

CHAMPAGNE

« Blanc de Noirs »

Robert Barbichon



Historique : Les Champagnes Robert Barbichon voient aujourd'hui la quatrième génération à l'œuvre : Thomas et Maxime, aujourd'hui en charge des vignes et des vinifications, font tout pour que s'expriment dans les vins la magie des terroirs et l'élégance des cépages.

Composé de 17 parcelles réparties entre Gyé-sur-Seine et Celles-sur-Ource, le domaine Barbichon compte aujourd'hui 9 hectares de vignes cultivés en agriculture biologique depuis 2010 puis selon les principes biodynamique à partir de 2012. Le travail du sol et l'apport de compost local (composé de fumier de vache et de cheval, de poussière de chanvre et de basalte) aident au maintien de cet équilibre biodynamique.

Encépagement : 97 % Pinot Noir et 3% Pinot Meunier

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux argilo-calcaires.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : Dès le premier nez, il affiche une complexité rare : fruits blancs pochés, touche citronnée, miel, gourmandes notes pâtisseries, et surtout une dimension délicatement épicée.

La bouche est splendide, magnifiquement équilibrée entre une matière dense mais très élastique, qui enrobe un fruité particulièrement expressif, et une bulle fine qui souligne avec élégance la dimension minérale, saline et tendue de ce Champagne. La longueur est franchement impressionnante !