

Champagne

fier ce fût

Collection
Printemps Été 2019

Reims

fier ce fît

9 Rue André Pingat
51100 Reims
France

France: +33 6 21 43 12 40
Italie: +39 340 99 78 416
fcf.champagne@gmail.com
champagnefiercefit.com

Champagne

fier ce fût

Collection

Printemps Été 2019

Reims



FIER CE FÎT

The Champagne's

Haute Couture Collection

Depuis 2009, ma société est pionnière dans la recherche, sélection et exportation depuis Reims de Cuvées d'excellence et de terroir.

Dans le monde exclusif du Champagne élaboré par les vignerons eux-mêmes mon approche est plébiscitée par le monde des hédonistes dans différents pays européens et aux U.S.

Les Cuvées sont proposées dans 2 Collections annuelles : Printemps-Été et Automne-Hiver cela afin d'assurer la mise à jour des Millésimes, des nouveaux tirages et leur suivi qualité.

Ma démarche se veut pédagogique : les Cuvées ont chacune une fiche de dégustation qui vous permet de la découvrir depuis l'analyse visuelle, olfactive et gustative jusqu'aux suggestions de service et accords mets-champagne.

Le Champagne est un vin, le roi des vins, et les repas à Champagne ma lubie.

Je suis une femme et j'apprécie, comme toute femme, le Champagne et d'autant plus de pouvoir sublimer mes dîners avec. Pour se faire je recommande de mixer les Cuvées dès l'achat : les caisses peuvent être composées au choix, le plaisir de la découverte et de la nouveauté doivent primer.

Chaque Cuvée est le fruit d'un terroir, du travail passionné d'un artiste, d'une élaboration de minimum 36 mois, d'un choix validé par un comité de 4 personnes dont moi-même et d'une vérification qualité continue.

Taste different : cela s'impose !

Dal 2009, la mia azienda è pioniera nella ricerca, selezione e esportazione direttamente da Reims di Cuvées d'eccellenza e di terroir.

Nell'esclusivo mondo dello Champagne, elaborato dai viticoltori stessi, il mio approccio è apprezzato da edonisti e amatori in diversi paesi europei e negli Stati Uniti.

Le Cuvées sono proposte in 2 Collezioni annuali: Primavera-Estate e Autunno-Inverno per garantire l'aggiornamento dei Millésimes, dei nuovi tirages e il monitoraggio della loro qualità.

Il mio approccio è didattico: ogni Cuvée ha una scheda di degustazione che vi permette di scoprirla partendo dall'analisi visiva, olfattiva e gustativa e arrivando ai suggerimenti di servizio e abbinamenti cibo-champagne.

Lo Champagne è un vino, il re dei vini, e i pasti a Champagne "so chic!"

Sono una donna e, come la maggioranza delle donne, amo lo Champagne e tanto più di poter sublimare i miei pranzi o cene, con.

Per poterlo fare, consiglio di mixare le Cuvées sin dall'acquisto: le casse possono essere composte a vostra propria discrezione, il piacere della scoperta e della novità devono sempre prevalere.

Ogni Cuvée è il frutto di un terroir, del lavoro appassionato di un artista, di un'elaborazione di 36 mesi come minimo, di una scelta convalidata da un comitato di 4 persone, inclusa me stessa, e di un controllo qualità meticoloso e continuo.

Taste different: is a must!



S O M M A I R E

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection.....	p. 3
ÉDITO	p. 7
JÉROBOAM	p. 9
MAGNUM MILLÉSIME	p. 15
MAGNUM	p. 19
SPÉCIAL CLUB	p. 29
MILLÉSIME	p. 33
Blanc de Blancs.....	p. 34
Blanc de Noirs.....	p. 37
Rosé de Saignée.....	p. 38
Assemblage Traditionnel.....	p. 39
CUVÉE	p. 43
Blanc de Blancs.....	p. 44
Blanc de Noirs.....	p. 47
Rosé de Saignée.....	p. 51
Réserve.....	p. 52
Assemblage Traditionnel.....	p. 53
Demi-sec.....	p. 57
Rosé.....	p. 58
COTEAUX-CHAMPENOIS.....	p. 61
ÉTUIS, COFFRETS, ACCESSOIRES	
PERSONNALISATION	p. 65
IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE.....	p. 67
LES 4 RÉGIONS	p. 69
LES 3 CÉPAGES	p. 71
GLOSSAIRE	p. 72



fier ce fût fête ses 10 premières années! Déjà! et cette Collection Printemps-Été est encore plus novatrice!

