

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier
depuis 1929



PRÉDICTION - BRUT LE MEUNIER AU SINGULIER

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

100 % Meunier (Blanc de Noirs)
Fermentation malolactique complète

DOSAGE :

Brut (9 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGES: demi-bouteille, bouteille, magnum & jéroboam

Prédiction est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne le terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... Ses notes d'agrumes et de miel en sont les attributs typiques. Un Champagne de convivialité et de plaisir.

Accords « Instant / Champagne » :

- Toutes les occasions de célébrations
- Apéritif en famille ou entre amis
- Afterwork
- Cocktail d'entreprise
- Mariage
- Soirée en discothèque ou à la maison

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Apéritif avec des petites crevettes marinées au pamplemousse
Hûtres Fine de Claires
Saumon mariné
Tartare de langoustines aux zestes d'orange, tuiles de cheddar
Carpaccio de bœuf mariné
Filet de bar en sauce de menthe poivrée et légumes roulés
Chèvre cendré à la chlorophylle de roquette...

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



BRUT NATURE
LE MEUNIER AU SINGULIER

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

100 % Meunier (Blanc de Noirs)
Fermentation malolactique complète

DOSAGES:

Brut Nature (og/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGES: demi-bouteille, bouteille, magnum & jéroboam

Prédiction est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne le terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... La cuvée Prédiction « Brut Nature » n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre. Le rôle du dosage dans l'évolution sensorielle du vin est inexistante, nous avons voulu préserver la fraîcheur du Meunier.

Accords « Instant / Champagne » :

- Apéritif
- Détente estivale sur la plage ou sur une terrasse ou au bord de la piscine
- Lors d'un repas avec des produits de la mer
- Afterwork

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Plats Terre & Mer

Plats iodés relevés d'épices douces

Sushis & Makis

Fromages soupes et crémeux

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier
depuis 1929



DEMI-SEC
LE MEUNIER AU SINGULIER

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

100 % Meunier (Blanc de Noirs)
Fermentation malolactique complète

DOSAGE:

Demi-Sec (33 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGES: demi-bouteille, bouteille, magnum & jéroboam

Prédiction est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne le terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... Le dosage généreux fait ressortir les arômes de miel et apporte beaucoup de gourmandise.

Accords « Instant / Champagne » :

- Ingrédient incontournable pour l'élaboration de cocktails (mixologie) lors de vos soirées à la maison, au bar ou en discothèque.
- Lors d'un repas avec des gourmandises sucrées

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Cuisine aigre-douce

Plats sucrée-salée

Plats épicés

Charlotte aux biscuits rose de Reims

Desserts aux fruits blancs & jaunes

Chocolat Noir



CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



ÉPICURIENNE
LE MEUNIER CONJUGUÉ
AUX VIEILLES VIGNES

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débouillage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

100 % Meunier (Blanc de Noirs- Vieilles Vignes : plus de 50ans)
Fermentation malolactique partielle
Élevage sur lies après fermentation alcoolique (5 mois)

DOSAGE:

Brut (8 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGE: bouteille

Dans cette cuvée de prestige : une sélection de Meunier de l'année, issu de vignes de plus de 50 ans est élevée sur lies après fermentation alcoolique. Cette vinification apporte rondeur et souplesse au vin et une fermentation malolactique partielle permet d'atteindre un parfait équilibre d'élégance... La concentration des Vieilles Vignes lui permet de trouver sa place lors de repas gastronomiques.

Accords « Instant / Champagne » :

- Brunch
- Apéritif
- Pique-Nique
- Afterwork
- Au cours d'un repas avec des fruits de mer, des sushis ou des plats épicés.

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Noix de Saint-Jacques et velouté de maïs aux zestes d'orange
Cabillaud et fumet de poisson au beurre safrané
Poule au pot
Epoisses, Livarot, Brie
Cailles rôties aux cèpes et aux pleurotes...

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



CORNALYNE
LE MEUNIER CONJUGUÉ
AU FÛT DE CHÊNE

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débouillage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

100 % Meunier (Blanc de Noirs)
Fermentation malolactique partielle
Vinification partielle en fûts de chêne
de 300 litres avec chauffe Aquaflex,
Élevage sur lies après fermentation alcoolique (5 mois)

DOSAGE: Brut (6 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGES: bouteille & magnum

Cornalyne révèle le Meunier par sa vinification à 50 % en fûts de chêne. Afin d'apporter une subtile nuance boisée au fruité de ce fragile cépage, les fûts de 300 litres bénéficient d'une chauffe dite Aquaflex (saturation en eau du bois de chêne). Un bâtonnage régulier est effectué au cours de l'élevage pour une expression fine du bois au nez et en bouche. Le Meunier y est frais, fin, complexe... Un Blanc de Noirs original et gourmand réservé aux fins palais !

Accords « Instant / Champagne » :

- Cornalyne vous invite à lui dédier de véritables moments de dégustation pour l'apprécier pleinement.
- Lors d'un repas en accord avec une large gamme de recettes : fromages, gibiers à plumes, volailles...
- Apéritif gastronomique
- Afterwork gourmet

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de truffe blanche
Foie gras poêlé et sa réduction de rhum ambré
Lentillons de Champagne et magrets de canards confits
Poularde aux morilles
Noisette de chevreuil sauce au poivre
Vieux parmesan ou morbier fermier

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



FASCINANTE

LE MEUNIER CONJUGUÉ EN ROSÉ

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

80 % Meunier, 10 % Chardonnay élevé en barriques (6 mois) et
10 % Meunier en vin rouge.

