



L'Indispensable - Champagne incontournable de notre maison, une cuvée préparée à partir de nos Pinots Meunier de la Vallée de la Marne de Verneuil, de nos Pinots Noirs de Cumières agrémenté de chardonnays de Vitry le François, le tout représentatif de notre vignoble. Cependant, avec un Pinot Meunier apportant la rondeur à cette Cuvée.

Assemblage

Issu de l'assemblage des trois cépages champenois, de 3 vendanges différentes :

- ❖ 2009 : Année de référence au niveau de l'état sanitaire parfait apportant de la fraîcheur, de la légèreté
- ❖ 2010 : Année à belle maturité phénolique avec beaucoup d'arômes apportant la puissance à cette cuvée.
- ❖ 2011 : Vendange en août, la climatologie était bénéfique pour toutes les vignes, particulièrement les Chardonnays.

La mise en cave s'est faite en janvier 2012 et les 1ers dégorgements ont été faits 15 mois plus tard pour apporter une teneur en sucre autour de 10g/l (dosage).

Dégustation

Une teinte or pâle avec de légers reflets roses, limpide, avec une belle effervescence au versage. Un cordon fin et continu avec une remontée de fines bulles en surface.

Un premier nez discret s'ouvrant sur des notes de confit de prunes, de fruits frais et de zestes d'oranges.

L'attaque en bouche est franche avec des notes de fruits confits rappelant le nez.

Une finale agréable avec une légère amertume de confituré de prunes.

Accords mets et vin

Champagne d'apéritif, festif, convivial. Se dégustant tout au long de la journée et de la nuit.



L'essentiel- Un beau Champagne préparé à partir de vins issus exclusivement de notre vignoble 1^{er} cru de Cumières.

Assemblage

Pinots Noirs et Chardonnays sont à parts égales avec une légère touche de Pinots Meuniers.
1/3 de vins de réserve et 2/3 de vins de 2009.

La Mise en Cave s'est faite en février 2010 suite à une dégustation d'assemblages du mois de décembre 2009. Un dégorgement après vieillissement de 36 mois sur lattes dans nos caves qui ont permis à ce vin d'être à son apogée. Le dosage/ Le teneur en sucre est aux environs de 8g/L respectant au mieux le vin.

Dégustation

Une teinte or pâle, avec de légers reflets verts, le vin est brillant, l'effervescence est belle et continue, crémeuse en bouche.

Un nez aux notes florales, de rose avec quelques notes d'agrumes, ce qui est typique du Chardonnay. On retrouve quelques notes de fruits jaunes plutôt représentatifs des Pinots Noirs. Au deuxième nez, des notes d'encens, de fruits secs qui montrent des notes d'évolution positive.

L'attaque en bouche est belle, fraîche, puissante avec un mélange de fruits rouges et fruits à chair blanche. La finale toute en finesse reste sur les arômes de noyau de pêche.

Accords Mets et vin

Un Champagne d'apéritif qui accompagnera agréablement vos repas, avec un poulet au Champagne, une blanquette de veau, un jambon de parme, un bœuf en gelée...
mais encore avec un saumon ou un loup.



L'essentiel- Champagne rosé d'assemblage des vendanges 2010 et 2011 avec du vin rouge issu des Pinots Meuniers et Pinots Noirs.

Assemblage

Issu de l'assemblage de vin rouge « Cumières rouge » élaboré par nos soins et de vin blanc, il tient sa teinte éclatante de cette alliance..

Une mise en cave effectuée début 2012 puis un dégorgement en 2013 afin d'apporter une teneur en sucre de 8g/L.

Dégustation

Une teinte rose saumoné, un rose franc avec des reflets orangés, un rosé limpide.

Une belle effervescence au versage, une remontée continue de bulles, un cordon épais et continu.

Le premier nez fait ressortir les arômes de fraises bien mûres. Puissant et fin à la fois. Agréable. On a le bonbon à la fraise au deuxième nez.

La bouche est ample, épaisse et fraîche, c'est une corbeille de fruits rouges. Une finale où se mêlent fruits rouges et fruits noirs.

Accords mets et vins

Le Champagne rosé est considéré comme un vin de plaisir et de fête, il s'accordera parfaitement à l'apéritif, lors de vos barbecues, avec des salades, mais aussi avec crustacés, un haddock poché aux baies roses, un flan d'artichaut, une tomme de brebis ou un dessert glacé à la framboise.



L'authenticité-Un millésime préparé à partir de nos meilleures parcelles de Chardonnays et Pinots Noirs de Cumières.

Assemblage

La Vendange 2004 commence le 18 septembre, les vins sont bien équilibrés, de bonne tenue. Ils sont expressifs, fidèles à la typicité des terroirs. Les Chardonnays donnent des vins équilibrés, les Pinots Noirs sont élégants et structurés. Un joli millésime.

La mise en cave se fait début 2005, vieillissement 8 ans dans nos caves, dégorgement en 2013. Cette cuvée est remarquable par son absence de sucre (teneur en sucre < 2g/L).

Dégustation

Robe or pâle, reflets verts, lumineux. Remontée de nombreux chapelets de fines bulles formant un cordon se régénérant en permanence. La mousse est onctueuse en bouche.

Le nez est puissant sur des notes florales, beurrées, de viennoiseries, quelques notes de cacao, de fruits secs, d'agrumes, de torréfaction. Arrive ensuite des notes de tabac.

