



Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 4 ans

Vendange 2019 + 20% vins de réserve - Dosage 7 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Robe or pale, brillante avec une effervescence vive.

Nez : Un nez franc et expressif révélant des notes suaves d'oranges confites, d'orangette et de fleurs séchées. A l'aération des arômes exotiques et d'ananas s'expriment.

Bouche : Une bouche harmonieuse et équilibrée, portée par une belle rondeur, sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En finale, une touche citronnée met en exergue la longueur en bouche.

L'année 2019...

La campagne 2019 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. De multiples épisodes de gel ont balayé le vignoble. S'en sont suivis plusieurs épisodes caniculaires. Enfin, comme en 2018 une forte sécheresse a touché la Champagne, à la différence près que l'hiver 2018-2019 n'a pas été aussi pluvieux que le précédent et n'a donc pas permis d'avoir des stocks d'eau dans les sols aussi importants.

Après l'exceptionnel millésime 2018, l'année 2019 n'a pas à rougir. La vendange est marquée par une maturation inédite, des raisins en quantité suffisante et de belle qualité et un équilibre sucre/acide excellent. 2019 a réunit toutes les qualités pour devenir un millésime prometteur.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif, avec du foie gras, du poisson ou encore avec vos desserts.

Cuvée Vive

Champagne Blanc de Blancs Extra-Brut Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 5 ans

Vendange 2018 - Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif ou en accompagnement de vos huîtres, poissons, fruits de mer, sushis et sashimis.

Rosé

Champagne Grand Cru



Le terroir

88% Chardonnay provenant d'Oger et du Mesnil-sur-Oger, Grand Cru

12% Pinot Noir provenant de Verzenay, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2020 + 20% vins de réserve - Dosage 7 grammes par litres

Rosé d'assemblage

Commentaires de dégustation

Œil : Robe cuivrée, lumineuse présentant des bulles fines et vives.

Nez : Un nez expressif dévoilant des nuances d'agrumes, d'orange sanguine suivies de notes de fruits rouges.

Bouche : Une attaque vivifiante animée portée majoritairement par la fraîcheur, la minéralité et les agrumes. La douceur des fruits rouges fait peu à peu son apparition pour finir sur une touche gourmande.

L'année 2020...

La campagne 2020 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. Pas ou peu de gel mais des fortes chaleurs auront engendré des dégâts d'échaudage. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normale.

Ce qui restera en mémoire, c'est une sécheresse qui s'est installée très tôt et qui a duré jusqu'au mois de septembre ainsi qu'un contexte économique mondial particulier qui amena à ne récolter qu'une partie du rendement agronomique estimé.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'appréciera à l'apéritif, avec vos desserts aux fruits ou au chocolat ou lors d'un barbecue.

Millésime 2016

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et de Oger – Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Dégorgement fin 2023 – Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

L'année 2016...

Pluies diluviennes pour commencer, gelée tardive, grêle, maladies, chaleur et sécheresse pour terminer auront été les maîtres mots de cette saison. L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne avec des conditions climatiques entraînant de nombreux dégâts sur les vignes. Au lendemain des vendanges, la conclusion est heureuse avec de bon rendement et des vins à grand potentiel.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huitres, poissons blancs ainsi que des sushis et sashimis. Vous pouvez la servir sans problème à l'apéritif ou durant le repas.

SOLERA

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay de nos plus belles parcelles d'Oger et du Mesnil sur Oger – Grand Cru

La vinification

Réserve perpétuelle de 2004 à 2020, méthode d'assemblage et d'élevage du vin

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées

Dégorgement fin 2023 – Dosage 2 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Robe jaune clair & cristalline laissant apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Nez racé associant chair de poire discrète, sensation boisée, légèrement oxydative. Arôme expressif qui se révèle fin et subtil, marqué par la présence d'agrumes notamment le pamplemousse, de fleurs blanches et de menthe.

Bouche : En première bouche, la vivacité est présente par une attaque franche, pure et profonde portée par une belle minéralité. La bouche s'épanouit par une complexité aromatique apportée par des arômes de fruits secs qui apporte rondeur et profondeur.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huîtres, poissons blancs ainsi que des sushis et sashimis. Vous pouvez la servir sans problème à l'apéritif.