Nouveaux:

- FORMATS
- MILLÉSIMES
- CUVÉES
- ASSEMBLAGES
- DOSAGES
- TIRAGES
- VINS

FORMATS

La Cuvée Hélice, mono-cépage Chardonnay et mono-cru de Cynthia Perrot, Champagne Perrot-Batteux et filles en version Jéroboam, édition très limitée et numérotée.

La Cuvée Grande Réserve de Sébastien Sanchez, Champagne Sanchez-Le Guédard au format Magnum.

MILLÉSIMES

- Magnum

Les Grands Millésimes de Laureen Baillette, Champagne Jean Baillette-Prudhomme, au format Magnum de 1980 à 1995, Nature, assemblage secret, dégorgé à la volée sur réservation.

En édition très limitée, le Magnum Millésime 2008 de Perrot-Batteux et de Jérôme Hervy, Champagne Hervy-Quenardel, le Magnum Millésime 2010 d'Alexis Leconte, Champagne Xavier Leconte.

- Bouteille

Le Chardonnay des Grands Millésimes de Jean-Luc Gimonnet, 1996, 1998, 1999 et 2004 (!) proposés à la fois en Nature et en Brut; en Nature Le Charme d'Anaïs 2012 de Xavier Leconte et en Brut le Millésime 2011 de Pascal Redon.

Le premier Millésime de Séverine et Fabien Mathieu, Champagne Mathieu-Gandon, un Extra Brut 2008 en assemblage traditionnel 50% Chardonnay et 50%

fier ce fût festeggia i suoi primi 10 anni! Déjà! e questa Collection Primavera Estate è, ancor di più, novità!

Nuovi:

- FORMATI
- MILLÉSIMES
- CUVÉES
- ASSEMBLAGGI
- DOSAGES
- TIRAGES
- VINI

FORMATI

La Cuvée Hélice, monovitigno Chardonnay e mono-cru di Cynthia Perrot, Champagne Perrot-Batteux et filles, in versione Jéroboam, edizione limitatissima e numerata.

La Cuvée Grande Réserve di Sébastien Sanchez, Champagne Sanchez-Le Guédard in formato Magnum.

MILLÉSIMES

- Magnum

I Grandi Millésimes di Laureen Baillette, Champagne Jean Baillette-Prudhomme, in formato Magnum dal 1980 al 1995, Nature, assemblaggio segreto e sboccati alla volée su prenotazione.

In edizione limitatissima i Magnum Millésime 2008 di Perrot-Batteux e di Jérôme Hervy, Champagne Hervy-Quenardel, il Millésime 2010 di Alexis Leconte, Champagne Xavier Leconte.

- Bottiglia

Lo Chardonnay dei Grandi Millésimes di Jean-Luc Gimonnet, 1996, 1998, 1999 e 2004 proposto sia in Nature che in Brut; in Nature Le Charme d'Anaïs 2012 di Xavier Leconte e in Brut il Millésime 2011 di Pascal Redon.

Il 1° Millésime di Séverine et Fabien Mathieu, Champagne Mathieu-Gandon, un 2008 Extra Brut in assemblage tradizionale 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir.

Pinot Noir.
Le Rosé de Saignée 2012 de Xavier Leconte en 50% Pinot Noir et 50% Meunier.

Dans cette Collection on a indiqué aussi l'année des Millésimes non déclarés.

Cela vous permet de savoir, par exemple, que le Secret de famille d'Alexandre Lenique est un Millésime 2006 Grand Cru «Il allie la finesse du terroir, la rondeur du Millésime et l'esprit du Chardonnay. Tout en nuance et en délicatesse », ou que les Jardins de Jean Larrey, Sauvage « Une expérience unique que tout dégustateur se doit de vivre » et d'Été « Un Champagne pour le plaisir des sens » sont des Millésimes 2011, magnifique année pour les Chardonnay !

