d'un équilibre parfait. Un magnifique Champagne de table.
- Millésime 1995: Grande vinosité. La bouche est pleine et savoureuse avec un équilibre frais et délicat. Encore légèrement austère, il gagnera au vieillissement



Classement des meilleurs vins

Ensemble d'une grande homogénéité avec une belle vinosité et aussi un fruit extraverti qui signe le style de la maison.

Il atteint son meilleur avec la Grande Réserve ample et précis et un beau millésimé 1996, droit et précis, qui remplace l'excellent 1995.

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006

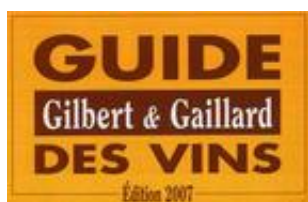
Ses cuvées figurent régulièrement dans ce guide.

Ce rosé à teinte saumonée à reflets tuilés exprime un fruit fraise-cassis caractéristique du cépage, et fait preuve d'une grande vivacité



magazine n°11

Le Pinot Noir règne en maître à Bouzy, terre solaire de la Montagne de Reims, et Philippe SECONDE sait en tirer toute sa quintessence. Son brut Blanc de Noirs en est la parfaite expression avec un champagne ample, qui se donne tout entier, sans aucun calcul.



Cuvée Douceur: : robe d'un bel or profond, brillant. Nez intense marqué par le fruit sec, le champignon frais. En bouche, une cuvée qui affiche sa personnalité faite de puissance, d'ampleur, d'une douceur bien fondue et d'une étonnante longueur. Il faut l'apprécier à table sur un foie gras.



n° 488 "La force tranquille de la Champagne".

Bouzy Rouge 1999: robe d'une intensité moyenne, arômes de fruits à l'eau de vie et d'épices, jolie délicatesse des tanins.



- Blanc de Noirs : magnifique sur les gibiers à plumes
- Authentique Rosé : robe d'un léger rubis, bouche fruitée, fruits confits, groseille et pamplemousse mur. Structure puissante, finale fraîche, excellent sur tout un repas. Accompagne le colvert rôti aux agrumes.



n° 489 "Les Champenois jugent leurs 1995 et 1996"

- L'avis de Philippe SECONDE: "Philippe est un adepte du fractionnement des moûts (5 parties) et des dosages modérés (6g/l). Selon lui, 95 est à son apogée, il a été mis sur pointe pour ralentir son évolution, tandis que 96 possède l'exubérance de sa jeunesse."
- L'avis de la Revue égalité entre le côté harmonieux mais vif du 96 et la longueur appréciable du 95.

Think champers, and you think the big name brands that racing drivers spray over each other. But one of the key benefits of visiting the Champagne region is to get out and about and see the smaller producers whose bubbly is often as good - and considerably cheaper. There are dozens, not least Edmond BARNAUT in the splendidly named village of BOUZY, east of Epernay. The Grand Reserve Brut is first class, and you're meeting a real wine-maker, not a uniformed guide.



05/06 2005

Ce brut Grande Réserve provient des meilleurs crus de la Montagne de Reims... Bulles fines, collier régulier durable. Nez intense de fruits rouges, d'agrumes, de fruits secs et d'épices. Bouche amples, généreuse, fraîche, bien équilibrée. Finale longue et puissante.

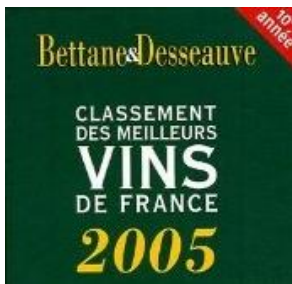


n° 493 "Les Vins de l'Été"

Authentique Rosé \*\*\*\*\* : nez fin, vineux, bien typé par le Pinot Noir de Bouzy, avec ce supplément de notes fumées typique des grands terroirs de pinot. Cette forte personnalité, ce goût appuyé de noir, est accentué de 40% de vin de réserve. Au final un Champagne saveurs, sans lourdeur, délicieux en toute saison.



- Blanc de Noirs \*\* : les fruits rouges et les épices se partagent les qualités aromatiques jusque dans une bouche complexe, ample et longue. Un dégustateur le verrait bien accompagner un faisan.
- Millésime 95 PP : il décline au nez comme en bouche des notes de mie, de cire et de fruits secs. Encore vif, d'une belle finesse, il est aussi gras et long.
- Une citation pour le Rosé Authentique: un rosé foncé aux arômes de cassis, puissant et long, bien adapté à la table.



Philippe SECONDE cherche à donner à ses vins toute la vinosité et l'expression du terroir de Bouzy, tout en évitant l'écueil de la lourdeur. Son style convient bien au Blanc de Noirs d'une splendide vinosité, qui porte à son paroxysme ce style généreux et exubérant... L'ensemble de ces Bouzy brille par d'autres qualités comme la vinosité et le fruit extraverti.





Philippe SECONDÉ élabore des Champagnes puissants à forte proportion de noirs, sans jamais tomber dans la lourdeur. Ses Champagnes de grand caractère, très vineux, gardent une étonnante finesse... Toutes les cuvées sont d'une qualité très homogène. Une valeur sûre.