

Tradition

BRUT



DÉGUSTATION

« Robe jaune doré aux reflets argentés. Au service, l'effervescence est fine et dynamique. Au premier nez se dévoilent des notes florales (aubépine et jasmin) associées à des arômes fruités de banane et d'agrumes. A l'aération, le vin s'ouvre davantage sur des notes minérales de pierre à fusil. L'attaque est ample et aérienne sur des notes épicées de cannelle et de badiane. Ce vin est porté en bouche par la gourmandise de la mandarine subtilement mêlée à une touche de gingembre en finale. C'est le champagne de tous les instants. A servir entre 6° et 8°C. Il sera idéal à l'apéritif ou pour accompagner vos viandes blanches. »



FICHE TECHNIQUE

Cépages : 40% Chardonnay, 40 % Pinot Meunier et 20 % Pinot Noir.

Terroir : Côte des Blancs, Montagne de Reims & Vallée de la Marne

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave pendant 24 mois. Chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 9 gr/L.

Conditionnement : Demi-bouteille (37.5cl), bouteille (75 cl), magnum (1.5L) et jéroboam (3L).



Origine

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - BRUT



DÉGUSTATION

« Une robe jaune pâle aux reflets verts, la bulle est fine, tonique et soutenue. Au nez se dévoilent des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche on découvre toute la fraîcheur. Une première bouche où la fraîcheur domine. De délicates notes florales et citronnées assurent la jeunesse aromatique finement contrebalancée par des notes de brioche et viennoiserie. L'ensemble s'entremêle et développe une finale pure et persistante. A servir entre 6° et 8°C. Il sera parfait pour vos apéritifs ou pour accompagner vos fruits de mer tels que les huîtres et crustacés. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru.

Terroir : Côte des Blancs.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid, fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 36 mois minimum, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 8 gr/L.

Conditionnement : Demi-bouteille (37.5cl) et bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Gourmandise

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - DEMI-SEC



DÉGUSTATION

« Une délicate parure de jaune clair, de fines bulles dégagent de fins ascenseurs de gaz carbonique. Au premier nez se dégagent de légères notes de fruits confits, de fruits à noyaux, de miel. Une bouche tout à fait fidèle au nez, une belle harmonie entre la fraîcheur du cépage Chardonnay et la douceur du Demi-Sec avec de la pâte d'amande, du raisin et du citron confits. Cette cuvée enchantera vos salades de fruits exotiques, tartes aux abricots, sorbets citron mais aussi sabayons. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru.

Terroir : Côte des Blancs.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 36 mois minimum chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 38 gr/L.

Conditionnement : Demi-bouteille (37.5cl) et bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Réserve

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« Un Champagne brillant, une couleur jaune légèrement doré aux reflets verts, l'effervescence laisse apparaître un cordon fin et persistant. Le nez, fin et délicat, s'exprime sur la fraîcheur avec des notes florales comme l'acacia puis évolue d'avantage sur la maturité entre agrumes confits et eau-de-vie de mirabelle. En bouche, l'attaque est saisissante de par sa fraîcheur. La pureté est particulièrement appréciable. On retrouve un large bouquet aromatique toujours sur un registre des agrumes citron vert orange sanguine et pamplemousse, le tout rythmé par une élégante amertume zestée. Champagne pour un apéritif de prestige ou sur un repas avec par exemple de la volaille aux girolles ou un turbot à la crème citronnée. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru.

Terroir : Côte des Blancs.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourage des jus à froid, fermentation alcoolique sous contrôle de température 70 % de cuves inox + 30 % barriques bourguignonnes de 225 L.

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 48 mois minimum Chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl) et magnum (1,5L).

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Rosé de Saignée

BRUT (Saignée)



DÉGUSTATION

« C'est le résultat d'une macération courte des 2 cépages Pinot Noir et Meunier à la vendange. Une robe rubis chatoyante, l'effervescence est fine et dynamique. Au Nez ce Champagne s'ouvre sur des arômes de cassis, de framboise confiture et de biscuit cuillère légèrement beurré. La bouche est fraîche et tendue sur des notes de confitures de fruits rouges, d'oranges amères avec une finale tonique sur l'orange sanguine. Parfait pour vos repas « Tout au Champagne » ainsi qu'avec vos desserts fruités tels qu'une tarte aux fruits rouges, clafoutis ou encore une soupe aux fraises. »



FICHE TECHNIQUE

Cépages : 50 % Pinot Noir et 50 % Pinot Meunier

Terroir : Montagne de Reims & Vallée de la Marne.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE.

