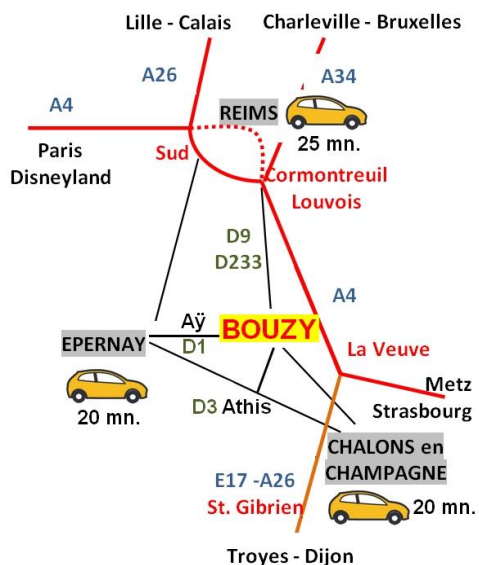


	Lundi à Vendredi	Samedi
Janvier à Avril	10h30 – 12h30 14h00 – 17h30	Fermé
Mai à Décembre	10h30 – 12h30 14h00 – 17h30	10h30 – 12h30 13h30 – 17h30

Fermé les jours fériés, les dimanches, du 23 décembre au 8 janvier, les 3 dernières semaines d'Août.



GPS Latitude: 49.07847 - Longitude: 4.14555

1 place André Collard – 51150 BOUZY

+33 326 570 154 - +33 326 570 997

[contact@champagne-barnaut.fr](mailto:contact@champagne-barnaut.fr)

[www.champagne-barnaut.com](http://www.champagne-barnaut.com)



En 1874, **Edmond BARNAUT** se mariait avec la descendante d'une très ancienne famille de Vignerons de Bouzy, Apolline GODMÉ-BARANCOURT, et créait sa propre marque de Champagne.

Dans ce berceau familial où chaque bouteille mûrit son vin durant plusieurs années, cinq générations se sont imprégné de la philosophie des anciens. A partir de leurs pratiques, en s'appuyant sur les connaissances et les techniques actuelles, la curiosité et la quête de la perfection nous permettent d'imaginer et de progresser.



Edmond Barnaut vers 1880

Recherche des connaissances, rigueur, intuition, observation et compréhension animent une démarche dont chaque génération s'inspire.

## BARNAUT, C'EST AUSSI UNE BOUTIQUE



La famille Secondé ne se contente pas de surfer sur les vagues favorables, évoquées par les critiques gastronomiques depuis de nombreuses années, pour la production du vignoble familial.

Dans cette commune renommée de la Route du Champagne, elle a repris une épicerie traditionnelle pour en faire une "boutique" telle qu'elle existait à BOUZY, fin du siècle dernier.



Vous y trouverez **plus de 400 articles** dont des produits élaborés par des artisans régionaux tels que les escargots des grands crus, les vinaigres de Champagne Clovis, des terrines, et aussi les fameux Biscuits Roses de Reims ou autres croquignolles de la célèbre maison Fossier, ainsi que des articles de cavistes et d'art de la table, et autres souvenirs.

# CHAMPAGNE

## Barnaut

### à Bouzy

Depuis 1874

CRÉATEURS DE CHAMPAGNES

DEPUIS 1874



## LA DIVERSITÉ D'UN TERROIR

Philippe Secondé, passionné par la vigne et féru de vinification s'est donné comme défi d'exprimer toute la diversité du terroir, de ses sols, de sa configuration, de ses expositions.

Adaptant un mode de conduite de la vigne le moins impactant possible sur l'environnement, il n'élabore pas moins de sept cuvées de Champagne, dont six classées Grand Cru, et deux vins tranquilles Coteaux Champenois : le fameux Bouzy Rouge et l'unique Bouzy Rosé.

## CHAMPAGNES

### Cuvée Edmond Millésimé Brut



Ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés et les volailles

### Millésime Grand Cru



Brut

C'est le Champagne des grands moments, à partager entre rares amateurs privilégiés. Parfait maintenant, il vieillira merveilleusement pour offrir un vin riche et gras.

### Sélection

#### Brut Nature Grand Cru



Pur, puissant, à déguster avant le repas, ou encore avec des fruits de mers et crustacés dont il fait

s'amplifier les saveurs marines, d'autant plus qu'ils seront fortement iodés. Pour un apéritif "light".

### Grande Réserve Grand Cru



Brut

C'est un Champagne de tous les instants, du "Tea Time" à l'aurore. Il pourra être servi en apéritif, accompagner les poissons grillés et même les volailles en sauce. Pour un apéritif traditionnel.

### Blanc de Noir Grand Cru



Brut

Parfait pour accompagner les repas, par exemple sur un rôti de bœuf ou une volaille sauvage. Pour apéritif dînatoire.

### Authentique Rosé Grand Cru



Brut

Rosé de gastronomie, il est à servir sur un repas et peut même l'accompagner sur toute sa longueur. Il pourra se risquer sur un plateau de fromages aux saveurs corsées.

### Cuvée Douceur

#### Grand Cru



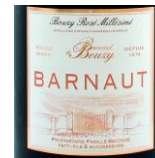
Sec

Pour satisfaire la tradition du Champagne en fin de repas, sur des desserts aux fruits (figues, poires, petits fruits rouges), cette Cuvée trouve aussi parfaitement son équilibre sur un foie gras, pour commencer un repas de fête en légèreté.



## COTEAUX CHAMPENOIS

### Clos Barnaut Rosé



Dans sa première jeunesse, ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés et les volailles. Pour barbecue chic.

### Bouzy Rouge



Canaille sur un bon casse-croûte de charcuterie, bourgeois sur toutes sortes de gibiers, il sera raffiné et excentrique sur une galette de fruits rouges avec laquelle il jouera de vivacité et d'arômes communs.

**Au départ il y a la vigne...** cette liane qu'il faut savoir dompter, pour que le fruit de la treille apporte aux hommes joie, raffinement et convivialité. Il faut donc bien la connaître pour l'appivoiser et la maîtriser, raisonner sa protection, respecter son environnement, il faut observer et comprendre la nature, les

sols et le climat pour agir au mieux et avec sagesse sur cette plante, car "il n'est de bon vin que de bon raisin".

**Le champagne est avant tout un vin.** Il lui faut être complet, plaisant, subtil, harmonieux. Il doit vous emplir d'émotions, vous envahir, vous transporter, vous faire rêver, engager la spontanéité et suggérer la réflexion. Il est avant tout le reflet de la personnalité de celui qui l'a fait, et d'une philosophie : la recherche de la perfection.



**A la vendange,** il faut séparer, fractionner, éclater les provenances, vinifier à part.

Ensuite ce sera **l'assemblage** qui à partir de cette vaste palette de bases différentes, donnera toutes les nuances et les subtilités qu'exhalera la mousse.

Il suffira alors de **laisser le temps au temps**, pour que dans ces grandes cuves, puis dans les bouteilles, se réalise l'alchimie encore parfois mystérieuse du vin...



BARNAUT