



UNE TERRE UN VIN

*Catalogue*  
**CHAMPAGNE**

2019





# LE CHAMPAGNE

COMMENT CHOISIR SON CHAMPAGNE ?

## LES CEPAGES UTILISES

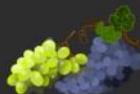


CHARDONNAY

"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)

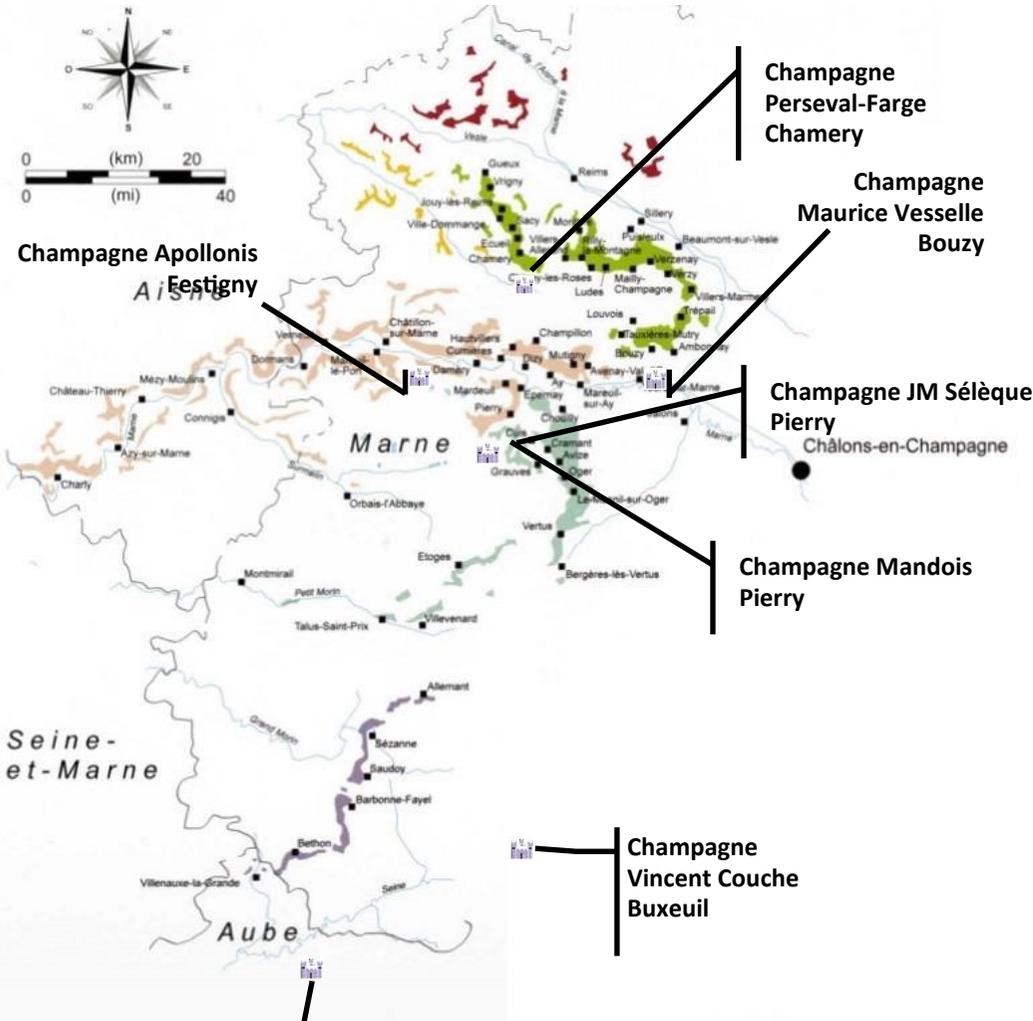
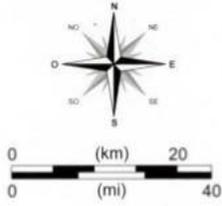
LA COTE DES BLANCS (CRAMANT)

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).



une Terre, un Vin



- 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 : 30 €

#### 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 €

#### 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.



## Champagne Perseval-Farge (Chamery)

Cette Maison familiale de 5 hectares est située à Chamery, en classement Premier Cru. Les propriétaires représentent la cinquième génération. L'encépagement est de 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 15 % Meunier et 10 % se répartissent entre Pinot Gris (ou Fromenteau), Petit Meslier et Arbanne, des anciens cépages. L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE3)