Vinification : Premier tri de la vendange à la parcelle, second tri au pressoir. Foulage, égrappage et macération pelliculaire à froid durant 24 à 48 heures (technique rosé de saignée)

Fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Vieillessement des bouteilles en cave pendant 24 mois minimum. Chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 7 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Blanc de Noirs

MILLÉSIME 2018 - 1er CRU - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« Son caractère structuré et fruité vient tout droit de sa terre natale, la Montagne de Reims. Son statut Premier Cru confirme la sélection rigoureuse de raisins au fort potentiel aromatique. Sa robe jaune pâle, très subtilement teintée de rose, annonce justement la couleur. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Pinot Noir 1er Cru

Terroir : Montagne de Reims.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Assemblage : Sélection de la récolte 2018.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 36 mois minimum, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Millésime 2010

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« Une robe élégante jaune légèrement dorée, une effervescence fine et régulière. Un premier nez frais et délicat des notes de fleurs blanches avec une touche iodée, à l'ouverture, s'exprime richesse et générosité. En bouche se dévoilent des saveurs racées de miel, de liqueur de café. Un vin remarquable par son parfait équilibre entre richesse et un délicat touché crayeux. A servir entre 6° et 8°C. Il sera idéal pour accompagner un apéritif avec un jambon de Bayonne, des crevettes grises, à table avec un carré de veau, un carpaccio de bœuf ou une tarte aux mirabelles. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru

Terroir : Côte des Blancs

Conduite de la vigne : Viticulture durable Champagne et HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Assemblage : Sélection de la récolte 2010.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles pendant 11 ans en cave, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



UniQ

GRAND CRU - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« UniQ c'est l'assemblage unique et harmonieux du Chardonnay Grand Cru de Chouilly et du Pinot Noir Grand Cru d'Ay. Une effervescence fine et délicate, une teinte limpide et brillante, la bulle est fine et régulière. Au premier nez se dévoile un milieu réconfortant de pâtisserie avec de la brioche chaude, de la pâte d'amande. Le second s'ouvre sur un profil chardonnay, aux arômes d'agrumes, de mandarine et de zeste de citron. La première bouche est d'abord dominée par la structure du Pinot Noir, le Chardonnay est plus en retrait plus difficile à appréhender et méritant davantage de patience. On assiste finalement à une version plus en matière avec ce côté pâtissier, de pain aux raisins bien présent avec une tension et une vivacité en devenir. La bouche se termine avec une jolie profondeur sur des notes de mirabelles et d'agrumes qui viennent subtilement conclure ce Champagne Grand Cru. »



FICHE TECHNIQUE

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.

Terroir : Côte des Blancs, Chouilly Grand Cru et Montagne de Reims, Ay Grand Cru.

Conduite de la vigne : Viticulture durable HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid, fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Fermentation malolactique entière.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 6 ans, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Vikka 0921

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« Un premier nez pur, iodé. N'hésitez pas à carafer votre Champagne afin qu'il puisse libérer son potentiel aromatique tel des notes de cacao, de torréfaction, mais aussi de fruits mûrs pour ensuite s'épanouir dans une bouche souple et ronde de fruits confits et finir avec une belle vivacité. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru.

Terroir : Côte des Blancs.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Sans fermentation malolactique.

Assemblage : Sélection de la récolte 2009.

Vieillessement & Dosage : Vieillessement en bouteilles en caves durant 11 ans, puis un vieillissement de 12 mois en mer à 60 mètres de profondeur au large de l'Île d'Ouessant en Bretagne. Dosage Extra Brut 4 gr/L.

Conditions de vieillissement en mer : L'Atlantique offre des conditions de vieillissement idéales une température constante de 13°C quelle que soit la période de l'année ainsi qu'une obscurité totale.

Conditionnement : Bouteille (75 cl) et son coffret.



Signature M. Hostomme

ESPRIT DE MALT GUILLON - FINITION M. HOSTOMME



DÉGUSTATION

« La robe présente des couleurs acajou avec des reflets rougeâtres. Le nez avec un côté parfumé et soyeux développe des notes fraîches d'agrumes, de miel et de vanille. La bouche, quant à elle, dévoile un velouté soyeux de fruits secs et d'agrumes confits, accompagné de notes épicées et de gingembre puis un soupçon de caramel au beurre salé. Enfin la finale est exceptionnellement longue et complexe avec des notes d'épices subtiles. »



FICHE TECHNIQUE

Le Malt : Le malt provient de la région de la Marne. À la distillerie Guillon, le malt est broyé puis mélangé à de l'eau chaude pour créer un jus de malt chargé en sucre.

La Fermentation : Unique de par sa méthode, la distillerie Guillon utilise des levures champenoises puis par adduction de sucre vient stimuler la fermentation.

Distillation : La maison Guillon réalise une double distillation. A l'issue de la seconde distillation, le cœur de chauffe titrant 80% est récupéré. Une première dilution est effectuée avant la mise en fût à l'eau de source.

Vieillessement : Après un vieillissement en fût de 7 années en fût de bourgogne blanc, un second vieillissement de 12 mois appelé « finition » a été réalisé dans 3 fûts de chêne M. Hostomme qui ont connu successivement 4 vinifications de Chardonnay Grand Cru de Chouilly.

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Millésime 2013

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

«Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2013 Extra-brut. A l'œil les tonalités jaunes aux reflets d'or offrent une grande luminosité, la bulle dynamique vient animer la brillance du Blanc de Blancs. Au nez, l'ouverture et la maturité de ce millésime dévoilent de subtils arômes d'orange, de citron confit ainsi que des notes briochées et de fruits secs. Une fois en bouche de délicates notes florales et citronnées assurent une jeunesse aromatique contrebalancée par des arômes de miel et d'épices douces. L'ensemble s'entremêle et développe un bouquet complexe se terminant sur une finale riche, dense et longue.»