CUVÉES

Le Spécial Club 2009 de Grongnet est présent dans la Collection aussi en Nature : « Ce beau vin ravira les oenophiles exigeants ».

La Cuvée Prestige Nature de Jean-Luc Gimonnet « mûre et séduisante ».

La Cuvée Spécial Blanc Extra Brut 100% Chardonnay de Jean-Luc Gimonnet « une ode au Chardonnay ».

La Cuvée Tradition et Demi-sec de Clément Hervieux, Champagne Hervieux-Dumez en assemblage traditionnel, « une belle Cuvée aux qualités de fraîcheur et de dynamisme ».

ASSEMBLAGE

Le Brut Nature de Laureen Baillette, et son jumeau dosé, la Cuvée Memoris, sont maintenant en 100% Pinot Noir. Le Cœur d'Histoire de Xavier Leconte est en 100% Meunier. L'Esprit Saveur de Mathieu-Gandon est en assemblage Pinot Noir 60% et 40% Chardonnay.

DOSAGES

Le Spécial Club 2009 de Cécile Grongnet, Champagne Grongnet et La Cuvée Prestige de Jean-Luc Gimonnet proposées en Nature, dosage 0.

TIRAGES

La Cuvée Sélection de Jean-Luc Gimonnet, 80% millésime 2008 et 20% de réserve, le Rosé en bouteille verte de Perrot-Batteux 25% 2014 et 75% de 2015.

VINS

Les coteaux-champenois peuvent être élaborés dans l'ensemble de l'aire du Champagne, mais ce sont des vins tranquilles. Ces vins classiques en rouge, blanc et même rosé, portaient autrefois le nom de vin nature de Champagne et sont les descendants des vins tranquilles qui concurrençaient les vins de Bourgogne. Les coteaux-champenois sont des vins rares car leur production est faible, la totalité de la récolte étant normalement dévolue au Champagne, encore plus lors de pénuries de raisin.

Les Coteaux-Champenois de Xavier Leconte sont 3 Millésimes 100% Meunier, Rouge, Blanc et Rosé, en édition limitée et numérotée.

Il Millésime Rosé de Saignée 2012 di Xavier Leconte in 50% Pinot Noir e 50% Meunier.

In questa Collezione sono state indicate anche le annate dei Millésimes non dichiarati.

Questo vi informa, ad esempio, del fatto che il Secret de famille di Alexandre Lenique è in realtà un Millésime 2006 Grand Cru "Unisce la finezza del terroir, la rotondità del Millésime e lo spirito dello Chardonnay, tutto in sfumatura e in delicatezza" o che i Jardins di Jean Larrey, Sauvage "un'esperienza unica, che ogni degustatore deve assolutamente vivere" e d'Été "Uno Champagne per il piacere dei sensi", sono dei Millésimes 2011, magnifica annata per gli Chardonnay!

CUVÉES

Lo Spécial Club 2009 di Grongnet è presente nella Collezione anche in Nature: "Questo bellissimo vino delizierà gli enofili più esigenti!"

La Cuvée Prestige Nature di Jean-Luc Gimonnet, "matura e seducente".

La Cuvée Spécial Blanc Extra Brut 100% Chardonnay di Jean-Luc Gimonnet "un'ode allo Chardonnay".

La Cuvée Tradition e Demi-sec di Clément Hervieux, Champagne Hervieux-Dumez, in assemblaggio tradizionale "una bella Cuvée con freschezza e dinamismo".

ASSEMBLAGGI

Il Brut Nature di Laureen Baillette e il suo gemello in dosato, la Cuvée Memoris, sono ora in 100% Pinot Noir.

Il Cœur d'Histoire di Xavier Leconte è in 100% Meunier.

L'Esprit Saveur di Mathieu-Gandon, è in Pinot Noir 60% e 40% Chardonnay.

