

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!