

Offre Champagne 2024





LE CHAMPAGNE

COMMENT CHOISIR SON CHAMPAGNE ?

LES CEPAGES UTILISES

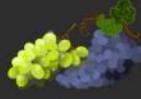


CHARDONNAY

"BLANC DE
BLANCS"



PINOTS NOIR
ET MEUNIER
"BLANC DE
NOIRS"



ASSEMBLAGE

LE TAUX DE SUCRE



de 0 à 3 g/l

BRUT NATURE
OU NON DOSÉ



de 0 à 6 g/l

EXTRA BRUT



Moins de 12 g/l

BRUT

LES TYPES



Brut sans
année



Millésimé



Premier cru



Grand cru

LES TERROIRS

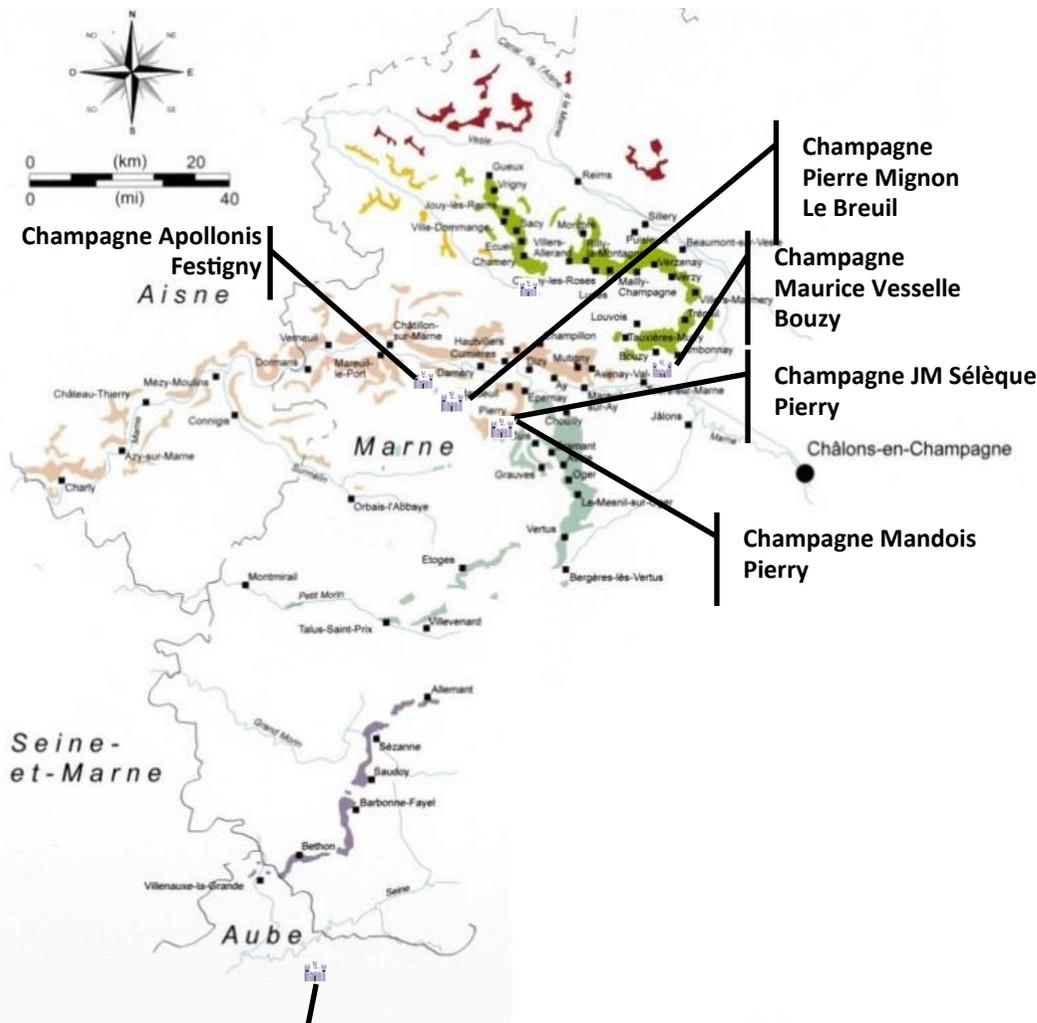
LA MONTAGNE DE REIMS

LA VALLÉE DE LA MARNE OU CÔTE DES NOIRS (AY)

LA CÔTE DES BLANCS (CRAMANT)

LA CÔTE DES BAR (BAR-SUR-AUBE)

Les communes classées Grand Cru se trouvent dans le département de la Marne et sont réparties uniquement entre la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs (17 villages seulement).