DOSAGES

Lo Spécial Club 2009 di Cécile Grongnet, Champagne Grongnet e La Cuvée Prestige di Jean-Luc Gimonnet entrambe Nature, dosage 0.

TIRAGES

Il Sélection di Jean-Luc Gimonnet, in 80% annata 2008 e 20% vini di riserva, il Rosé in bottiglia verde di Perrot-Batteux 25% 2014 e 75% 2015.

VINI

I vini dei coteaux-champenois possono essere elaborati in tutta la zona della Champagne, ma sono vini tranquilli. Questi vini classici in rosso, bianco e anche rosato, erano in precedenza chiamati vini "nature" della Champagne e sono i discendenti dei vini fermi che competevano con i vini della Borgogna. Sono vini rari e preziosi perché la loro produzione è molto ridotta, l'intera vendemmia essendo normalmente devoluta allo Champagne e ancor di più durante le annate difficili.

I Coteaux-Champenois di Xavier Leconte sono 3 Millésimes 100% Meunier, Rouge, Blanc e Rosé, in edizione limitata e numerata.

Mais ce n'est pas tout...

*À vous le pétillant plaisir de découvrir et déguster
cin cin et à votre santé!*





Julien et Jérôme Hervy

JÉROBOAM



Alexandre Lenique

MILLÉSIME



Champagne Michel Lenique

Millésime 2011

Blanc de Blancs

Grand Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception

BLANC DE BLANCS



Champagne Perrot-Batteux et filles

**Cuvée Hélice
Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif



Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Parmesan

RÉSERVE



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

**Réserve
Premier Cru**

Montagne de Reims

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%
Pinot Noir 15%
Meunier 80%

Apéritif dînatoire



Champagne Hervy - Quenardel

***Prestige
Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 40%
Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire
Viande blanche
Volaille



Champagne Pascal Redon

***Brut Tradition
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 80%
Pinot Noir 20%

Apéritif Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Coquillages



Champagne Pascal Redon

***Rosé
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 67%
Pinot Noir 33%

Apéritif dînatoire
Viande rouge Fromage
Fruits rouges



Lauren et Justine Baillette

MAGNUM MILLÉSIME

BLANC DE BLANCS



Champagne Perrot - Batteux et filles

***Cuvée Hélice 2008
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson Huitres
Crustacés Coquillages
Risotto



Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif



Champagne Baillette-Prudhomme

**Millésimes
Premier Cru
1980-1995
Nature**

Montagne de Reims

Assemblage Secret

Champagne d'exception

BLANC DE NOIRS



Champagne Xavier Leconte

**Scellés de terroirs 2010
Extra Brut**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Viande blanche
Fromages à pâte pressée

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



Champagne Hervy - Quenardel

**L'Authentique 2008
Grand Cru
Extra Brut**

Montagne de Reims

Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50%

Volaille Risotto
Poisson en sauce Crustacés
Fromages crémeux



Cécile Grongnet

MAGNUM

BLANC DE BLANCS



Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Sélection Extra Brut
Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Crustacés Poisson grillé
Fromages de chèvre



Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Parmesan



Champagne Perrot - Batteux et filles

**Cuvée Hélix
Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif

BLANC DE NOIRS



Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%

Meunier 50%

Apéritif dînatoire

Viande rouge

Fromage

ROSÉ DE SAIGNÉE



Champagne Grongnet

***Carpe Diem
Rosé de Saignée
Extra Brut***

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Viande rouge

Petit gibier à plume



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

***Réserve
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Grande Réserve
Extra Brut***

Côte des Blancs

Chardonnay 90%
Meunier 10%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Hervieux - Dumez

***Réserve
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 30%
Pinot Noir 45%
Meunier 25%

Apéritif
Apéritif dînatoire

RÉSERVE



Champagne Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 20%

Pinot Noir 60%

Meunier 20%

Poisson

Viande blanche Risotto



Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%

Pinot Noir 15%

Meunier 80%

Apéritif dînatoire



Champagne Michel Lenique

Prestige

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%
Pinot Noir 15%
Meunier 15%

