



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origine : Montgueux.

Vins de réserve : 20% à 30%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.

Arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs.

L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose.

La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.

Arômes clés : agrumes, fleurs des champs.

Sensations : chantant, intime.

Accords : huîtres gratinées, rougets, crustacés, volailles...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  **OR** MUNDUS VINI (2021)
-  **92** /100 JAMES SUCKLING (2021)
-  **16** /20 LE POINT (2023)
-  **IWC (2020)** : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir (Côte des Bar) dont certaines parcelles en conversion Bio.

Vins de réserve : 20% à 25%, dont une partie issue de foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur or brillant et intense.

Un nez frais, riche et expressif dévoilant des arômes de fruits mûrs. Une sensation de charnu, de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.

Belle harmonie en bouche, avec des notes de fruits, dotée d'une finale raffinée et fraîche.

Arômes clés : poire, brioche.

Sensations : profond, rond, structuré, fruité.

Accords : volaille rôtie aux truffes, poissons d'eau douce, fromages...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2021)
-  LE POINT (2023)
-  JAMES SUCKLING (2021)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 80% Pinot Noir, dont environ 10% de vin rouge et 5% de rosé de saignée, et 20% Chardonnay.

Origines : Montgueux, Vitry et Côte des Bar.

Vins de réserve : 20% à 25%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 8g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur rose légèrement saumonée.

Ce champagne se distingue par ses arômes de fruits rouges charnus, issus des Pinots Noirs du village des Riceys dans la Côte des Bar.

Belle sensation de douceur en bouche puis apparition de notes subtiles et fraîches de fruits blancs. De la rondeur et une finale fraîche et fruitée.

Arômes clés : fleurs des champs, fruits blancs et exotiques.

Sensations : doux, frais.

Accords : tarte aux pommes, crêpe à la vanille...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2024)
-  LE POINT (2023)
-  GILBERT ET GAILLARD (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : majorité de Pinot Noir, complété par du Chardonnay.

Origine : Côte des Bar, issu de parcelles certifiées biologiques.

Vins de réserve : 10% à 30%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 5g/L (+/- 1g).



NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Un nez frais, accompagné de notes de biscuits. Belle maturité, avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de fleurs séchées. Une attaque en bouche tonique et légèrement saline.

Un vin croquant, friand, rappelant la chair bien mûre comme la poire d'Anjou et la mandarine, avec des notes de fleurs blanches. Une finale tout en fraîcheur et très salivante.

Arômes clés : abricot sec, bergamote, fruit frais.

Sensations : fruité, biscuit, fruits secs, riche.

Accords : oie farcie, ris de veau, foie gras, Saint-Jacques, joue de lotte, bar, turbot en croûte de sel, fromage Chaource, chocolat ganache citron, chocolat demi-amer...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  DECANTER (2022)
-  LE POINT (2021)
-  GILBERT & GAILLARD (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origine : terroir de Montgueux.

Maturation : élevage sur lies en fût de 300 litres pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique : 100% en fût de 300L.

Fermentation malolactique : 100% en fût de 300L.

Édition limitée numérotée : 1 520 bouteilles.



NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Tri méticuleux à la vendange.
-  Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Au nez, d'agréables notes boisées laissent progressivement découvrir des arômes floraux. La bouche est légère et allègre. Un vin blanc avec de la fraîcheur, digeste, qui s'appréciera aussi bien à l'apéritif qu'au plat principal.

Arômes clés : agrumes confits, fleurs blanches, brioche tiède.

Sensations : onctueux, complexe, frais.

Accords : Tomme de Savoie, Saint Félicien à la truffe, huîtres, langoustines...

Conseils : servir à 10-12°C.

VENDANGE 2020

2020 nous a permis de récolter des raisins présentant un très bel équilibre entre maturité et fraîcheur.



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir de la vendange 2020.

Terroir : vieilles vignes (70 ans d'âge) du terroir des Riceys sur le lieu-dit En Chanzeux (Côte des Bar) exposées plein sud en conversion bio.

Pratiques viticoles permettant de limiter le rendement à environ 20 hl par ha.

Cueillette à maturité au minimum à 13%/vol.

Fermentation alcoolique : macération longue d'au moins 2 semaines en cuveau bois avec 20% de vendange entière.

Fermentation malolactique : 100% en fût.

Édition limitée numérotée : 1 100 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Tri méticuleux à la vendange.
-  Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Nez sur le fruit rouge frais accompagné de notes florales telles que la rose mais aussi de notes aromatiques de conifère.