Champagne Apollonis
Festigny
Aisne

Champagne
Pierre Mignon
Le Breuil

Champagne
Maurice Vesselle
Bouzy

Champagne JM Sélèque
Pierry

Champagne Mandois
Pierry

Seine-
et-Marne

Aube

Champagne
Robert Barbichon
Gyé sur Seine

- Vallée de la Vesie
- Vallée de l'Ardre
- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Côte de Sézanne
- Troyes
- Côte de l'Aube



La montagne de Reims

Champagne Maurice Vesselle (Bouzy)

Bouzy est aujourd'hui un des grands crus historiques de cette appellation, notamment fameux pour ses Bouzy Rouge, vins rouges « tranquilles », donc non pétillants, en Champagne. La maison Maurice Vesselle se trouve à Bouzy où elle exploite depuis 1955 un domaine classé Grand Cru. C'est une maison qui possède une approche singulière de la vigne, avec un travail très important réalisé à la vigne, notamment des labours profonds afin d'accentuer les caractères spécifiques du terroir.



Prix : 36 €

Bouzy Grand Cru cuvée réservée

85 % Pinot noir, 15 % Chardonnay

Le Brut Réserve est caractéristique de la région de la Montagne de Reims, où le Pinot Noir domine. Le nez est très aromatique, évoquant les agrumes. On relève de très fines bulles. Sur le palais, c'est une cuvée riche, vineuse avec des arômes de petits fruits rouges.

Idéal à l'apéritif, il saura accompagner tout un repas tant côté mer que côté terre...



Prix : 40 €

Bouzy Rosé Brut

100 % Pinot Noir

Rosé de saignée, sans fermentation malolactique et élevé en cuvée inox pour conserver la fraîcheur. Belle robe orange saumoné, fines bulles avec un nez expressif sur les fruits rouges (fraises, cerises mûres). Ce rosé est charnu, croquant de fruits, frais, bien enveloppé, réalisé dans un style pur, corpulent et vif à la fois.



La Vallée de la Marne

Champagne Apollonis (Festigny)

Dans la famille Lorient, on est vigneron depuis le 17^{ème} siècle. La musique et la viticulture passionnent ce vigneron. Ses champagnes sont cultivés (méthode de répulsion des parasites par les sons) et vieillis en musique. Le nom même d'Apollonis choisi par Michel Lorient n'est pas un hasard, puisque elle est la muse des arts et de la musique. Le domaine Apollonis s'étend sur 7 hectares et a obtenu la certification HVE «haute valeur environnementale» pour son respect du terroir, de l'environnement et de la biodiversité.



Authentic Meunier (Bouteille ou Magnum)

100 % Meunier

Dosage à 9 g, il s'agit d'un Blanc de Noirs

Cuvée historique du Domaine déjà élaborée dans les années 30 par le grand-père, elle évoque le fruit du Pinot Meunier, la souplesse et la rondeur pour de parfaits apéritifs en famille ou entre amis.

Prix : 65 € en magnum, 30 € en bouteille, 18 € en 1/2 bouteille



Patrimony

Meunier, Chardonnay

Dosée à 9 g, cette cuvée traditionnelle libère des arômes de fruits (agrumes) du Meunier qui en font un champagne acidulé, léger, relevé par une note de minéralité procurée par une touche de Chardonnay.

Très beau champagne d'apéritif, il accompagnera également de beaux poissons de rivière.

Prix : 30 €



Champagne Pierre Mignon

Maison familiale depuis 5 générations, le domaine Pierre Mignon est situé à Le Breuil, dans la Vallée de la Marne. Le vignoble de 20 hectares s'étend dans les meilleurs Crus de la Champagne (Vallée de la Marne, Côte des Blancs, région d'Épernay). L'encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%) est complété par le Chardonnay présent sur 40% des parcelles et le Pinot Noir qui couvre 10% de l'exploitation. Le vignoble est certifié Haute Valeur environnementale et fournit l'Élysée !



Prix : 32 €

Grande Réserve

80 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay, 10% Pinot Noir

Un Champagne tout en fruité et rondeur, aux accents de fruits blancs frais, d'agrumes, à la texture légère et fluide.

Idéal à l'apéritif et pour toutes vos réceptions.





La côte des noirs (Epernay)

Champagne Mandois (Epernay)

La maison Mandois est une maison familiale et indépendante depuis 9 générations. Elle n'a cessé au fil des ans de se développer d'Epernay à Pierry, de se moderniser et s'ouvrir à l'export. Dirigée aujourd'hui par Claude Mandois, elle allie tradition et modernité. En 2ème année de conversion au Bio en 2019, cette maison compte 40 ha de vignes et produit 500.000 bouteilles à la lisière de la Côte des Blancs.



Prix : 32 €

Brut Origine

33 % Chardonnay, 33 % Meunier et 33 % Pinot Noir.

Ce champagne est produit en solera (assemblage de plusieurs millésimes) sur 3 ans, ce qui lui donne naturellement de la rondeur et affirme le style de la maison Mandois. La robe jaune pâle laisse place à un nez riche, un nez parfumé sur les fruits mûrs et le tilleul. On retrouve en bouche une réelle gourmandise de saveurs agrémentées de quelques notes de miel.