Apéritif dînatoire
Poisson



Champagne Hervy – Quenardel

***Prestige
Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 40%
Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire
Viande blanche Volaille



Champagne Grongnet

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 60%
Pinot Noir 20%
Meunier 20%

Abats
Volaille Coquillages



Champagne Xavier Leconte

L'intuition d'Alexis

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%
Meunier 30%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Pasta Pizza
Coquillages Crustacés



Champagne Pascal Redon

***Brut Tradition
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 80%
Pinot Noir 20%

Apéritif Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Coquillages



Champagne Mathieu – Gandon

Esprit Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif Apéritif dînatoire
Parmesan Pasta Fromage



Séverine et Fabien Mathieu

ROSÉ



Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Crustacés
Poisson cru Sushi
Fruits rouges



Champagne Pascal Redon

**Rosé
Premier Cru**

Montagne de Reims

Chardonnay 67%
Pinot Noir 33%

Apéritif dînatoire
Viande rouge Fromage
Fruits rouges



Champagne Mathieu - Gandon

Esprit Rosé

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%
Pinot Noir 35%
Meunier 35%

Apéritif dînatoire
Cuisine salé sucré



Clément Hervieux

SPÉCIAL CLUB



Sébastien Sanchez

EXTRA BRUT



Champagne Sanchez – Le Guédard
Spécial Club 2011
Clos St Hélène Extra Brut
Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif
 Viande blanche

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE



Champagne Grongnet
Spécial Club 2009
Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 48%
 Pinot Noir 34%
 Meunier 18%

Viande blanche
 Pasta



Champagne Hervieux - Dumez
Spécial Club 2012
Nature
Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%
 Pinot Noir 30%
 Meunier 20%

Huîtres Coquillages
 Crustacés Poisson grillé
 Parmesan

BRUT



Champagne Grongnet
Spécial Club 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 48%
 Pinot Noir 34%
 Meunier 18%

Apéritif dînatoire
 Minestrone Viande blanche
 Petit gibier Fromages secs



Champagne Hervieux - Dumez
Spécial Club 2012
Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%
 Pinot Noir 30%
 Meunier 20%

Apéritif dînatoire festif



Jean-Luc Gimonnet

MILLÉSIME

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE



Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996
Nature
Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan
Crustacés Huîtres
Coquillages Poisson nature



Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998
Nature
Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception



Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999
Nature
Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto
Poisson grillé



Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004
Nature
Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson grillé
Crustacés Coquillages



Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anais
Millésime 2012
Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Poisson
Volaille

BLANC DE BLANCS

BRUT



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Millésime 1996
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif
Crustacés Huîtres
Coquillages Poisson en sauce



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Millésime 1998
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Millésime 1999
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto
Poisson grillé ou en sauce



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Millésime 2004
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire
Poisson Crustacés



Champagne Perrot - Batteux et filles

***Cuvée Hélice 2008
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson Huîtres
Crustacés Coquillages
Risotto

BLANC DE BLANCS

BRUT



Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif



Champagne Hervy - Quenardel

***Millésime 2011
Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif



Champagne Xavier Leconte

***Le Charme d'Anais
Millésime 2011***

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Risotto
Viande blanche en sauce
Fromages crémeux

EXTRA BRUT



Champagne Xavier Leconte

***Le Clos de Poiloux 2010
Extra Brut***

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Viande Blanche
Fromages à pâte pressée



Champagne Hervy - Quenardel

***Millésime 2012
Grand Cru
Extra Brut***

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Aperitif Apéritif dînatoire
Viande blanche Poisson
Crustacés Pasta Parmesan

ROSÉ DE SAIGNÉE



Champagne Xavier Leconte

Rosé de Saignée 2012

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%
Meunier 50%

Viande

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

EXTRA BRUT



Champagne Xavier Leconte
Scellés 2 terroirs 2011
Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50%

Apéritif dînatoire
Pasta Champignons
Poisson Viande blanche



Champagne Hervy - Quenardel
L'Authentique 2008
Grand Cru
Extra Brut

Montagne de Reims

Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50%

Volaille Risotto
Poisson en sauce Crustacés
Fromages crémeux



Champagne Mathieu-Gandon
Millésime 2008
Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%

