



UNE TERRE UN VIN

Catalogue

CHAMPAGNE

2020





LE CHAMPAGNE

COMMENT CHOISIR SON CHAMPAGNE ?

LES CEPAGES UTILISES

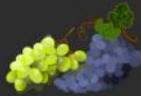


CHARDONNAY

"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

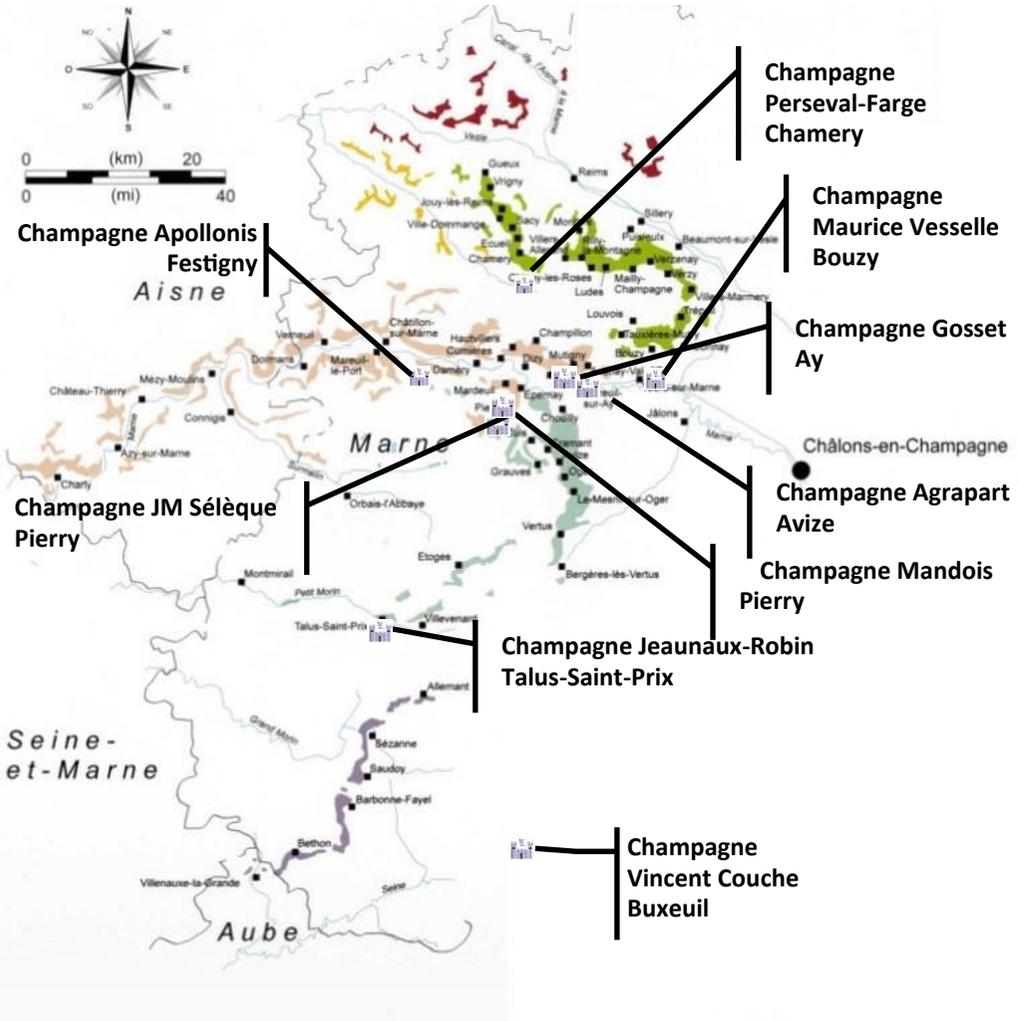
LA MONTAGNE DE REIMS

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).



- 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 : 34 €

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 : 39 €

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 : 30 €

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.





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.



Prix : 27 €

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.





