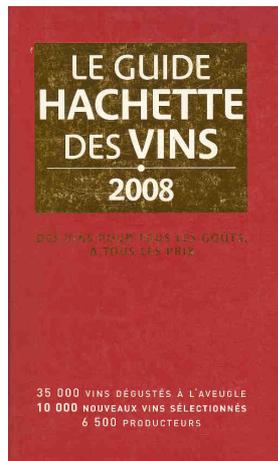


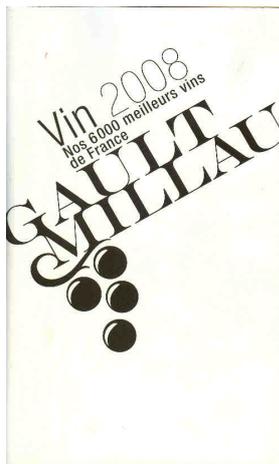
Guide Hachette



Les Charpentier sont vigneron depuis le début du XX^es. Aujourd'hui, ils exploitent 12ha dans la vallée de la Marne et une nouvelle génération vient de s'installer. Cette **Réserve Brut** (1 étoile) un blanc de noirs dans lequel le pinot meunier joue la partie principale (80%), offre des arômes compostés et une attaque souple, ce qui ne l'empêche pas de finir avec une certaine vivacité. Un ensemble équilibré.

La cuvée assemble les trois cépages champenois à parts égales. Confit et brioché, mûr et voluptueux, c'est un champagne de repas. Une étoile également.

Guide Gault Millau



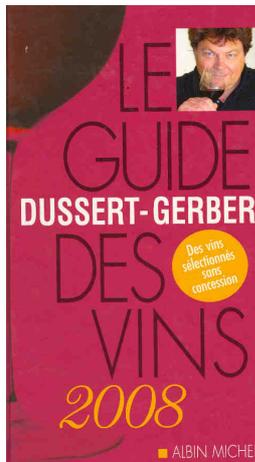
Le domaine exploite une douzaine d'hectares plantés essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeable de pinots meuniers traités avec déférence. Vinifiés en cuve avec quelques essais en foudres et fûts, les vins effectuent leur malolactique. Grâce au pinot meunier, les cuvées développent un fruité précoce avec d'intenses arômes très purs et d'une grande accessibilité. La gamme est marquée par ce cépage avec toutefois une recherche d'assemblage apportant un bel équilibre. Les vins sont vineux, tendres et fruités. Le Millésime 2000 sera le plus complexe et le plus mature.

Comte de Chenizot : 15/20

Millésime 2000 : 15.5/20

Prestige Brut : 14/20

Guide Dussert-Gerber



Très bien classé. Un propriétaire (12ha de vignes), fils et petits-fils de vignerons. Le champagne Pierre-Henri, pur Pinot Meunier (mono cuvée, issu de parcelles de vignes de plus de 50 ans, produit uniquement les meilleures années en quantité limitée), est intense et savoureux, riche au nez comme en bouche, de mousse fine, de jolie robe dorée très agréable. Le **Comte de Chenizot** (Pinot noir, Pinot Meunier et Chardonnay à parts égales) est une cuvée puissante, très parfumée (agrumes, amande...) alliant distinction et structure, de bouche riche.

Excellent brut **Millésime 2000** (40% Pinot noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay), de mousse persistante, fruité qui associe rondeur et finesse, de bouche intense où dominent les agrumes et les petits secs. Beau champagne **Brut Prestige**, 60% Pinot noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, une cuvée bien équilibrée en acidité, tout en fraîcheur aromatique, avec de notes de fruits frais et d'acacia, de mousse persistante. Aucune hésitation cette année.

Guide des vins de France (Bettane et Dessauve)

Brut Tradition : sain et équilibré 13/20

Mondo (Gerhard Eichelmann : Alles über Champagner)



Brut Millésime 2000 : 88

Pinot Noir mit etwas Chardonnay und Pinot Meunier ; gute Konzentration im Bouquet, rauchige Noten, enorm eindringlich ; kraftvoll im Mund, füllig, stoffig, viel Substanz, eher rustikal, aber mit Kraft und Nachhall (über das Weingut).

Brut Prestige : 90

60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier und 20% Chardonnay ; gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, herrlich eindringlich, etwas rauchige Noten, Quitten, auch

Mirabellen ; kraftvoll und klar im Mund, stoffig, zupackend, jugendlich, herrlich nachhaltig (über das Weingut).

Cuvée Pierre Henri : 90

Pinot Meunier von alten Reben, im Holzfass ausgebaut ; konzentriert und klar im Bouquet, herrlich viel Frucht, feine oxidative Noten, eindringlich ; stoffig und dominant im Mund, herrlich viel Frucht, Substanz, Struktur, jugendlich (über das Weingut).