



## JANISSON-BARADON

Janisson-Baradon wurde **1922** von **Georges Barandon** gegründet und ist eines der wenigen Weingüter, die in Epernay selbst liegen. Das Weingut wird aktuell in 5. Generation geleitet von Cyril und Bruder Maxence.

Von den 9 ha Rebfläche liegen 8 in Epernay, der Rest verteilt sich auf **Chardonnay-Parzellen in Chouilly (Grand Cru)** und Meunier in Brimont, im Massif de St-Thierry. Seit einigen Jahren befindet sich das Weingut **auf dem Weg zur Biozertifizierung**, einige biozertifizierte Weintrauben werden bereits zugekauft und unter der Marke George-Baradon auf den Markt gebracht. **Kultivierung der „Vergessenen Rebsorten“** ist ebenfalls ein Bereich, in dem sich Janisson-Baradon engagiert (Cuvée 7C).





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Die Vinifizierung ist eine Mischung aus **Stahl und Holz**. Die malolaktische Gärung wird für die Nicht-Jahrgangs-Champagner durchgeführt.

Die Einzellagen Champagner durchlaufen keine Malo und werden zu 100% in Holz ausgebaut (gebrauchte Burgunder Fässer, Lagerung 8-12 Monate). Ein gewisser Prozentsatz an fassgelagertem Wein findet sich in allen Cuvées, selbst im Non-Vintage Brut Sélection, der 30 Prozent Reserveweine enthält, die in Holz ausgebaut wurden.

Die Basis-Champagner sind **cremig und würzig**, mit einer sehr feinen Perlage, die Einzellagen sind **komplex-vielschichtig**, mit den neuen Bio-Champagnern und 7C beschreitet man auch **geschmacklich experimentellere Regionen**.

**FACTS: N.M., Epernay, Montagne de Reims, 9ha.**



**CHARAKTER**

**UNKOMPLIZIERT/ANSPRUCHSVOLL/EXPERIMENTELL**



# CHAMPAGNE CHARACTERS

## Brut Tradition

40% Chardonnay  
50% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier  
Dosage: 9g/l

## Brut Sélection

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 5-6g/l  
3 Jahre Flaschenreife  
30% Reserveweine

## Extra Brut

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 2g/l  
30% Reserveweine  
3 Jahre Flaschenreife



## **Brut Grande Réserve**

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 7g/l  
30% Reserveweine  
4 Jahre Flaschenreife

## **Brut Nature**

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
30% Reserveweine  
4 Jahre Flaschenreife

## **Brut Rosé**

45% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
15% Rotweinanteil aus  
100% Pinot Meunier  
aus Cumières  
Dosage: 7g/l



## **Rosé de Saignée**

100% Pinot Noir aus  
der Einzellage „La  
Croisette“

Dosage: 7g/l

## **Cuvée 7C**

### **Weiß & Rosé**

7 verschiedenen  
Rebsorten: CH+PN+M+  
Arbanne, Petit Meslier,  
Pinot Blanc, Pinot Gris

Dosage: 2-3g/l

Ohne malolaktische  
Gärung

Keine Filtration

- **Toulette**
- **Tue Boeuf**
- **Conges**

### **Millésime**

100% Chardonnay/  
Pinot Noir/ Meunier  
Einzellage

Dosage: 2g/l

Alte Reben bis 72. Jr.

Ausbau 100% im Holz

Keine Malo

5 Jr. Flaschenreife