

Guide Hachette des vins 2013



En 1969, cette exploitation ne comptait que 40 ares. Aujourd'hui, Jacky Charpentier, rejoint par son fils Jean-Marc, œnologue, dispose de 13ha répartis dans dix crus de la vallée de la Marne. Son rosé Prestige (2 étoiles) met en vedette les deux pinots (80%, dont 60% de pinot noir), dont une petite partie a été vinifiée en rouge pour obtenir un rose saumoné lumineux. Autres caractéristique, un élevage partiel en foudre et fût de chêne. Les deux cépages noirs s'expriment pleinement dans ce champagne aux jolies notes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise) et de fruits confits (fraise) assorties de touches grillées et chocolatées. Franc à l'attaque, le palais dévoile une matière ronde et soyeuse. La finale est longue et expressive. Accord possible et intéressant avec volaille et poisson en sauce.(RM)

Gault et Millau Guide des Champagne 2013



Le domaine exploite quelques 13 hectares dans la vallée de la Marne, plantés essentiellement en cépages rouges, dont une forte proportion en pinot meunier, traité avec déférence. La cinquième génération est aux commandes avec Jean-Marc, œnologue. Vinifiés en cuves, avec quelques essais en foudres et en fûts, les vins effectuent la fermentation malolactique. Grâce au meunier, ils développent souvent un fruité précoce.

J.CHARPENTIER BRUT 13.5/20

Ce brut vient dans un registre classique et rassurant, entre notes de pomme reinette, menthol et agrumes. La bouche vive donne du rythme à la dégustation pour un effet apéro maximum.

J.CHARPENTIER Comte de Chenizot Brut15/20

J.CHARPENTIER propose toujours, et ce n'est pas pour nous déplaire, des champagnes au fruité réjouissant. La bouche crémeuse, vivifiante, réglissée, d'amande, présente une intense présence de mirabelle, de pêche de vigne, sur une allonge d'agrumes.

J.CHARPENTIER cuvée Pierre-Henri Brut 14/20

100% pinot meunier, cette cuvée est rehaussée par un léger boisé. Le nez est expressif, d'épices, de noix de coco, de mirabelle et de poire mûre, sur une bouche très crémeuse.

J.CHARPENTIER Prestige Brut 14.5/20

Sur fond d'écorce d'orange et de groseille, ce rosé affiche un registre pâtissier séduisant entre notes d'amande et de brioche. La mousse généreuse s'atténue après quelques tours de verre pour laisser s'exprimer le vin. Le dosage équilibre une légère amertume en finale.

Bettane et Dessauve sélection 2013



Comte de Chenizot 14/20

Robe dorée, beaucoup de fruit et de générosité dans les bulles, ensemble équilibré et sincère, d'usage universel.

Guide Dussert Gerbert des Vins 2013



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

J'ai apprécié ce **champagne cuvée Pierre-Henri**, assemblage 100% Pinot meunier, uniquement de la cuvée, raisins issus d'une sélection parcellaire de vieilles vignes (plus de 50 ans), dont le nom est la réunion des prénoms des deux grands-pères à l'origine de la plantation de la vigne au début du XXe siècle, un vin . Le **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. Excellent **Comte de Chenizot** , assemblage des trois cépages champenois pour 1/3 chacun, une cuvée en l'honneur de seigneur de Villers sous Châtillon sous la révolution française. 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 et bien fruité, vive et équilibrée. Le **brut Prestige**, 60% Pinot noir, 20% Pinot meunier et 20 % Chardonnay, présentée dans une jolie bouteilles délicatement décorée, où se mêlent subtilité, complexité et intensité au nez, où dominent les fleurs et les fruits mûrs, est de bouche élégante. On n'hésite donc pas.

Le guide des meilleurs vins à moins 20€



Champagne Brut sans Année Prestige
Sous un nez réduit, un assemblage à dominante de pinot noir classique, à la matière riche et enrobée qui plaira avec simplicité.