

Offre Champagne 2021





LE CHAMPAGNE

COMMENT CHOISIR SON CHAMPAGNE ?

LES CEPAGES UTILISES

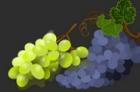


CHARDONNAY

"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

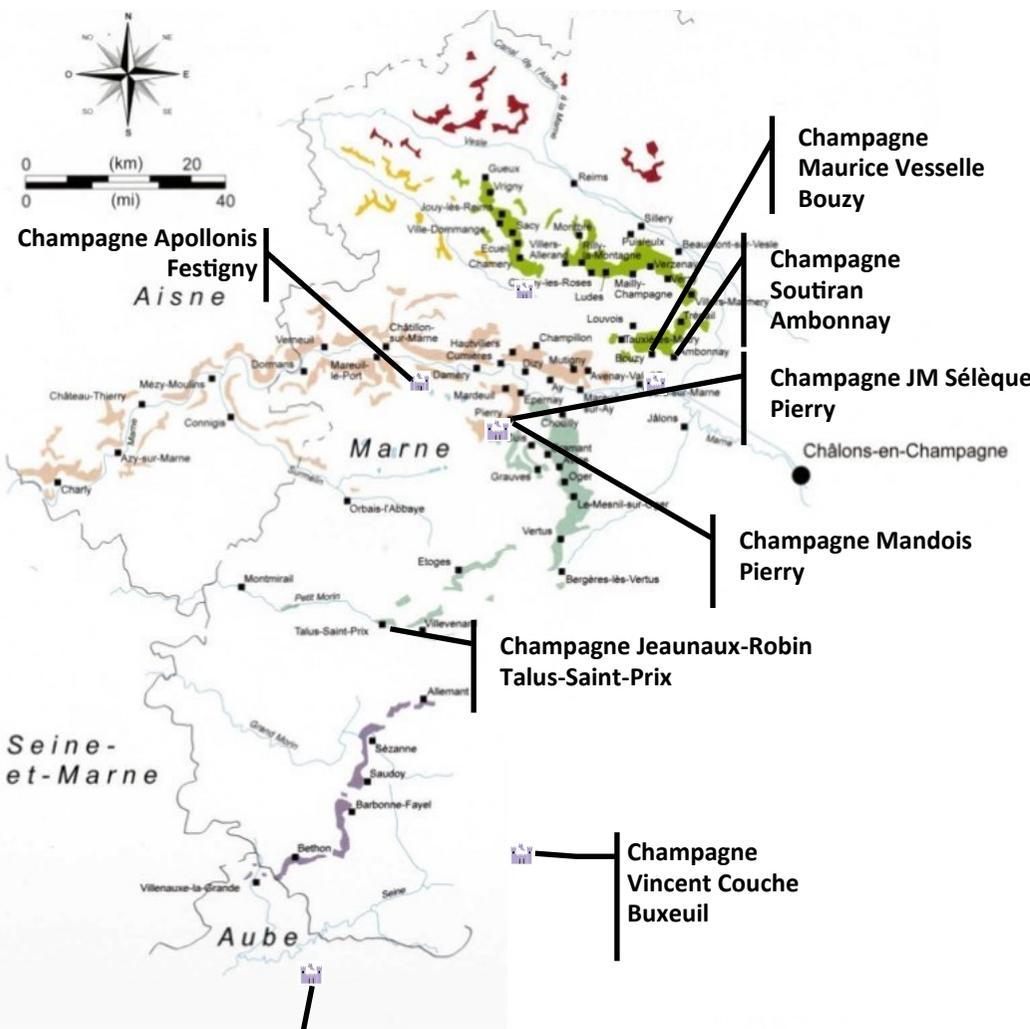
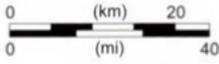
LA MONTAGNE DE REIMS

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).



**Champagne Apollonis
Festigny
Aisne**

**Champagne
Maurice Vesselle
Bouzy**

**Champagne
Soutiran
Ambonnay**

**Champagne JM Sélèque
Pierry**

**Champagne Mandois
Pierry**

**Champagne Jeunaux-Robin
Talus-Saint-Prix**

Seine-et-Marne

**Champagne
Vincent Couche
Buxeuil**

**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 : 35 €

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 : 42 €

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 Soutiran (Ambonnay)

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 €

Cuvée Signature Brut Grand Cru

50 % Pinot noir, 50 % Chardonnay

Cuvée historique de la maison Soutiran, le nez présente des arômes de poire compotées, de pêches de vignes avec des accents torrifiés et anisés. Au palais, l'effervescence est crémeuse et fondue dans une belle minéralité, signe du terroir d'Ambonnay. Très beau champagne d'apéritif, il accompagnera également de beaux poissons de rivière.



Prix : 40 €

Cuvée Perle Noire Brut Grand Cru

100 % Pinot Noir

Ce champagne de gastronomie est composé du seul Pinot noir dont 40 % de vins de réserve. Après avoir passé 48 mois en cave, le nez est fruité, la bouche est dense, vineuse et veloutée. Noble et suave, il est d'une fraîcheur et d'une longueur en bouche remarquable pour un blanc de noirs.



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 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



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 : 27 €



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 2^{ème} 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 : 28 €

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 : 35 € (Magnum 75 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.



Prix : 33 €

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.

Talus-Saint-Prix



Champagne Jaunaux-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 : 41 €

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.

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



Prix : 38 €

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.



Prix : 35 €

Eclat de Meulières

60 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Cuvée signature, elle est l'expression parfaite du terroir des coteaux du Petit Morin par son assemblage. Un champagne vineux à souhait, tout en souplesse. En bouche, la bulle est délectable, le vin ample et rond, avec un style léger. Il s'exprime avec simplicité et netteté.



La côte des Bar (Bar sur Aube)

Champagne Vincent Couche (Buxeuil)



Vincent Couche est un des principaux vigneron 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 : 35 €

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 : 46 €

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 € 1/2 bouteille 18 eur
Magnum 65 eur**

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

www.uneterre-unvin.com

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

[uneterreunvin/](#)

04 22 13 26 77