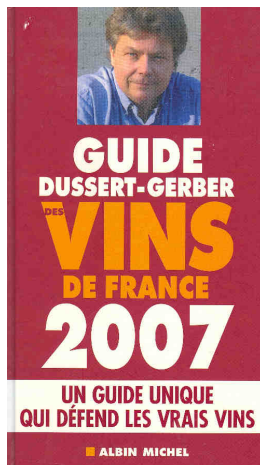
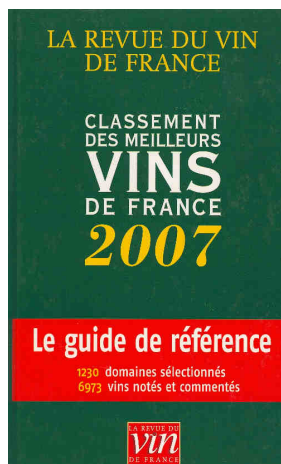


Guide Dussert-Gerber



Toujours bien classé. Un propriétaire qui exploite 12 ha de vignes. Le Champagne **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 **Millésime 99** (38% Pinot noir, 37% Pinot Meunier et 25% Chardonnay), de mousse persistante, fruité, qui associe rondeur et finesse, de bouche intense où dominent les agrumes et les petits fruits secs. Beau Champagne **Brut Prestige** (60% Pinot noir, 20 Pinot Meunier et 20% Chardonnay), une cuvée bien équilibrée en acidité, tout en fraîcheur aromatique, avec des notes de fruits frais et d'acacia, de mousse persistante. Sans problèmes.

Classement des meilleurs vins de France 2007



Jacky Charpentier élabore des champagnes bien typés par des pinots meuniers de qualité. Ils se révèlent assez précoces et possèdent un fruit délicat, bien mis en valeur par une mousse non agressive. Les prix restent sages.

L'extra brut est d'un naturel exemplaire, tout comme le brut Prestige à dominante de pinot meunier, et le solide mais frais 1999. La cuvée Pierre Henri gagne en richesse de saveurs.

Brut Millésime 1999 : 15

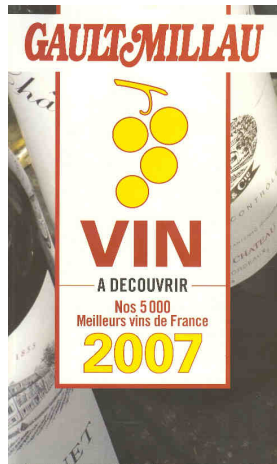
Cuvée Pierre Henri : 13.5

Brut Prestige : 14.5

Brut Prestige rosé : 13

Extra brut : 14

Guide Gault Millau



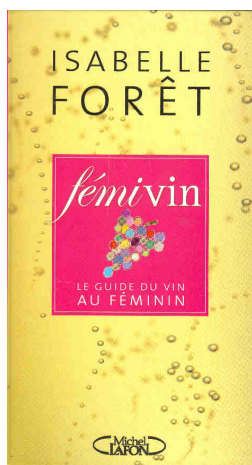
Le domaine exploite une douzaine d'hectares plantés essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeables de pinots meuniers qui sont traités avec déférence. Vinifiés en cuve avec quelques essais en foudres et en fûts, les vins effectuent leur malolactique. Grâce au pinot meunier, les cuvées développent un fruité précoce avec d'intenses arômes très purs et d'une grande accessibilité. Le **Brut 1999** est tout en puissance et en fruit, sur un assemblage 38% Pinot noir, 37% Pinot meunier et 25% Chardonay.

Brut 1999 : 15/20

Brut Prestige : 14/20

Brut Prestige Rosé : 14/20

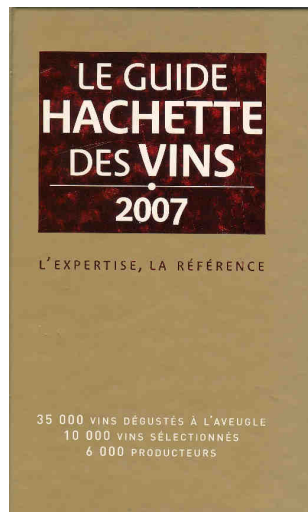
Guide Fémivin (Isabelle Forêt)



Ce vigneron, qui remporte une pluie de médailles et de distinctions, n'a ni perdu la tête ni augmenté ses prix, ce qui a de quoi nous enchanter. Situé au cœur de la vallée de la Marne, sur la rive droite, il manage 12ha de vignobles. Nous avons bien sûr craqué pour son champagne rosé pâle, avec une finesse remarquable en bouche, des saveurs subtiles de fruits et un bel équilibre entre l'acidité et le moelleux. Il reste vif et corsé, agrémenté d'un beau cordon de bulles.