Fermentation malolactique complète

DOSAGE: Brut (9 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGES: bouteille, magnum & jéroboam

Ce rosé a la particularité d'assembler 80 % de Meunier vinifié en vin blanc, 10 % de Meunier vinifié en vin rouge et 10 % de Chardonnay élevé en fût de chêne. D'une vinification traditionnelle et d'un vieillissement de 2 ans sur lattes, naissent des arômes sensuels de fruits rouges. C'est un rosé de gastronomie par sa finesse et sa complexité.

Accords « Instant / Champagne » :

- Instants amoureux
- Détente estivale sur la plage, sur une terrasse ou au bord de la piscine
- Apéritif
- Pour offrir ou déguster à la Saint Valentin
- Au cours d'un repas avec des fromages ou de la charcuterie comme au dessert

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Apéritif et tout moment de séduction

Légumes croquants et crème fouettée au piment d'Espelette

Toasts de rillettes de saumon

Filet de flétan et sauce crémée aux betteraves rouges

Saint-Félicien

Brunoise de fraises à la menthe fraîche ciselée...

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



SUBLIMITÉ 50/50 2010
LE MEUNIER CONJUGUÉ
AU CHARDONNAY

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débouillage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

50 % Meunier / 50% Chardonnay
100% récolte 2010
Fermentation malolactique complète
Elevage en barriques des Chardonnay (6 mois)

DOSAGE: Brut (6 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGE: bouteille

Ici, le Meunier (50 %) est allié au Chardonnay (50 %) vieilli en fûts de trois vins de Chardonnay. Ce passage sous bois sublime la particularité du Chardonnay du village : il est rond et gourmand, on dit de lui qu'il « pinote » ! Un champagne élevé 9 ans sur lattes : unique et raffiné.

Accords « Instant / Champagne » :

- Pour les grandes occasions et célébrations d'exception
- Apéritifs intimistes
- Lors d'un repas avec des mets d'exception (foie gras, homard, caviar...)
- Pour offrir

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Tartare de saumon et de tomates au poivron
Carpaccio de tomates et de mozzarella, huile d'olive au basilic
Plateau de crustacés et de fruits de mer
Cassolette d'escargots, julienne de légumes, sauce à l'oseille
Saumon frais à l'oseille
Salade de chèvre chaud
Sardine au barbecue et piperade
Sushis & Makis

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

DC

DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier
depuis 1929



SUBLIMITÉ – MPC

CŒUR DE CUVÉE - CONJUGAISON D'EXCELLENCE

Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte Manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 24h (delta de 10°)

Composition :

Assemblage au pressoir de :

55 % Meunier - 25 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir

Cœur de cuvée : 10 hl à partir du 6ème hl, pour 1 marc de 4 000 kg

Fermentation alcoolique avec 2 souches de levures :

1/ *Torulaspora Delbrueckii*.

2/ *Saccharomyces cerevisiae*.

Pas de fermentation malolactique.

Assemblage *SOLERA* : Assemblage des vins d'années en années depuis 2013.

Dosage : Extra-Brut (3 g/l)

Température de dégustation : 9-12°C

À déguster dès maintenant – Bon potentiel de vieillissement.

Flaconnage : Bouteille

Sublimité MPC réunit les trois cépages phares du vignoble champenois. Leur assemblage au pressoir permet d'extraire le meilleur jus de l'année, en sélectionnant le cœur de cuvée. Cette infime partie détient les arômes les plus fins et l'équilibre d'excellence. Enfin, l'utilisation de la technique SOLERA, réserve perpétuelle renfermant les meilleurs vins de toutes les années depuis 2013, permet de livrer au Champagne une véritable palette d'arômes qui révèle un équilibre parfait entre les vins jeunes et évolués.

Le caractère des différents cépages, conjugué à un vieillissement de cinq ans, offre au vin rondeur, structure et fraîcheur. C'est un Champagne tout en finesse, à l'équilibre remarquable, autour d'arômes de fruits tels que les agrumes ou encore l'ananas. Fluide et gourmand, son potentiel de vieillissement lui permettra de se sublimer avec le temps.

Accords Instants/Champagne :

- Afterwork - Cocktails haut de gamme
- Moments intimistes entre amis, amateurs de bons vins
- Pour les grandes occasions et célébrations d'exception
- Lors d'un repas avec des mets raffinés (Saint-Jacques, huîtres, tartare de thon rouge)
- Pour vous faire plaisir ou pour offrir.

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



RATAFIA CHAMPENOIS

ÉLABORATION :

Liqueur apéritive à base de Jus de Raisin frais muté à l'alcool.

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h
Vieillessement en fût de chêne pendant 8 mois

ASSEMBLAGE:

100 % Chardonnay

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 7-8°C

FLACONNAGES: Bouteille (70 cl)

Le Ratafia est un classique de l'apéritif traditionnel Champenois. Cette liqueur apéritive était très appréciée de l'abbé Dom Caudron et des autres fondateurs du Champagne Dom Caudron. Il étonne par son équilibre entre finesse, rondeur et gourmandise !

Accords Instants/Ratafia :

- Ingrédient incontournable pour l'élaboration de cocktails (mixologie)
- Apéritifs
- Idéal pour déglacer vos viandes et obtenir une sauce

Nos suggestions d'harmonies culinaires:

Brochette de pruneau au lard
Brochette de crevettes roses, poivrons et tomates confits au piment d'Espelette
Gambas flambées au Ratafia
Tartare de boeuf à la sauce tomate
Saumon frais grillé et légumes du soleil confits
Magret de canard et figues rôties
Ossau-Iraty et cerises amarena
Brie à la compotée d'amaretto
Panna Cotta di Bosco
Tarte aux quetsches sur poudre de biscuit roses de Reims au coulis de fraise...

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

PLEASE DRINK RESPONSIBLY