Chapelle du Clos 2017

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay issu de la parcelle dite de la « Chapelle », plantée en 1980 au sein du Clos Cazals à Oger – Grand Cru

La vinification

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Passage de 10% en fût de chêne après fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Dégorgement fin 2022 – Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe or pale brillante et cristalline à reflets dorés accompagnée de bulles fines menant à un fin et délicat cordon.

Nez : Un nez fin et élégant où se mêlent des notes exotiques et florales au travers d'une belle et délicate minéralité. Au premier nez des notes d'agrumes et de zestes font leur apparition, suivi de fleurs blanches et d'aubépine pour finir sur des arômes plus ronds, plus exotique de mangue et de litchi.

Bouche : En première bouche, les notes exotiques de litchi et d'ananas se confirment, accompagnées par une belle fraîcheur. Apparaissent après quelques minutes des arômes de fruits à chair blanche, notamment de pêche des vignes légèrement vanillée. Une belle et délicate acidité suivie d'une bonne longueur en bouche.

L'année 2017...

La campagne 2017 a montré une nouvelle fois que la « balance climatique » pouvait surprendre. Tout d'abord un épisode de gel de large ampleur et particulièrement long a balayé le vignoble. La pluie, qui se faisait rare depuis l'été 2016, n'a pas posé de problème en début de saison. Cependant la fin de la campagne a été l'une des plus arrosée depuis 2001 avec près de six mois de pluie tombée sur certaines zones de l'appellation en à peine trois mois. Cette campagne 2017 a donc suivi un schéma globalement à l'opposé de 2016.

Après un début de campagne difficile, l'optimisme lié à une saison végétative presque idéale a cédé la place à la désillusion pendant la maturation. Les quantités récoltées sont conformes aux prévisions, les poids des grappes ayant contrebalancé les pertes liées au tri, mais le bilan est peu satisfaisant. 2017 s'inscrit dans la tendance d'une baisse des rendements accusée par la Champagne depuis une dizaine d'années.

Rosé XV

Champagne Grand Cru



Le terroir

88% Chardonnay provenant du Clos Cazals à Oger, Grand Cru

12% Pinot Noir provenant de Bouzy, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2021 + 20% vins de réserve - Dosage 4 grammes par litres

Rosé d'assemblage

Commentaires de dégustation

Œil : Robe cuivrée et lumineuse avec des bulles fines.

Nez : Un premier nez complexe et expressif porté sur les fruits rouges et noirs confits. A l'aération on découvre des notes gourmandes de viennoiseries et de café torréfié.

Bouche : Une attaque dynamique et vive tout en minéralité avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La finale est longue et acidulée.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée sera parfaite pour l'apéritif ou accompagnée de fruits de mer, sushis, tataki de thon, poissons, viandes blanches ou avec un dessert fruité.

Clos Cazals

Vieilles Vignes 2014

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay issu de la parcelle dite de la « Vieilles Vignes », plantée en 1957 au sein du Clos Cazals à Oger – Grand Cru

La vinification

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 9 ans

Passage de 20% en fût de chêne après fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Dégorgement janvier 2023 – Dosage 2 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe or pâle lumineuse avec de légers reflets argentés révélant une effervescence dynamique avec des bulles fines conduisant à un généreux cordon mousseux.

Nez : Un nez ayant du caractère. Une ouverture légère, timide, sur des arômes de fleurs blanches, d'aubépine puis s'ouvrant, se dévoilant peu à peu sur des notes plus gourmandes et généreuses d'agrumes confits et pâtisseries.

Bouche : Une attaque franche et vive, dévoilant sur une bouche ample et ciselée. La minéralité du terroir d'Oger s'affirme avec la réminiscence des notes d'agrumes découvertes au nez et agrémentées d'une touche ronde et beurrée. Une finale longue, tonique et iodée.

L'année 2014...

Une campagne viticole qui, après un automne très pluvieux et un hiver très doux, reste globalement chaude mais avec une évolution toute en contrastes et des alternances brutales de météo... de quoi donner des sueurs froides aux vignerons jusqu'à la fin. La finalité est positive, un rendement confortable avec des raisins de bonne qualité et une mise en réserve effectuée.

Accords mets et Champagne...

A déguster de préférence avec un plat. Cette cuvée s'accordera à merveille avec du foie gras, une viande blanche avec des champignons comme par exemple une volaille sauce morille ou encore des saints jacques et autres poissons gras.