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru

Terroir : Côte des Blancs

Conduite de la vigne : Viticulture durable Champagne et HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid et fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Pas de fermentation malolactique.

Assemblage : Sélection de la récolte 2013.

Viellissement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles pendant 9 ans en cave, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).



3309 Meunier

BRUT NATURE (Rosé de Saignée)



DÉGUSTATION

«À la vue la robe s'impose comme rose profonde aux reflets framboise. Au nez l'attaque de fraise écrasée se poursuit sur un éventail de fruits rouges, puis l'aération nous expose des notes fraîches de cerise acidulée et de fraise des bois subtilement épicées, et enfin une once de fraîcheur mentholée. En bouche, le caractère du Meunier exhibe son potentiel. Dès l'attaque la fraîcheur ainsi que les arômes perçus à l'olfaction sont bien présents. Un équilibre s'installe entre la vivacité assumée de ce brut nature et la matière du fruit portée par la chair du Meunier. Un puissant bouquet de myrtilles et fraises sauvages, rehausse toute la gourmandise et la générosité de ce Rosé de Saignée. Un profil véritablement gastronomique qui saura aussi bien accompagner une noix de bœuf séchée, un tartare de thon rouge, qu'une tarte fine aux myrtilles. »



FICHE TECHNIQUE

Cépages : 100 % Pinot Meunier

Terroir : Vallée de la Marne.

Conduite de la vigne : Viticulture durable en Champagne et HVE.

Spécificité : Le porte-greffe "3309 Couderc" rarement planté de nos jours en Champagne est bien adapté aux sols sablo-argileux, limoneux-argileux de la vallée de la Marne, il est moyennement vigoureux permettant des rendements modérés et des concentrations aromatiques reconnues pour le Rosé de Saignée.

Vinification : Premier tri de la vendange à la parcelle, second tri au pressoir. Foulage, égrappage et macération pelliculaire à froid durant 24 à 48 heures (technique rosé de saignée).

Fermentation alcoolique sous contrôle de température.
Fermentation malolactique entière.

Vieillessement & Dosage : Vieillessement des bouteilles en cave pendant 24 mois. Chaque bouteille est dégorgée sans ajout de liqueur d'expédition.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).



Perfect

BLANC DE BLANCS - EXTRA BRUT



DÉGUSTATION

« Perfect est une cuvée de « puriste » dédiée aux amateurs de Champagne Blanc de Blancs, c'est un hymne au Chardonnay où l'assemblage de 5 terroirs spécifiques exprime la subtile minéralité de la craie Champenoise. Le nez est à la fois tout en délicatesse par des notes joliment fleuries et d'une extrême fraîcheur dans un univers fruité où les agrumes sont dominants. L'attaque en bouche est ciselée de saveurs de citron, pamplemousse et mandarine qui lui donnent une structure saillante, viennent ensuite des notes de pâtisserie et viennoiserie. La finale est toujours portée par une bulle tonique sur laquelle de beaux amers cinglants apportent à ce Champagne un regain de fraîcheur appétent. Cette cuvée exceptionnelle sera idéale à l'apéritif accompagnée d'un tempura de crevettes, ou une langoustine grillée. »



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroirs : Côte des Blancs, Montagne de Reims et Vallée de la Marne.

Conduite de la vigne : Viticulture durable HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid, fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Fermentation malolactique partielle.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteilles en cave durant 4 ans, chaque bouteille est dégorgée 3 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr



Arpent

5 CÉPAGES - EXTRA-BRUT



DÉGUSTATION

« Cette cuvée exceptionnelle par son assemblage inédit se dévoile sous une robe jaune avec des reflets légèrement doré. La bulle est dynamique et persistante. Le nez est composé d'un élégant mix d'agrumes, de fruits, de groseilles blanches et d'amandes séchées. En bouche l'attaque est franche et directe sur des notes de fruits blancs, d'infusions avec de subtiles nuances épicées et poivrées. La finale vaporeuse et envoutante conclut en parfaite harmonie avec le nez. A déguster avec un carpaccio de Saint Jacques, un ceviche de bar ou tout simplement une tartine de saumon mariné au raifort.



FICHE TECHNIQUE

Cépages : Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 20%, Pinot Blanc 10% et Petit Meslier 10%.

Terroirs : Vallée de la Marne Oeuilly, Parcelle lieu-dit "Clos de l'Arpent".

Conduite de la vigne : Viticulture durable HVE.

Vinification : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage.

Débourbage des jus à froid, fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Sans fermentation malolactique.

Vieillessement & Dosage : Après un vieillissement en bouteille en cave durant 8 ans chaque bouteille est dégorgée 6 mois avant livraison à partir d'une liqueur spéciale de type MCR (Moût concentré Rectifié) à raison de 4 gr/L.

Conditionnement : Bouteille (75 cl).

CHAMPAGNE M. HOSTOMME - 5 rue de l'Allée-51530 Chouilly
Tél : +33 (0)3 26 55 40 79 - contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr

