

# Unkompliziert & Souverän



## Janisson-Baradon

Janisson-Baradon wurde **1922** von Georges Baradon gegründet und ist eines der wenigen Weingüter, die in **Epernay** selbst liegen. Das Weingut wird heute in **5. Generation von Cyril** geleitet. Von den **9ha Rebfläche** liegen 8 an der Coteaux d'Epernay, der Rest verteilt sich auf Chardonnay-Parzellen in Chouilly (Grand Cru) und Meunier in Brimont im Massif de St-Thierry.

Das Weingut arbeitet nachhaltig (HVE 3) und ist auch sonst um **Diversität** bemüht. So setzt Cyril auf den Anbau der "**Vergessenen Rebsorten**", womit in der Cuvée 7C **alle 7 Rebsorten der Champagne assembliert** werden können. Im Keller kommen nebenahltanks und Holzfässern auch **Betoneier** zum Einsatz.

Die **malolaktische Gärung** wird für die Nicht-Jahrgangs Champagner **durchgeführt**. Die Einzellagen-Jahrgangschampagner durchlaufen keine Malo und werden in **gebrauchten burgundischen Fässern** und Betoneiern ausgebaut. 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 **tonhaltigen Böden** von Epernay bringen in der Basis **cremige und würzige** Champagner mit einer sehr feinen Perlage hervor, gepaart mit **Spannung und Frische**. Die rebsortenreinen Einzellagen sind **komplex und vielschichtig**, mit den 7C-Cuvées beschreitet man auch geschmacklich experimentellere Regionen.



## Champagner:

### Brut Sélection



50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

**Dosage:** 5-6g/l

**Ausbau:** Edelstahl und Holz

**Flaschenreife:** 3 Jahre

30% Reserveweine

### Extra Brut



50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** Edelstahl und Holz

**Flaschenreife:** 3 Jahre

30% Reserveweine

### Grande Réserve



50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

**Dosage:** 7g/l

**Ausbau:** Edelstahl und Holz

**Flaschenreife:** 5 Jahre

30% Reserveweine

### Brut Nature



50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** Edelstahl und Holz

**Flaschenreife:** 4 Jahre

30% Reserveweine

### Grande Réserve Rosé



50% Chardonnay  
35% Pinot Noir  
15% Meunier

**Dosage:** 7g/l

**Flaschenreife:** 3 Jahre

mit malolaktischer Gärung

### Rosé de Saignée



100% Pinot Noir aus der

Einzellage „La Croisette“

**Dosage:** 7g/l

**Ausbau:** Edelstahl

**Flaschenreife:** 2 Jahre

### Toulette | Tue Boeuf |



#### Conges

100% Chardonnay | Pinot Noir |  
Meunier aus Einzellagen

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** Holzfass

**Flaschenreife:** mind. 5 Jahre

### 7C | 7C Rosé



#### Alle Champagner-

Rebsorten Ch, PN, PM, Pinot  
Blanc, Pinot Gris, Arbanne,

Petit Meslier

**Dosage:** 2-3g/l

**Flaschenreife:** 3 Jahre

ohne malolaktische Gärung

## Fakten:

N.M., Epernay,

Vallée de la Marne, 9ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!