La bouche est tout en délicatesse, en élégance et présente une sensation de fruits juteux.

Arômes clés : cerise noire, florale, tabac.

Sensations : élégance, fraîcheur, juteux.

Accords : chevreuil de chasse française, rôti, gel d'airelles, pétales de fleurs séchées, pavé de navet boule d'or, jus réduits (Maxime Meilleur - La Bouitte**); ris de veau, canard, etc...

Conseil : servir à 18°C.

VENDANGE 2020

L'année 2020 nous a permis de récolter des raisins présentant une très belle maturité phénolique tout en gardant de la fraîcheur.



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir de la vendange 2019.

Terroir : vieilles vignes, terroir des Riceys (Côte des Bar).

Vendanges : cueillette à maturité proche de 13% /vol.

Macération et fermentation alcoolique : cuve inox.

Fermentation malolactique : 100% en fût.

Viellissement : élevage en fûts pendant 18 mois.

Édition limitée numérotée : 1 240 bouteilles.

DÉGUSTATION

Très belle couleur rouge rubis.

Nez sur les fruits rouges très mûrs : cerise noire, cassis.

Le fruité est accompagné de notes légèrement boisées, toastées, vanillées, le tout avec des nuances de chocolat chaud.

L'attaque est soyeuse puis la bouche continue en fruit croquant.

Arômes clés : cerise noire, vanillé, toasté.

Sensations : croquant, fruit frais.

Accords : bœuf Bourguignon, œufs meurette.

Conseil : servir à 18°C.

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Tri méticuleux à la vendange.



Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

VENDANGE 2019

Cette année s'est distinguée par une préservation remarquable de l'acidité ainsi qu'une excellente synthèse des précurseurs d'arômes, résultant en une palette aromatique tout à fait captivante.



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 70% Pinot Noir (Côte des Bar) et 30% Chardonnay.

Origines : majorité Montgueux, Vitry, Côte des Blancs.

Vins de réserve : environ 25%. (*majoritairement issus de foudres de chêne*).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : DEMI-SEC 35g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Vignes âgées de 15 ans minimum.



Premier jus de presse.



Dosage en soufre minimisé (jetting).



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur jaune doré.

Nez associant des arômes légèrement vanillés à ceux des fruits exotiques.

En bouche, des arômes de caramel et de figue fraîche.

Une finale sur la douceur.

Arômes clés : caramel, figue fraîche, fruits exotiques.

Sensations : gourmand, généreux, flatteur.

Accords : poulet au miel, salade de fruits, huîtres en marinade d'olive...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES



VINAVISEN DK (2023)



JAMES SUCKLING (2021)



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



Disponible en : bouteille 75cl,
magnum 150cl et jéroboam 300cl.

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Montagne de Reims.

Vins de réserve : 35% à 40%, dont une partie en foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox en majorité et fûts de chêne.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille et 7 ans en magnum et jéroboam.

Dosage : BRUT 8g/L (+/- 1g).

DÉGUSTATION

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante.

Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille.

Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarines et de zestes d'orange.

Arômes clés : brioche, vanille, fleur blanche.

Sensations : onctueux, accompli.

Accords : Saint-Jacques aux truffes ou dans un dashi à la tomate avec de l'huile de cassis, fenouil et céleri, ris de veau, araignée de mer, entremets chocolat et vanille...

Conseil : servir à 8-10°C.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2022)
-  GAULT ET MILLAU (2023)
-  INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (2022)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl

Caisse bois 300cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origines : Côte des Blancs et Montgueux.

Vins de réserve : 25%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Une robe cristalline qui révèle des arômes envoûtants de pêche blanche et de fleurs des champs.

En bouche, sa minéralité subtile se marie à une complexité fruitée, offrant une finale d'une fraîcheur éclatante.

Une cuvée élégante et aérée, d'une pureté rare, invitant à un voyage gustatif inoubliable.

Arômes clés : pêche blanche, fleurs blanches.

Sensations : minéral, élégant, complexe.

Accords : huîtres, sushis et sashimis, bar, gougères, langouste...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSE



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : réalisée à 100%.

Dosage : BRUT 7g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2008

Hiver doux mais mars et avril froids.

En juin, belle floraison et pluies abondantes.

En août, grêle sur de nombreuses parcelles.

Conditions climatiques idéales avant et pendant les vendanges.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur or profond avec quelques reflets paille.