Apéritif dînatoire
Volaille
Poisson Crustacés



Champagne Sanchez-Le Guédard
Prestige 2012
Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%

Poisson
Crustacés



Hugo, Pascal, Adrien Redon

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

Millésime 2008
Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 20%
Pinot Noir 60%
Meunier 20%

Poisson Crustacés



Champagne Michel Lenique

Millésime 2008

Vallée de la Marne

Chardonnay 70 %
Pinot Noir 15%
Meunier 15%

Volaille
Poisson Crustacés



Champagne Pascal Redon

Millésime 2011
Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 95%
Pinot Noir 5%

Risotto
Pasta Fromage



Cynthia Perrot

CUVÉE

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE



Champagne Alexandre Lenique

**Secret de famille
Nature
Grand Cru**

Millésime 2006 ND*

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif Poisson cru
Sushi
Coquillages



Champagne Adrien Redon

**Un R de rien
Nature
Premier Cru**

Montagne de Reims
Chardonnay 100%

Poisson
Fromage de chèvre
Parmesan



Champagne Jean Larrey

**Jardin Sauvage
Nature**
Millésime 2011 ND*

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif



Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Prestige
Nature
Premier Cru**

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Poisson
Fromage Crèmeux



Champagne Perrot - Batteux et filles

**Cuvée Hélix
Nature
Premier Cru**

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif
Crustacés Coquillages



Champagne Jean Larrey

**Brut Intégral
Nature**

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif
Huîtres



Champagne Hervieux - Dumez

**Brut de Chardonnay
Nature
Premier Cru**

Millésime 2016 ND*

Montagne de Reims
Chardonnay 100%

Apéritif
Parmesan Crustacés

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

EXTRA BRUT



Champagne Jean Larrey
Jardin d'Été
Extra Brut
Millésime 2011 ND*

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire



Champagne Sanchez - Le Guédard
Cuvée Flore
Extra Brut
Millésime 2013 ND*

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Poisson en sauce
Viande blanche
Pasta



Champagne Jean-Luc Gimonnet
Spécial Blanc
Premier Cru
Extra Brut
Millésime 2010 ND*

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif
Poisson Crustacés



Champagne Jean-Luc Gimonnet
Sélection
Premier Cru
Extra Brut

Côte des Blancs
Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Crustacés Poisson grillé
Fromage de chèvre

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BLANC DE BLANCS

BRUT



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

Héritage Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Poisson grillé
Viande blanche en sauce
Fromages à pâte pressée



Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Millésime 2016 ND*

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif
Parmesan



Champagne Pascal Redon

Diaphane Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Poisson



Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif
Parmesan Crustacés



Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif
Coquillages
Huîtres Crustacés



Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Parmesan



Champagne Michel Lenique

Blancs de Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire
Parmesan Coquillages
Fromage de chèvre

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BRUT NATURE



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

***Brut Nature
Premier Cru***

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apéritif



Champagne Xavier Leconte

***Les Reflets de Sylvie
Nature***

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%
Meunier 30%

Apéritif

EXTRA BRUT



Champagne Jean Larrey

***Noir Intégral
Extra brut***

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Apéritif Pasta
Viande blanche
Fromages à pâte sèche

BLANC DE NOIRS

BRUT



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

***Memoris
Premier Cru***

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apéritif dînatoire
Poisson grillé Viande rouge
Gibier Fromages crémeux



Champagne Alexandre Lenique

***Cuvée Excellence
Pur Noir***

Vignes d'Epernay

Pinot Noir 70%
Meunier 30%

Apéritif
Poisson cru Sushi
Crustacés



Champagne Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%
Meunier 30%

Viande blanche

BRUT



Champagne Grongnet
Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%
Meunier 50%

Apéritif dînatoire
Viande rouge
Fromage



Champagne Sanchez – Le Guédard
Sélection Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%
Meunier 40%

Apéritif
Apéritif dînatoire
Cuisine salé sucré



Champagne Xavier Leconte
Coeur d'Histoire

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Apéritif
Apéritif dînatoire
Pasta