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 : 27 € en bouteille, 60 € en magnum



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 €





Champagne AR Lenoble (Chouilly)

Cette maison familiale a été créée par la famille Graser en 1870. Fuyant l'Allemagne pendant la guerre de 1870, la famille s'installe en Alsace, et le fils Armand-Raphaël devient courtier en vins. En 1900 le Champagne Graser naît, rebaptisé rapidement « AR Lenoble » pour faire oublier le nom à consonnance allemande : « AR » pour ses initiales et « Lenoble » en hommage à la noblesse des vins de Champagne. 4 générations vont alors se succéder et conserver le domaine familial totalement indépendant. Le domaine de 18 hectares est situé à Chouilly, l'un des 6 villages classés Grand Cru sur la Côte des Blancs.



Intense Mag 15

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

Champagne issu d'un assemblage des cépages Chardonnay de Chouilly Grand Cru sur millésime 2015, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et de Pinot Meunier de Damery. Le nez est expressif (fruits blancs), la bouche est ample et riche avec de jolies expressions d'agrumes, et une pointe de salinité qui met en appétit. Il accompagnera parfaitement un pâté en croûte de lapin, une assiette de tapas ou des fromages (Salers, Comté).

Prix : 31 €



Blanc de Blancs

100 % Chardonnay.

Le nez est délicat mais très riche avec un mélange d'arômes floraux et de fruits blancs. La bouche est tout en retenue, droite et concentrée avec une finale franche laissant présager un très grand potentiel de garde.

Il sera parfait à l'apéritif accompagné de gougères ou sur des mets japonais tels que des sashimis.

Prix : 37 €



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.



1/2 Bouteille

Prix : 18 €

Prix : 30 €

Solessence 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.





La côte des blancs (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 : 29 €

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 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.

Victor

90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir.

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.



Prix : 43 €





La côte des blancs (Epernay)

Champagne Agrapart (Avize)

Arthur Agrapart faisait déjà son vin au début du XIX^{ème} siècle, mais les aléas de la guerre de 1914-1918 ne favorisant pas le développement du vignoble, le domaine attendra son petit-fils pour prospérer. Le père de Pascal Agrapart, a remis le domaine en état dans les années 50, acheté des vignes, épousé une vigneronne, assis la notoriété. Il y entame au début des années 80 à la faveur d'une extension une démarche vers la "parcellisation". Pascal, à partir de 1995, sélectionne trois familles de sols : un terroir argileux, un calcaire, un argilo-calcaire, les trois étant assis sur le socle crayeux de la Côte des Blancs. "Mon père me disait : "On travaille sa vigne comme un jardin".



Prix : 45 €

Les 7 Crus

90 % Chardonnay et 10 % Pinot Noir

Grand cru

Ce champagne est né sur le terroir Grand Cru d'Avizé. Il est composé de 2 millésimes assemblés pour cette cuvée issue de parcelles de 7 villages. 4 Grands crus: Avize, Oger, Cramant et Oiry et 3 Premiers Crus. Son dosage est limité à 7 g/l. Nous restons amoureux au fil des ans de l'extrême finesse de la bulle, d'un nez expressif et d'une bouche charmeuse et profonde qui nous renvoie aux plus beaux flacons champenois.

Champagne Gosset (Ay)

Gosset est réputée pour être la plus ancienne des maisons de Champagne. On peut remonter l'arbre de la famille Gosset jusqu'en 1484, à Ay, terroir de grands crus. C'est en 1584 que Jean Gosset fonde véritablement cette maison. Ses descendants dirigent la maison pendant plus de 400 ans, faisant face aux diverses invasions sous Louis XIV, lors de la Révolution, puis des Empires. En 1993, la 16ème génération des Gosset vend la maison au groupe Renaud-Cointreau, lequel possède aussi les cognacs Frapin, et la Verveine du Velay. La maison Gosset s'étend sur 140 ha de vignoble.



Prix : 42 €

La Grande Réserve

46 % Chardonnay, et 54 % Pinot Noir.

Grand cru

La Grande Réserve est le symbole du style Gosset. Dosé à 8g/l, la robe se pare d'une robe jaune doré pâle, magnifiée de fines bulles légères. Son nez est intense et complexe. On décèle des notes aromatiques mêlées de fleurs (jonquille, fleur de tilleul) et de fruits (cerise, mûre) sur un fond de senteurs torréfiées. En bouche, cette cuvée est ample, vineuse et concentrée. La finale est longue et puissante.





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 : 34 €

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 : 43 €

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.



Talus-Saint-Prix

Champagne Jeuniaux-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 : 38 €

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 : 35 €

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.



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