Prix : 40 € (Magnum 85 eur)

Blanc de Blancs 2016 (Magnum 2015)

100 % Chardonnay

Champagne millésimé, élevé sur 4 ans, dosé à 8 g/l, il provient d'une appellation 1er cru. La robe est lumineuse, la bulle superbement fine dévoile un nez enjôleur et aérien, floral sur des notes de citrus et de fruits jaunes. L'attaque en bouche est fine et minérale, témoignage du sol crayeux. La mâche affirme son élégance, à la fois sur les agrumes et des notes vanillées traditionnelles du cépage.



Champagne JM Sélèque (Pierry)

Maison familiale fondée en 1965, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 7.5 ha et 7 villages majeurs de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs : Epernay, Pierry, Vertus, Dizy pour les principaux. Les trois cépages majeurs du Champagne sont vinifiés autour de 9 cuvées, avec une majorité de Chardonnay et de Pinot Meunier.



Solescence Extra Brut

50 % Chardonnay, 40 % Meunier et 10% Pinot Noir.

Ce champagne est élevé à 50% en provenance de la récolte 2012 et à 50% en solera (réserves perpétuelles). Cela lui confère une structure et une longueur qui n'ont d'égal que sa finesse de bulle, sa vivacité et son fruité. Il accompagnera à son aise fruits de mer et cuisine asiatique.

Prix : 40 € (Magnum 85€)



Quintette

100 % Chardonnay

Ce Blanc de Blancs provient de 5 parcelles 100% Chardonnay, la plus ancienne âgée de 70 ans. Issu à 80% de la récolte 2017 et élevé un minimum de 36 mois à 50% en cuves inox et 50% en futs de chêne. Extra brut, très faiblement dosé à 2 g/l, la bouche s'ouvre sur une attaque fraîche et vive, et des bulles très fines. On relèvera des notes de noisettes, de caramel, minérales en fin de bouche, tendues avec une légère amertume qui le prolonge sans lourdeur.

Prix : 50 €



La côte des Bar (Bar sur Aube)

Champagne Robert Barbichon (Gyé sur Seine)



Certifiée en viticulture biologique depuis 2012, la maison de Champagne Barbichon est désormais conduite en biodynamie. Dirigée par Maxime et Thomas, la 4^{ème} génération de vignerons, elle est située au cœur de la Côte des Bar, ses 9 hectares courant sur 5 villages autour de Gyé sur Seine sur des terroirs argilo-calcaires.



Prix : 38 € 1/2 bouteille 20 €

Quatre Cépages Brut

78 % Pinot Noir, 12 % Chardonnay, 5 % Pinot Blanc, 5% Pinot Meunier

Voici la cuvée identitaire du domaine, en élevage solera typiquement champenois sur 3 ans avec une majorité de millésime 2013. Très faiblement dosé (4 g de sucre résiduel, ce qui en fait un quasi extra brut), il nous livre une bulle fine, une mâche complexe, généreuse et fruitée tout en restant tendue et digeste.



Prix : 39 €

Blanc de blancs

85 % Chardonnay, 15 % Pinot blanc

Ce champagne élevé en cuves est produit à partir des 2 cépages de blanc traditionnels de la Champagne, à savoir le Chardonnay et le Pinot Blanc, à respectivement 85% et 15%. Il est produit en biodynamie et élevé 48 mois. Le nez de pain grillé et d'agrumes laisse place à une bouche délicate sur des bulles très fines. Très minéral, on l'accorderait à merveille sur un chèvre frais, des huitres ou un poisson à chair fine telle la sole.



Prix : 37 €

Blanc de noirs

89 % Pinot Noir, 11% Pinot Meunier

Ce champagne est récolté et vinifié en biodynamie. Cette cuvée est un blanc de noirs, donc réalisée à partir de raisins noirs de Pinot : 89% à partir du cépage Pinot Noir, 11% à partir de Pinot Meunier en élevage solera typiquement champenois sur 3 ans avec une majorité de millésime 2016. Très faiblement dosé (2 g de sucre résiduel, ce qui en fait un extra brut), il nous livre une bulle fine, un nez de fruits blancs, légèrement brioché et d'agrumes. La mâche est complexe, ample, charmeuse mais également généreuse et fruitée tout en restant tendue et digeste.



Qui sommes nous ?



Une Terre un Vin est un « Wine profiler ».

Notre concept est de dénicher des pépites et de partager ces découvertes, de vous faire découvrir des vins d'« auteurs », de petits vigneron engagés, attachés à exprimer leur terroir. Souvent bio, ces vins vous raconteront tous une belle histoire, et chacun d'eux est présenté dans un livret d'accompagnement. Nous proposons des « paniers découverte » à nos clients, organisons des dégustations, ou sommes à votre disposition pour constituer vos caves ou vous proposer des vins pour vos événements.





une Terre, un Vin

uneterre.unvin@gmail.com

www.uneterre-unvin.com

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/uneterreunvin/)

[uneterreunvin/](#)

04 22 13 26 77