Champagne Michel Lenique
Noirs de Réserve

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%
Meunier 50%

Apéritif dînatoire
Cuisine salé sucré



Marie Laure et Alexandre Kowal

ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT NATURE



Champagne Jean Larrey

***Rosé de Saignée
Brut Intégral
Nature***

Millésime 2012 ND*

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%
Meunier 20%

Viande
Fromages crémeux

EXTRA BRUT



Champagne Grongnet

***Carpe Diem
Rosé de Saignée
Extra Brut***

Millésime 2011 ND*

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Viande rouge
Petit gibier à plume



Champagne Mathieu Gandon

***Rosé de Saignée
Extra Brut***

Millésime 2015 ND*

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Viande rouge
Fromages crémeux

BRUT



Champagne Hervy – Quenardel

***Rosé de Saignée
Grand Cru***

Millésime 2014 ND*

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Poisson en sauce Sushi
Dessert peu sucré



Champagne Jean Baillelte - Prudhomme

***Rosé de Saignée
Premier Cru***

Millésime 2016 ND*

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apéritif dînatoire
Parmesan
Pasta Risotto Pizza



Champagne Sanchez – Le Guédard

Rosé de Saignée

Millésime 2015 ND*

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif dînatoire
Viande rouge
Fromage Fruits rouges

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

RÉSERVE

EXTRA BRUT



Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%
Pinot Noir 5%
Meunier 5%

Apéritif
Apéritif dînatoire

BRUT



Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%
Pinot Noir 45%
Meunier 25%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 20%
Pinot Noir 60%
Meunier 20%

Poisson
Viande blanche
Risotto



Champagne Jean Baillette - Prudhomme

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%
Pinot Noir 15%
Meunier 80%

Apéritif dînatoire

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

NATURE



Champagne Sanchez – Le Guédard

Cuvée Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%

Pinot Noir 50%

Meunier 20%

Petit gibier à plume
Fromage

EXTRA BRUT



Champagne Adrien Redon

Le Grand R Extra Brut Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%

Pinot Noir 50%

Apéritif dinatoire
Viande blanche
Fromage



Champagne Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 70%

Pinot Noir 10%

Meunier 20%

Volaille
Viande blanche



Champagne Adrien Redon

Un R d'Autrefois Extra Brut Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 80%

Pinot Noir 20%

Apéritif

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT



Champagne Hervieux – Dumez

***Cuvée des
Rois de France
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 30%
Pinot Noir 45%
Meunier 25%

Apéritif



Champagne Pascal Redon

***Cuvée du Hordon
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%

Abats Poisson Foie gras
Viande blanche pochée
Fromages crémeux



Champagne Hervy – Quenardel

***Prestige
Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 40%
Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire
Viande blanche
Volaille



Champagne Mathieu - Gandon

Esprit Saveur

Millésime 2016 ND*

Vallée de la Marne

Chardonnay 40%
Pinot Noir 60%

Coquillages Crustacés
Poisson Volaille
Fromages à pâte pressée

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT



Champagne Alexandre Lenique

***Cuvée Excellence
Brut***

Vignes d'Épernay

Chardonnay 70%
Pinot Noir 15%
Meunier 15%

Apéritif dînatoire
Poisson



Champagne Xavier Leconte

L'intuition d'Alexis

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%
Meunier 30%

Apéritif
Apéritif dînatoire



Champagne Grongnet

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 60%
Pinot Noir 20%
Meunier 20%

Abats
Volaille Coquillages



Champagne Jean Larrey

Extra Quality

Côte des Blancs

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif dînatoire
Viande blanche Abats
Champignons Truffes
Fromages crémeux



Champagne Hervieux – Dumez

***Tradition
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 25%
Pinot Noir 50%
Meunier 25%

Apéritif
Poisson grillé
Crustacés
Parmesan

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT



Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Pasta Pizza
Coquillages Crustacés



Champagne Pascal Redon

***Brut Tradition
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 80%
Pinot Noir 20%

Apéritif Apéritif dînatoire
Poisson cru Sushi
Coquillages



Champagne Mathieu – Gandon

Esprit Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Apéritif
Apéritif dînatoire
Pasta Fromage



