



UNE TERRE UN VIN

Catalogue

CHAMPAGNE

2018





LE CHAMPAGNE

COMMENT CHOISIR SON CHAMPAGNE ?

LES CEPAGES UTILISES

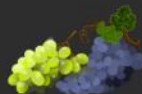


CHARDONNAY

"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

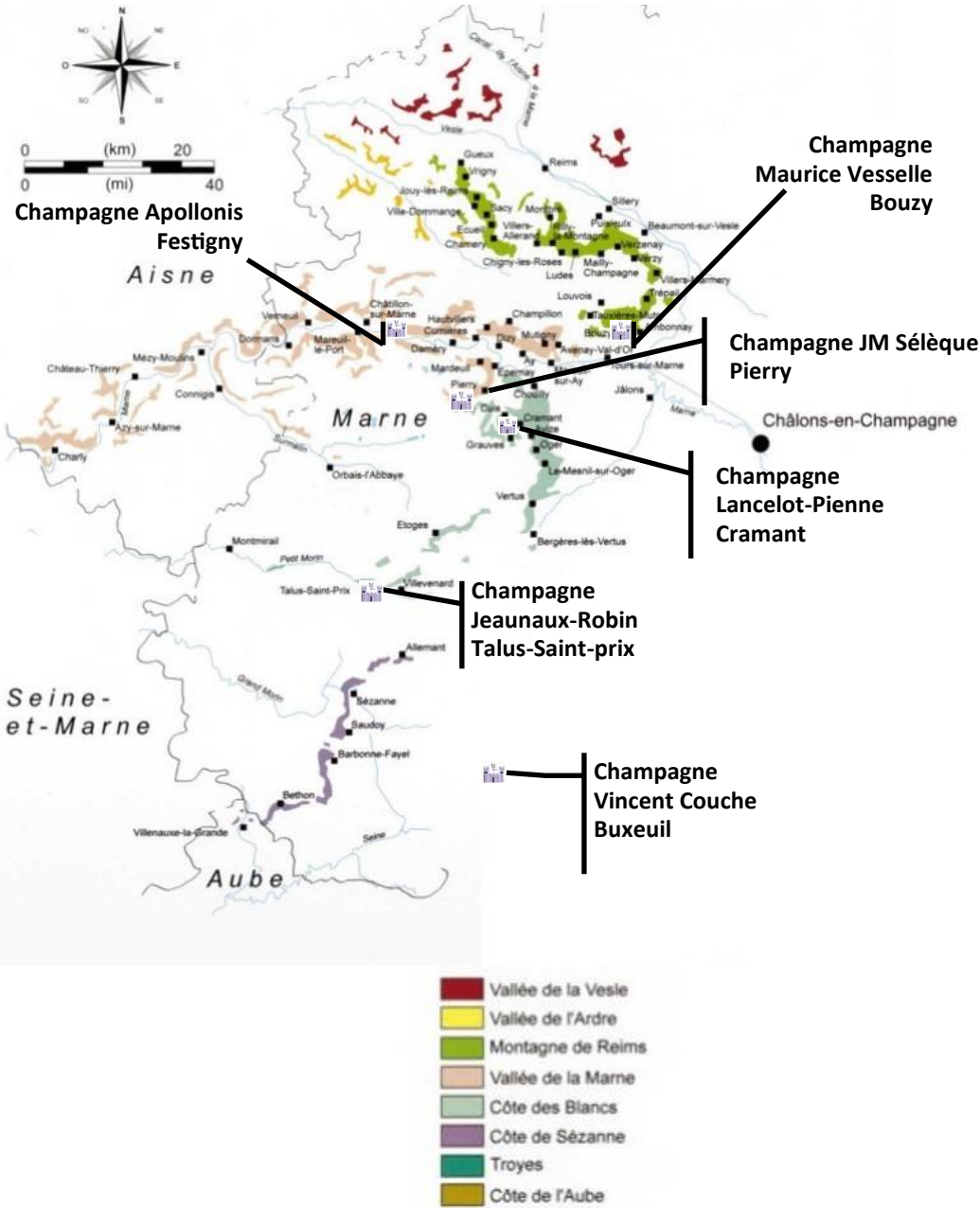
LA MONTAGNE DE REIMS

LA VALLEE DE LA MARNE OU COTE DES NOIRS (AY)

LA COTE DES BLANCS (CRAMANT)

LA COTE 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).





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 : 30 EUR

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 : 36 EUR

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 vignerons 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 vieillissent 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.



Prix : 26 EUR

Patrimony

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 : 55 EUR

Authentic Meunier (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.



La côte des noirs (Epernay)

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.



Prix : 27 EUR

Solescence Extra brut 7 Villages

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 : 29 EUR

Solescence Brut Rosé

45 % Chardonnay, 40 % Meunier et 15 % Pinot Noir.

Brut, il est faiblement dosé à tout juste 6 g/l. Fruité en bouche, la bulle est très fine et révèle progressivement des arômes de fruits du verger, de pêche. Excellent à l'apéritif, il accompagnera un plateau de charcuteries lyonnaises, pâté en croûte, mais également un dessert à base de fruits rouges ou jaunes.



Prix : 34 EUR

Quintette Blanc de Blancs

100 % Chardonnay

Extra brut, il est très faiblement dosé à moins de 3 g/l. La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche et vive, et des bulles exceptionnellement fines. On relèvera des notes de noisettes, de caramel, minérales en fin de bouche, tendues avec une légère amertume qui le prolonge sans lourdeur. Idéal à l'apéritif (biscuits salé, parmesan) ou sur des produits de la mer: coquillages, crustacé.



