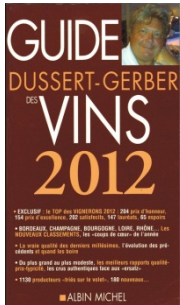


Guide Dussert Gerbert des Vins 2012



Un propriétaire (12ha de vignes), fils et petit-fils de vigneron.

Goûtez le **Champagne brut Millésime 2004**, 25% pinot noir, 45% Pinot meunier et 30% Chardonnay, aux arômes de noisette et de miel, très bien élevé tout en bouche. Joli **brut Prestige rosé**, Pinot noir majoritaire (60%) complété à parts égales par du Pinot meunier et du Chardonnay, présenté dans une belle bouteille sérigraphiée en verre transparent qui permet d'admirer la couleur d'un rose lumineux, est charmeur avec ce nez de bonbon anglais, de bouche intense, vive et équilibrée. Le **brut Prestige**, 60% Pinot noir, 20% Pinot meunier et 20% Chardonnay, où se mêlent subtilité, complexité et intensité au nez, où dominent les fleurs et les fruits mûrs, est de bouche élégante.

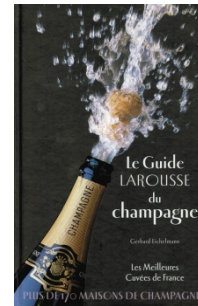
Guide Hachette des vins 2012



Gérée par Jacky Charpentier et son fils Jean-Marc, œnologue, cette exploitation familiale couvre 13ha répartis dans dix crus différents, essentiellement situés dans la vallée de la Marne. Sa cuvée Pierre-Henri, qui honore deux aïeux, est un pur meunier, ce qui n'est pas courant, même dans ce secteur où le cépage est très présent. La vinification a été menée partiellement en fûts (les uns neufs, les autres de réemploi) sans fermentation malolactique et avec bâtonnage. Il en résulte un champagne expressif qui ne laisse pas indifférent. Légèrement grillé, le nez unit la noisette et la cacahuète aux fruits jaunes compotés, arômes qui se confirment dans

une bouche légèrement boisée, mais franche et bien dosée. Un vin au potentiel intéressant, que l'on peut attendre deux à trois ans (RM).

Le guide Larousse du champagne



Depuis le début du XXème siècle, la famille cultive la vigne. D'abord Pierre en 1920, puis son fils Marcellin, qui prit la tête de l'affaire en 1946, et qui produisit son champagne dès 1954. Après sa mort précoce, sa veuve prit la relève. En 1969, leur fils Jacky créa son affaire (avec 40 ares) et sa marque, et planta de nouvelles vignes. En 1974 il épousa Claudine Claisse, d'une famille de vigneron (Champagne Marcel Claisse). Ils firent construire une nouvelle cave qu'ils développèrent peu à peu. En 1997, ils vinifièrent sous-bois en fûts et en foudres. En 2004, leur fils Jean-Marc les rejoignit à son tour.

Le vignoble se compose de 38 parcelles réparties sur les communes de Villers sous Châtillon, Reuil, Binson-Orquigny, Châtillon sur Marne, Mareuil le Port, Mont saint Père, Neuville sur Seine et Le Breuil. Les trois cépages traditionnels sont cultivés, avec toutefois une prédominance du pinot. Toutes les vignes sont enherbées, et chaque parcelle est vinifiée séparément. La fermentation alcoolique se produit en partie en cuves en inox, en partie en fûts ou en foudres en chêne. Tous les vins sont soumis à la fermentation malolactique. Les vins de réserve sont eux conservés en cuves en inox et sous-bois.

Le style des vins

Puissants et étoffés, ces champagnes sont fruités, marqués par le pinot meunier. Ils sont souvent un peu carrés et rustiques, quoique puissants et persistants. Polyvalents, ils accompagnent volontiers un repas de poisson, comme de viande. Mais on trouve aussi dans la gamme des champagnes dédiés à l'apéritif.

Les champagnes

La gamme de champagne est vaste.

Le Brut Tradition possède une très jeune majorité de pinot meunier ; assemblage de 2ans de récolte, il est dosé à 11g/l. avec son bouquet fumé, sa bouche fraîche et directe, c'est un champagne d'apéritif facile à boire.

Le Brut Blanc de Blancs issu de raisins du Breuil, Châtillon sur Marne et Verneuil, vieillit 2ans au moins sur lie et reçoit un dosage à 9g/l. Concentré, harmonieux, plaisamment mordant, il s'accorde avec le poisson et résiste aux sauces relevées.

Le Brut Réserve-80% de pinot meunier, 20% de pinot noir- est dosé à 9.5g/l. Fruité et concentré, long et harmonieux, il accompagne poissons et volailles.

L'Extra-Brut-50% pinot noir, 50% pinot meunier-vieillit 4ans sur lie.

Le Brut Prestige-60% de pinot noir, 20% de pinot meunier et 20% de chardonnay-vieillit de 22 à 30 mois sur lie. Son bouquet fumé et concentré, sa bouche puissante et tannique, lui permettent de s'accorder à merveille avec les viandes blanches et le gibier à plume.

Le Brut Prestige Rosé, même assemblage auquel on ajoute 8 à 11% de vin rouge provenant de vignes de plus de 50ans, est dosé à 8.5g/l.

Le Brut millésimé-45% de chardonnay, 30% de pinot noir, 25% de pinot meunier- est dosé à 3g/l. Bouquet fruité, bouche ample, il sied au poisson.

La Cuvée Comte de Chenizot, vieillie 32 mois sur lie, est dosée à 4.5g/l.

La Cuvée Pierre-Henri, pinot meunier de vieilles vignes de Reuil et de Châtillon sur Marne, est élevée 10 mois en fûts de chêne. Vieillie 4 à 5ans sur lie, elle est dosée à 4.5g/l. Etoffée et dominante, avec beaucoup de substance, elle se déguste au cours de grands repas.

Le Brut Rosé-80% de pinot meunier, 20% de pinot noir- reçoit 8 à 11% de pinot issu de vignes de 50 ans comme le Brut Prestige Rosé, et un dosage de 9.5g/l. Fruité, ample, harmonieux, élégant, il aime les entrées et les viandes grillées, et peut briller à l'apéritif.