Parfums de pêche blanche et de zestes d'agrumes, qui s'accompagnent de notes légèrement briochées, pour un nez élégant et subtil.

Une bouche fraîche et franche, avec des notes d'agrumes.

La finale se prolonge sur des notes de fruits secs et de pâtisserie.

Arômes clés : pêche blanche, agrumes, pain brioché.

Sensations : plénitude, épanouissement, élégance.

Accords : Saint-Jacques poêlées au beurre et sel de Guérande, fugu...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2020)
-  DECANTER (2020)
-  IWC (2020)
-  LE POINT (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 150cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 52% Chardonnay (Côte des Blancs) et 48% Pinot Noir (Côte des Bar).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Dosage : BRUT 6.5g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2009

Des conditions climatiques idéales qui ont permis d'obtenir un état sanitaire parfait à la vendange et une excellente maturité.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Le côté solaire de ce millésime 2009, avec des notes de fruits mûrs et juteux, offre une grande présence au nez comme en bouche. Arômes élégants avec des notes de fruits secs et de brioche. Une bouche ample, pleine de fruits, croquante et généreuse. Beaucoup de fraîcheur, avec une finale sur des fruits blancs et des agrumes.

Arômes clés : fruits secs, agrumes, brioche.

Sensations : accompli, cristallin, finesse.

Accords : Saint-Jacques, fugu, chapon...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2022)
-  GILBERT & GAILLARD (2021)
-  JAMES SUCKLING (2021)
-  LE POINT (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Origine : Côte des Blancs et Côte des Bar.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Dosage : BRUT 7g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2012

Cette récolte présente un état sanitaire remarquable et un très bon équilibre entre la maturité et l'acidité, laissant présager des vins avec un très grand potentiel de vieillissement.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Le nez est discret et frais, avec des arômes de fruits secs et confits tels que les abricots et les agrumes.

Beaucoup de complexité aromatique avec des notes chocolatées, de tabac blond et de torréfaction.

Une bouche tonique et une impression juteuse qui rappelle les agrumes, donnant une sensation de fraîcheur et de crémeux. La longueur en bouche se termine par une élégante minéralité.

Arômes clés : agrumes confits, chocolat.

Sensations : plénitude, épanouissement, élégance.

Accords : fugu, Saint-Jacques, risotto aux truffes.

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

 **93** /100 **CELLAR SELECTION**
WINE ENTHUSIAST (2023)

 **92** /100 **GAULT ET MILLAU** (2024)

 **17** /20 **LE POINT** (2023)

 **IWC** (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.

Origine : Côte des Blancs et Côte des Bar.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Dosage : BRUT 6.5g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2014

Météo idéale durant la floraison.

La vendange généreuse sous le soleil nous a offert des raisins avec des degrés alcooliques tout à fait satisfaisants et un état sanitaire remarquable pour nos cépages Pinot Noir et Chardonnay.

La très belle qualité de cette vendange 2014 nous permet de savourer des vins d'exception.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Très joli nez floral accompagné de notes de fruits blancs.

Le long vieillissement nous apporte aussi de délicats arômes de noisette.

La bouche présente une belle tension avec une très agréable sensation juteuse et fraîche rappelant le zeste de citron.

La finale rappelle le citron jaune bien mûr et se termine tout en délicatesse.

Arômes clés : citron, noisette, floral, fruits blancs.

Sensations : charme, élégance, plénitude, raffinement.

Accords : fruits de mer (huîtres), fromages (Tomme de Savoie), bar, homard.

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Disponible en : bouteille 75cl,
magnum 150cl et jéroboam 300cl.

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir (dont 10% vinifié en rouge) et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar et Côte des Blancs.

Fermentation alcoolique : cuves inox à 100%.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille et 7 ans en magnum et jéroboam.

Dosage : BRUT 8g/L (+/- 1g).

DÉGUSTATION

De couleur rose saumon abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.

Nez très frais aux parfums fruités et floraux.

Belle intensité en bouche toute en élégance et avec une grande finesse.

La finale est longue avec une belle tonicité.

Arômes clés : groseille, framboise, petits fruits rouges, parfums floraux.

Sensations : frais, délicat, intense, élégant.

Accords : fricassée de cèpes, homard aux épices, fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboise...

Conseil : servir à 8-10°C.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

RÉCOMPENSES

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2021)
-  JAMES SUCKLING (2021)
-  GAULT & MILLAU (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl

Caisse bois 300cl



Disponible en : bouteille 75cl,
demi-bouteille 37,5cl et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 70% Pinot Noir (Côte des Bar) et 30% Chardonnay.