---



**Prix : 33 €**

### C de Nature

55 % Pinots noir et meunier, 45 % Chardonnay

Ce champagne nature est produit à partir d'un assemblage équilibré de jeunes vignes. Il est élevé en réserve perpétuelle sur 4 millésimes, non dosé et vinifié en cuves inox. Très floral et sur les agrumes au nez, il présente une belle attaque en bouche, légèrement beurrée, mais également sur l'abricot où le Chardonnay s'affirme. On apprécie la grande finesse de bulle, la rondeur mais également la longueur de ce champagne très digeste.

---



**Prix : 36 €**

### C de Chardonnay

100 % Chardonnay

Ce blanc de blanc a été mis en bouteille en 2012 après avoir été élevé à hauteur de 25% en fûts, et réalisé à partir des 4 millésimes précédents. Il est peu dosé à 5.5 g/l. Le nez est très délicat et la bouche, riche, complexe et puissante sur les fleurs blanches, des notes pâtisseries légèrement grillées, tout en restant à la fois digeste et équilibrée. Voici un bel hommage au Chardonnay

---



### 199 2007

Ce champagne millésimé 2007 provient à 57% du cépage Pinot Meunier et 43% Chardonnay. Il a été mis en bouteille en 2009 et produit sur moins de 1500 bouteilles. Plus d'1/3 de l'élevage est réalisé en fûts. Le nez est ample et complexe, légèrement confit sur l'abricot, le miel. La bouche est bien tendue, sur une matière distinguée et une bulle extrêmement fine, minérale avec une pointe de torréfaction. Champagne de gastronomie qui accompagne tout un repas jusqu'à de beaux fromages affinés.

**Prix : 42 €**



## La Vallée de la Marne

### Champagne Apollonis (Festigny)

Dans la famille Lorient, on est vigneron depuis le 17<sup>ème</sup> 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.



#### 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 : 60 € en magnum, 27 € en bouteille**

---



#### Monodie

100 % Meunier

Extra brut car dosé à 5 g sur ce millésime 2010, ce champagne « blanc de noirs » sublime le Pinot Meunier. Ce champagne mono-cru exceptionnel provient de vignes âgées de 75 ans, et de raisins murs. Champagne vineux, il révèle un nez très expressif qui laisse place à une bulle particulièrement fine en bouche, ainsi qu'une belle salinité, avant de dévoiler une magnifique allonge, sublime de finesse.

**Prix : 50 €**



## 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 : 27 €

#### 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 : 33 €

#### Blanc de Blancs 2013

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.

### Victor

90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir.



Prix : 43 €

Ce champagne fait partie de la collection Unique de la maison Mandois. Dosé à 7 g/l, Il est issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, élevé 7 ans sur lies puis 6 mois en fûts de chêne, ce qui le prédestine à la gastronomie.

La robe est or intense, les bulles très fines et le nez délicat. La bouche est ronde, équilibrée et onctueuse, complexe sur de multiples saveurs florales, de fruits et de sous-bois, mais également charnue sur des notes finement torréfiées typiques d'un élevage luxueux.

---

### 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 : 15 €

### Solescence 7 Villages (1/2 bouteille)

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.



## 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 : 30 €

#### 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.

---



Prix : 45 €

#### Chardonnay de Montgueux

100 % Chardonnay

Cette cuvée est un Blanc de Blancs mono terroir de Montgueux, le plus réputée de l'Aube pour ses sous-sols de craie et silex. Il s'agit d'un brut nature, sans aucun dosage en sucre additionnel ! En bouche, les notes crayeuses sont épaulées par l'intensité et la richesse des raisins, le vieillissement pour partie en fût procurant une profondeur supplémentaires. Voici une cuvée noble et complexe, par essence gastronomique.

---



## 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 4ème 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 : 30 €

### Quatre Cépées 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 : 33 €

### 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.

---



## **une Terre, un Vin**

**[uneterre.unvin@gmail.com](mailto:uneterre.unvin@gmail.com)**

**[www.uneterre-unvin.com](http://www.uneterre-unvin.com)**

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

**[uneterreunvin/](#)**

**04 22 13 26 77**