

Champagne Robert Barbichon

Frankreich, Champagne

Mit vierbeiniger Hilfe. Das Familiengut, das einst von Robert Barbichon gegründet wurde, befindet sich in Gyé-sur-Seine an der Côte des Bar und wird heute in zweiter Generation von Thomas Barbichon und seinem Bruder Maxime geleitet. Die Brüder kümmern sich um 17 verschiedene Parzellen, die sich über 9 ha Land erstrecken. Ein Großteil der Anbauflächen befindet sich in Gyé-sur-Marne und seinen Nachbardörfern Celles-sur-Ource, Courteron und Neuville-sur-Seine. Die südlich ausgerichteten Rebstöcke sind größtenteils auf Böden aus Lehm und Kalkstein gepflanzt und durchschnittlich rund 40 Jahre alt, wobei einige ältere bereits 1953 gepflanzt worden sind. Seit 2007 ist das Gut biozertifiziert, 2012 erfolgte die Umstellung auf biodynamische Arbeitsweise nach Demeterrichtlinien. Wie viele Weinberge an der Côte des Bar sind diese größtenteils mit Pinot-Noir-Reben bepflanzt, ergänzt von Chardonnay, Pinot Meunier und der in der Champagne selten zu findenden Traubensorte Pinot Blanc. Der Weinanbau erfolgt nach dem Grundsatz der minimalen Intervention. Zum Beispiel kommt ein Pferdepflug zum Einsatz, der eine präzise Arbeit auch zwischen den einzelnen Weinreben möglich macht, ohne dabei die Böden unnötig zu verdichten. Während der Lese wird streng selektioniert, da die Barbichons kompromisslos nur bestes Traubenmaterial verwenden.



Winzer

Thomas Barbichon

Region

Champagne

Biokontrolle

Demeter / FR-BIO-01

Rebsorten

Pinot Noir 6ha;
Chardonnay 1ha; Pinot
Meunier 0,54ha; Pinot
Blanc 0,42ha