Prix : 50 EUR

Partition 2011

70 % Chardonnay 15% Pinot Noir 15% Pinot Meunier

La cuvée Partition 2011 signée Jean-Marc Sélèque est un champagne assemblé avec une précision remarquable. Chaque année, Jean-Marc Sélèque sélectionne 7 barriques, représentant autant de nuances et de reflets du terroir de cette maison. Sept barriques comme autant de notes qui écrivent une partition pour interpréter un millésime et une année unique.



La côte des Blancs (Cramant)

Champagne Lancelot-Pienne (Cramant)

L'histoire de la maison Lancelot débute il y a 120 ans avec Jean-Baptiste Lancelot, chef-vigneron de la maison Mumm à Cramant qui décide, au début du 20e siècle, de se mettre à son compte. Son fils poursuivra, puis en 1967, un mariage réunit les familles Pienne et Lancelot, ainsi que leurs vignobles.

Le domaine couvre aujourd'hui 8 hectares, cultivée en production raisonnée, dont la moitié est plantée en pinot meunier, 3 hectares de chardonnay majoritairement issu de la Côte des Blancs et 1 hectare de pinot noir de la Vallée de la Marne.



Prix : 29,5 EUR

L'instant présent, Blanc de blancs

100 % Chardonnay

Cette cuvée provient à 80 % de la vendange 2014. Au nez, les arômes sortent sur les fleurs blanches, avec une pointe d'agrumes. La bouche est agréable et minérale, avec en attaque le croquant de la pomme reinette puis une finale crémeuse. Comme de nombreux Blanc de blancs, ce champagne est idéal à l'apéritif, voire sur des crustacés tels des crevettes roses ou un tourteau.





Prix : 32 EUR

Pétale de Rose

Mélange cuvée Tradition 70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay et 15% Pinot noir dont 8 à 10% de pinot noir pur Bouzy

La robe présente une superbe couleur rose tendre, légèrement saumonée. Le nez est tout en harmonie de fruits rouges légers, avec des notes acidulées et minérales. La bouche, aux saveurs de fruits rouges (fraise, fraise des bois), s'allonge sur des notes légèrement mentholées tout en restant superbement suave. A déguster en apéritif ou sur une salade de fruits (rouges) .



Prix : 50 EUR

Cuvée Marie Lancelot 2012

100 % Chardonnay

Voici une cuvée haute définition !

La robe est étincelante et l'œil observe déjà au verre la lente montée des fines bulles jusqu'à la surface du vin. Avec ses arômes de fruits secs (noisette...), le nez est avant tout minéral. Grande amplitude, droiture, sont les qualificatifs qui viennent immédiatement à l'esprit pour qualifier ce Grand Cru Blanc de blancs typique de la côte de Cramant.





une Terre, un Vin

Talus-Saint-Prix

Champagne Jeauxaux-Robin (Talus-Saint-Prix)



D'une superficie de 5.7 ha, ce domaine est situé à Talus Saint Prix dans Les Coteaux du Petit Morin, terroir situé juste dans le prolongement de la Côte des Blancs et à la périphérie de la Côte de Sézanne. Ce terroir argilo-calcaire mêlé de silex et de marnes blanches est particulier puisque le Pinot Meunier qui ne représente qu'un tiers de toute l'aire viticole champenoise occupe plus de 70% de la surface en appellation du village. Depuis 2005, le domaine est conduit en agriculture biologique, la certification demandée en 2015, et 2018 sera la 1^{ère} année de vendange bio.



Prix : 33 EUR

Fil de brume Brut Prestige

80 % Chardonnay., 20% Pinot Noir et Meunier

Dosé à 6 g, la finesse de la bulle accompagne un nez agréablement citronné, entre notes florales et acidulées. On retrouve en bouche des arômes d'agrumes et une salinité qui le rendent à la fois digeste et persistant.

Parfait pour accompagner des poissons de rivière, des fromages corsés.



Prix : 30 EUR

Le Talus de St Prix Extra Brut

10 % Chardonnay, 90 % Pinot Meunier et Pinot Noir.

Quasi blanc de noirs, ce champagne est un extra brut très faiblement dosé à 5,5 g de sucre/l. La mousse est fine et persistante, le nez fruité sur la pomme mûre et les noisettes, arômes que l'on retrouve en une superbe bouche ample, complexe, vineuse, pleine d'équilibre aromatique avant une finale biscuitée.



La côte des Bar (Bar sur Aube)

Champagne Vincent Couche (Buxeuil)



Vincent Couche est un des principaux vignerons champenois labellisé en biodynamie AB et Demeter. Il s'agit d'un champagne de l'Aube, de la côte des Bar, qui provient des terroirs de Buxeuil sur des sols similaires à ceux du Chablis. Assemblage 80/20 Pinot Noir-Chardonnay, il est élevé à hauteur de 10% en fûts et faiblement dosé à 4g/l.



Prix : 33 EUR

Elégance

80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Ce champagne provient majoritairement des millésimes 2011, 2012 et 2013. Il est élevé à hauteur de 10% en fûts et faiblement dosé à 4g/l. On apprécie la finesse de la bulle, la bouche équilibrée, aromatique et savoureuse.





une Terre, un Vin

uneterre.unvin@gmail.com

www.uneterre-unvin.com

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

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

04 22 13 26 77