Origines : majorité Montgueux, Vitry, Côte des Blancs.

Vins de réserve : environ 25%.
(majoritairement issus de foudres de chêne).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 9g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minium.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur jaune doré.

Au nez, des arômes floraux associés à des notes fruitées (pêche, abricot...).

En bouche, finesse et structure puis évolution vers davantage de complexité.

Finale friande sur des notes fruitées.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche.

Sensations : onctueux, fondu, savoureux.

Accords : escalope à la crème, ris de veau, fricassée de cèpes...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2021)
-  DECANTER (2022)
-  INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (2022)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl



Disponible en magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay (Côte des Blancs).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Viellissement : 15 ans.

Dosage : BRUT 5g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2006

Une campagne viticole éprouvante pour un résultat agréablement surprenant.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Au nez, des arômes de fleurs séchées, de fruits secs comme l'abricot, des notes légèrement briochées et des odeurs chocolatées.

De la tonicité, du charnu et de la plénitude en bouche. Longue finale sur des notes minérales.

Arômes clés : agrumes confits, zeste de citron, cacao.

Sensations : longueur en bouche, finesse, caractère juteux du pamplemousse.

Accords : ris de veau, Saint-Jacques, turbot, poire rôtie...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSE



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



caisse bois



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir.

Origine : lieu-dit « Chanseux », terroir des Riceys (Côte des Bar).

Fouillage : modéré aux pieds des premiers raisins (25%).

Vinification : grappes entières.

Macération : courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys ».

Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique : 100% cuve inox.

Fermentation malolactique : 100% cuve inox.

Édition limitée numérotée : 1 667 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Tri méticuleux à la vendange.



Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Couleur rouge clair de l'appellation Rosé des Riceys avec des reflets légèrement tuilés.

Le premier nez présente des arômes rappelant le Pinot Noir des Riceys avec des notes réglissées et de fraise écrasée.

On retrouve aussi des notes de bois brûlé refroidi.

La bouche est tout en délicatesse avec des notes de fruits rouges, finissant sur une belle longueur.

Arômes clés : réglisse, fraise mûre.

Sensations : délicat, soyeux.

Accords : fromage Chaource, fricassée de cèpes, côtes d'agneau.

Conseil : servir à 10-12°C.

VENDANGE 2019

Cette année s'est distinguée par une préservation remarquable de l'acidité ainsi qu'une excellente synthèse des précurseurs d'arômes, résultant en une palette aromatique tout à fait captivante.



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir.

Origine : lieu-dit « Val Bazot », terroir des Riceys (Côte des Bar).

Foulage : modéré aux pieds des premiers raisins (25%).

Vinification : grappes entières.

Macération : courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys ». Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique : 100% cuve inox.

Fermentation malolactique : 100% cuve inox.

Édition limitée numérotée : 1 672 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Tri méticuleux à la vendange.
-  Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Très belle couleur représentative du Rosé des Riceys.

Le nez présente à la fois des arômes fruités et fumés.

Cela donne au vin beaucoup de présence avec une élégante puissance. On y retrouve beaucoup de fruits rouges comme la cerise noire et la fraise mûre.

La bouche possède une belle structure avec beaucoup de gourmandise. On croque dans le fruit rouge tout au long de la dégustation. La finale est gourmande et réglissée, avec beaucoup de fraîcheur.

Arômes clés : cerise noire, fraise, réglisse.

Sensations : élégance, gourmandise, fraîcheur.

Accords : volaille farcie, andouillette, coq au vin.

Conseil : servir à 10-12°C.

VENDANGE 2019

Cette année s'est distinguée par une préservation remarquable de l'acidité ainsi qu'une excellente synthèse des précurseurs d'arômes, résultant en une palette aromatique tout à fait captivante.

Sténopé
2011
Subtilité



Disponible en :
bouteille 75cl et magnum 150cl



Élaboration

- **Assemblage** : 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay
- **Fermentation alcoolique** : majoritairement en fûts de 300 litres (origine Champagne Ardenne)
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Vieillessement** : 7 ans minimum
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 4g/L (+/- 1g)

Dégustation

Au nez, des arômes délicats de noisette, vanille et toasté, suivis d'arômes d'abricot sec, de chocolat et de praline.

Une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs. La finale est longue, tonique et légèrement iodée, avec un agréable charnu.