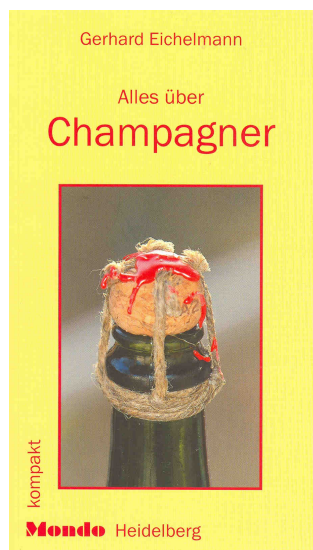
, en revanche, s'adressa en priorité aux inconditionnelles du champagne classique, bien élaboré et plaisant. Autre cuvée qui mériterait que l'on passe une commande (sans se ruiner !) : le **Brut Prestige**, qui étonne avec un style à part. Il a tout d'un vieux champagne millésimé sans l'être pour autant (réflexion d'une dégustatrice). C'est un champagne qui a un style à part, de la classe et une belle persistance. Tous les champagnes de ce vigneron sont aussi bons les uns des autres. Sa qualité est constante. Chacune de ses cuvées a du caractère et de la personnalité, elles correspondent à certaines circonstances qui nous donneront l'occasion de les apprécier à leur juste valeur.

Guide Hachette



Etablis sur la rive droite de la Marne, les Charpentier exploitent un vignoble de 12 ha. Leurs fils Jean Marc se charge des vinifications, qui font parfois appel à des pièces de chênes. Cette cuvée **Prestige** (1 étoile) a été élevée en cuve. Elle privilégie les raisins noirs (60% Pinot noir, 20% Pinot Meunier pour 20% chardonnay). Jaune d'or intense, elle apparaît évoluée, des notes empyreumatiques, grillées et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux qui marquent la finale. Un champagne de repas. Egalement adapté à la table **1999**, assemblage de 70% de raisins noirs et de 30% raisins blancs, est cité pour son ampleur et sa longueur.

Mondo (Gerhard Eichelmann : Alles über Champagner)



Seit Anfang des 20. Jahrhunderts baut die Familie Wein an, 1954 wurde die eigene Marke gegründet. In den letzten Jahren hat man begonnen einen Teil der Grundweine in Eichenholzfässern auszubauen.

Die Champagner von Jacky Charpentier sind kraftvoll und stoffig, in der Frucht meist vom Pinot Meunier geprägt. Sie sind eher rustikal, dabei aber kraftvoll und nachhaltig.

Brut tradition : 84

Reinsortiger Pinot Meunier ; jugendliche Frucht im Bouquet, rauchig, etwas apfelige Noten ; frisch und direkt im Mund, feine Frucht und Biss

Brut Blanc de Blancs : 87

Klare eindringliche Frucht im Bouquet, gute Konzentration , weisse Früchte, apfelige Noten, dominant ; füllig im Mund, harmonisch, klare Frucht, gute Struktur, dann Biss

Réserve Brut : 85

80% Pinot Meunier und 20% Pinot Noir ; gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, etwas weisse und gelbe Früchte ; fruchtbetont im Mund, gute Harmonie und Länge.

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

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

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

Brut Millésime 1998 : 88

Pinot Noir mit etwas Chardonnay und Pinot Meunier ; wunderschön rauchige Noten im Bouquet, klar, reife Frucht ; füllig im Mund, kraftvoll, zupackend, herrlich eindringlich

Brut Rosé : 88

Herrlich viel Frucht im Bouquet, wunderschön reintonig und eindringlich, ein wenig Kirschen und rote Früchte ; füllig und harmonisch im Mund, sehr elegant, fruchtbetont, mit Länge.