En bouche, l'attaque est fraîche, franche, équilibrée malgré l'absence de dosage avec des notes d'agrumes dominée par celles des fleurs.

La finale fait ressortir la puissance du Pinot Noir avec des petits fruits noirs mêlés à des notes d'agrumes. Un Champagne de belle expression se mariant bien avec l'idée du dosage zéro.

Accords mets et vins

Un Champagne de cœur, se consommant aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas, tant avec un homard aux épices qu'avec un poulet au miel et également des desserts tels que fraises des bois, clafoutis aux cerises, soufflé à la rhubarbe.



L'exception- Millésime remarquable élaboré à partir des Pinots Noirs et Chardonnays sur nos parcelles en premier cru.

Assemblage

Les Chardonnays de l'année 2005 apparaissent exceptionnels avec fraîcheur, générosité et longueur, des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes minérales. Les Pinots noirs sont frais et aromatiques.

Dégustation

Ce Millésime a la teinte vieil or avec des reflets verts.

Au premier nez on retrouve les notes de pain d'épices, de miel dominant, puis des notes de griottes, de kirsch.

L'attaque en bouche est fraîche, souple. Il est gras en bouche, équilibré avec une belle longueur. La finale est toute en longueur sur des notes de fruits secs, d'amande.

Accords mets et vin

Ce Champagne accompagnera vos mets tels que le ris de veau aux cèpes, des coquilles st jacques ou encore un risotto aux cèpes mais aussi avec une glace vanille accompagnée de petites madeleines tièdes.



L'élégance- Cette cuvée est élaborée avec nos plus belles parcelles de Chardonnays à Cumières.

Ce Champagne s'exprime toute en finesse, il est léger, frais, fin.

Assemblage

Issu de la vendange 2010, la vinification s'est faite en fût de chêne, ce qui a apporté toute l'expression à cette Cuvée.

En 2011 il a été mis en bouteille, les premiers dégorgements ont eu lieu fin 2013 pour une teneur en sucre de 2g/L. Très peu dosé afin de laisser ce Champagne s'exprimer toute en finesse.

Dégustation

La couleur est jaune pâle, avec des reflets verts, caractéristique du Chardonnay. Ses fines bulles éclatent à la surface.

Au nez on retrouve des notes de fruits à chair blanche, poire, pêche. Puis, apparaissent des notes de noisette.

En bouche on a des notes de fruits secs sur une finale fraîche avec un retour sur agrumes.

Accords mets et vin

Il sera idéal à l'apéritif, mais pourra accompagner une langouste Bellevue au Caviar avec ses pommes vapeurs tempura ou encore un rouget sur sa mousse d'aubergine.



Le caractère-Un rosé harmonieux et profond issu de nos meilleurs parcelles de Pinots Noirs et Pinots Meuniers de la Vallée de la Marne de la vendange 2010, année riche en arômes qui vont apporter la puissance à cette cuvée.

Assemblage

Après avoir sélectionné les raisins les plus murs, à l'état sanitaire parfait, on va faire macérer les baies et les rafles dans une cuve, une fois les composés phénoliques suffisamment extraits, on va procéder au pressurage. S'en suivra une vinification en fût de chêne. Cette méthode va apporter de la structure au vin, ainsi qu'une teinte éclatante.

La mise en cave se fait début 2011 et les premiers dégorgements sont faits au printemps 2013 pour apporter une teneur en sucre de 8g/L.

Dégustation

Une teinte rose pâle aux reflets saumonés. La bulle éclate à la surface, un petit ilot de bulles se forme au centre du verre régulièrement alimenté par de fines bulles.

Au nez c'est une corbeille de fruits rouges dominé par la fraise

En bouche, ce Champagne est léger, aérien. L'arôme de fraise domine, puis la cerise et on retrouve quelques notes de banane avec des touches de coing en fin de bouche. En finale on a une légère amertume agréable de fruits noirs notamment le cassis.

Accords mets et vin

On pourra l'accompagner avec des tajines, des woks, des paellas, mais aussi des fromages tels que le brie au poivre.



La Séduction-Cuvée issue de la vendange 2008, un cépage, le Pinot Noir, une parcelle à Cumières. La sélection se fait par dégustation des baies, un élevage atypique : le fût. Puissant, typé, frais et expressif.

Assemblage

La vendange 2008 commence aux alentours du 15 septembre, la qualité des grappes est exceptionnelle et l'équilibre sucre/acide des moûts parfait. Les vins de 2008 sont élégants, complexes, vifs et structurés, aptes au vieillissement.

Un vieillissement de cinq ans dans nos caves après une mise en bouteille début 2009. Le dégorgement est fait en 2013 avec un dosage à 4g/L.

Dégustation

Robe or, lumineux, une belle effervescence

La puissance du Pinot Noir s'exprime au nez sur des notes de cerise, framboise légèrement confites, d'orange, associées à des notes de bois, de caramel au lait.

La bouche est surprenante, toujours fruitée avec des arômes végétales et de coing. La finale est longue avec une légère et agréable amertume de cassis mêlé à des notes vanillées du boisé.

Accords mets et vin

Ce Champagne accompagnera vos repas gourmets, il s'accordera avec un foie gras, un risotto aux truffes noires, un osso bucco, un épigramme d'agneau aux girolles.