Arômes clés : noisette, toasté, citron

Sensations : délicat, subtil, charnu

Accords : huîtres, fugu, ris de veau, coquilles Saint-Jacques au caviar ...

Conseils : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
+33.(0)3.25.38.30.65
contact@champagne-devaux.fr

CHAPOUTIER.COM
+33.(0)4.75.08.28.65
standard@chapoutier.com

STÉNOPÉ 2011 *Récompenses*

OR MUNDUS VINI 2020

96
/100 WINE ENTHUSIAST 2020

90
/100 DECANTER 2020

La photographie du millésime 2011

Un hiver particulièrement rigoureux (pluie, neige) a laissé place à un printemps très sec, anormalement chaud et ensoleillé. Puis grêles et orages en juin, suivies par d'abondantes pluies en juillet.
Une année très contrastée.



Coffret



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 52% Pinot Noir et 48% Chardonnay.
Cœur de cuvée utilisé en partie.

Fermentation alcoolique : en fûts de 300 litres
(origine Champagne-Ardenne).

Fermentation malolactique : aucune.

Dosage : EXTRA-BRUT 5g/L (+/- 1g).

Édition limitée numérotée :
6 215 bouteilles et 880 magnums.

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2012

Un hiver plutôt doux jusqu'en février, suivi d'un froid intense. Quelques gels de printemps suivis de nombreuses pluies jusqu'en juillet. Puis un été sec et ensoleillé, propice à la viticulture et à la qualité. Une année extrêmement complexe.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Un nez élégant et fin, aux notes florales, de fruits blancs et d'agrumes, suivies par des notes chocolatées et d'amandes grillées. Une bouche tonique, puis crémeuse, sur des notes de zeste de citron et de bergamote, avec des sensations de fruits légèrement confits, de brioche et de pain chaud. La finale est onctueuse et fraîche.

Arômes clés : agrumes frais, brioche, amande.

Sensations : lumineux, enchanteur, finesse.

Accords : à l'apéritif, huîtres, Saint-Pierre, bar.

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  JAMES SUCKLING (2022)
-  CELLAR SELECTION
WINE ENTHUSIAST (2023)
-  IWC (2022)
-  GAULT ET MILLAU (2023)
-  LE POINT (2023)



Coffret 75cl et 150cl



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.
Cœur de cuvée utilisé en partie.

Fermentation alcoolique : en fûts de 300 litres
(origine Champagne-Ardenne).

Aucune fermentation malolactique.

Dosage : EXTRA-BRUT 5,5g/L (+/- 1g).

Édition limitée numérotée :
6 800 bouteilles et 920 magnums.

DÉGUSTATION

De couleur jaune profond, aux arômes puissants et fins de fruits mûrs, d'agrumes (pamplemousse rose et mirabelles caramélisées), ce champagne offre d'agréables senteurs toastées et de pâte sablée. Bouche ample, fraîche et tendue, avec une superbe longueur et des amers rappelant le yuzu.
Un très grand vin de gastronomie.

Arômes clés : fruits mûrs, mirabelle, vanillé, yuzu.

Sensations : accompli, épanoui, soyeux.

Accords : Saint-Jacques aux truffes, croustillant d'araignée, huîtres gratinées, chapon, tarte aux mirabelles.

Conseil : servir à 8-10°C.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2013

Le début des vendanges 2013 a commencé assez tardivement fin septembre.

Le printemps et la floraison ont connu des conditions météorologiques capricieuses avec des précipitations fréquentes.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été chauds et secs, permettant une belle maturation des raisins.

L'annonce de très beaux vins millésimés.



Coffret 75cl et 150cl



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Montagne de Reims.

Vins de réserve : 35% à 40%, dont une partie en foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox en majorité et fûts de chêne.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillesse : 5 ans minimum en bouteille et 7 ans en magnum.

Dosage : EXTRA-BRUT 3g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur dorée. Bulles très fines avec un cordon persistant. Le nez allie la fraîcheur à une grande minéralité, avec des notes de fleurs et d'épices.

Très belle vivacité et longueur en bouche. Finale sur des notes iodées et salines.

Arômes clés : minéral, salin, fleurs blanches.

Sensations : cristallin, fin, complexe.

Accords : noix de Saint-Jacques poêlées aux lentilles vertes du Puy truffées, perdreau rôti au thym, huîtres...

Conseil : servir à 6-8°C.

RÉCOMPENSES

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2021)
-  GILBERT ET GAILLARD (2023)
-  GAULT & MILLAU (2021)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl