

Guide Dussert-Gerber



Un propriétaire (12 ha de vignes), fils et petit-fils de vignerons. Le Champagne 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, un champagne charmeur avec ce nez de bonbon anglais, de bouche intense, vive et équilibrée. La cuvée **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 une champagne fin et riche à la fois, d'une belle persistance aromatique, avec des notes subtiles de pains grillé et de pêche, de mousse abondante. Le **Comte de Chenizot** (pinot noir, pinot meunier et chardonnay à parts égales) est une cuvée très parfumée (agrumes, amande...) alliant distinction et structure, de bouche riche. Excellent brut **Millésime 2002**, d'un nez puissant et intense, avec une bouche nerveuse dominée par des connotations d'agrumes, tout en bouche comme le **brut Prestige**, 60% Pinot noir, 20% pinot meunier et 20% chardonnay, où se mêlent subtilité, complexité et intensité au nez, où dominant les fleurs et les fruits mûrs, de bouche élégante, très abordable. Aucune hésitation.

Guide Gault-Millau



Le domaine exploite une douzaine d'hectares essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeable de pinots meuniers traités avec déférence. La cinquième génération est aux commandes avec Jean-Marc, œnologue. Vinifiés en cuve, avec quelques essais en fûts et foudres, les vins effectuent la malolactique. Grace au pinot meunier, ils développent un fruité précoce.

Comte de Chenizot : 15/20

1/3 Chardonnay, 1/3 pinot noir, 1/3 pinot meunier, pour une cuvée au nez très expressif et luxuriant avec de jolis agrumes, pamplemousse, citron et orange

sanguine en tête et un peu d'amande grillée. La bouche est riche et fruitée, avec une finale citronnée.

Pierre Henri : 14/20

Sélection de vieilles vignes 100% pinot meunier, Pierre-Henri arbore un nez expressif de pain brioché, grillé et beurré, avec de belles fragrances de poire bien mûre et compotée. La bouche est riche et fruitée, avec une finale citronnée.

Réserve Brut : 14/20

L'ouverture de cette cuvée se fait sur un séduisant bouquet floral qui tend vers un fruit de belle maturité avec des épices et un soupçon de pain brioché. La bouche est souple et agréable, sans aucune agressivité, avec des bulles fines et persistantes.

Extra brut : 14/20

Extra, cet extra-brut avec son nez d'une agréable fraîcheur et plein de vivacité à l'agitation. Côté arômes, on est sur des fruits frais bien mûrs. En bouche l'attaque est franche, avant une finale plaisamment fruitée.

Prestige Brut : 14.5/20

Le nez est marqué par des arômes finement fumés. La bulle offre un compromis confortable entre rondeur et vivacité. Un flacon à l'approche gourmande.

Guide des vins de France (Bettane et Dessauve)



Nous retrouvons avec plaisir ce producteur pionnier dans son secteur de Villers sous Châtillon, qui pratique des prix fort raisonnables, avec un nouveau tirage de son brut réserve plus conforme à sa qualité habituelle. Les vins de ce secteur sont tendres, équilibrés en acidité et vite prêts à boire.

Prestige Brut : 13/20

Un peu d'ambre dans la robe, bonne vinosité.

Extra-Brut : 14/20

Bonne nervosité, vin franc, droit, apéritif, longueur moyenne.

Prestige Rosé : 14.5/20

Le plus original et personnel des vins présentés, excellent fruit, et caractère de terroir plus prononcé.

Guide Euvrard-Garnier



La marque J. CHARPENTIER fut créée en 1974 à l'occasion du mariage de Jacky Charpentier et Claudine Claisse (tous deux issus d'une famille de vignerons). Leur fils Jean-Marc a rejoint l'exploitation en 2004. Leur vignoble s'étend principalement dans la vallée de la Marne sur 9 crûs (Villers sous Chatillon, Reuil, Binson-Orquigny, Chatillon sur Marne, Mareuil le Port, Verneuil, Mont Saint Père, Neuville sur seine et Le Breuil).

Prestige Brut :

Robe or brillant de bonne intensité

Nez fin au caractère fleuri, des notes d'agrumes frais apparaissent par la suite
Bouche légère et fluide, un champagne aérien et rafraîchissant. Une grande fraîcheur se manifeste en fin de dégustation. Un vin idéal pour un apéritif au soleil.

Prestige Rosé :

Robe couleur rose intense, cordon de mousse dense et tenace.

Le nez s'exprime avec intensité des notes de fruits des bois bien mûrs et de fruits blancs comme la poire.

En bouche, c'est un champagne aromatique et expressif, les notes de fruits blancs dominant, équilibré et à l'aspect gourmand c'est un vin de plaisir.

Comte de Chenizot :

Robe or clair et brillante, bulle fine et régulière

Nez qui évoque une certaine maturité, des notes miellées et de fruits confits laissent leurs places après aération à des arômes crévés et de beurre frais.

Bouche à la texture souple et à la bulle fine , un Champagne assez corsé qui semble à bonne maturité, l'ensemble est équilibré et rond, une cuvée qui sera mise en valeur par une cuisine classique et généreuse.

Guide Hachette



Ce domaine familial crée à l'aube du XXème s, couvre 13ha répartis dans 10 communes de la Vallée de la Marne. Il est conduit aujourd'hui par Jacky Charpentier et son fils Jean-Marc, diplômé d'œnologie. Leur cuvée **Comte de Chenizot** assemble les trois cépages champenois à parts égales. Brioché, miellé, mûr et puissant, c'est un champagne de repas que l'on servira sans trop tarder sur du foie gras ou une tarte.