Champagne Michel Lenique

Les 3 Cépages

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%
Pinot Noir 25%
Meunier 25%

Apéritif



Champagne Hervieux – Dumez

***Demi - Sec
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 25%
Pinot Noir 50%
Meunier 25%

Dessert

Salades de fruits
Cuisine sucrée salée



Champagne Pascal Redon

***Cuvée Douceur
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 80%
Pinot Noir 20%

Apéritif dînatoire
Foie gras Dessert peu sucré
Fromages crémeux



Champagne Mathieu – Gandon

Esprit Douceur

Vallée de la Marne

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Foie gras Cuisine exotique
Fromages crémeux
Dessert

ROSÉ

EXTRA BRUT



Champagne Adrien Redon

***L'R du temps
Extra Brut
Premier Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 67%
Pinot Noir 33%

Apéritif



Champagne Hervieux - Dumez

***Rosé
Extra Brut
Premier Cru***

Millésime 2016 ND*

Montagne de Reims

Chardonnay 10%
Pinot Noir 65%
Meunier 25%

Apéritif
Viande rouge Viande crue



Champagne Jean-Luc Gimonnet

***Grande Réserve Rosé
Extra Brut
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 90%
Pinot Noir 10%

Poisson grillé Fruits rouges
Fromages de chèvre

BRUT



Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 50%
Pinot Noir 20%
Meunier 30%

Apéritif
Poisson cru Sushi
Viande crue



Champagne Perrot - Batteux et filles

***Cuvée Hélice Rosé
Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 90%
Pinot Noir 10%

Apéritif dînatoire
Poisson cru Crustacés
Coquillages Viande crue
Fromages crémeux Abats



Champagne Xavier Leconte

Secret de Femme

Vallée de la Marne

Chardonnay 8%
Pinot Noir 12%
Meunier 80%

Apéritif dînatoire
Viande
Poisson

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BRUT



Champagne Pascal Redon

**Rosé
Premier Cru**

Montagne de Reims

Chardonnay 67%
Pinot Noir 33%

Apéritif dînatoire
Viande rouge Fromage
Fruits rouges



Champagne Alexandre Lenique

**Cuvée Excellence
Rosé**

Vignes d'Epernay

Chardonnay 60%
Pinot Noir 40%

Viande blanche



Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%
Pinot Noir 33%
Meunier 33%

Crustacés
Poisson cru Sushi
Fruits rouges



Champagne Mathieu - Gandon

Esprit Rosé

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%
Pinot Noir 35%
Meunier 35%

Apéritif dînatoire
Cuisine salé sucré



Champagne Michel Lenique

Rosé de Réserve

Vallée de La Marne

Chardonnay 70%
Pinot Noir 15%
Meunier 15%

Apéritif dînatoire
Viande Rouge



Alexis Leconte

COTEAUX-CHAMPENOIS



Alexis Leconte



Xavier Leconte

Les Coteaux d'Onésime
Millésime 2017

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Jambon
Poisson

ROUGE



Xavier Leconte

Les Coteaux d'Aimé
Millésime 2015

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Vin de Repas

BLANC



Xavier Leconte

Les Coteaux de Marie L
Millésime 2016

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Jambon
Canard Fromage

ROSÉ

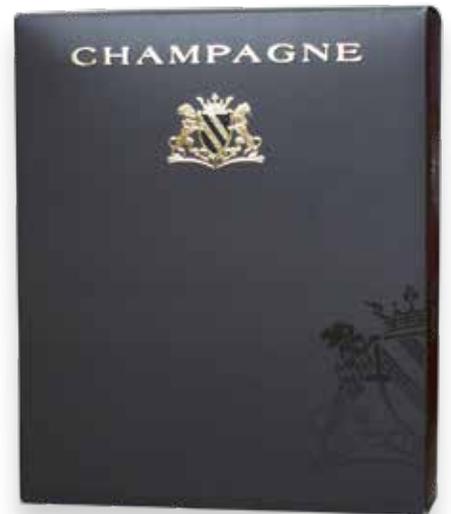


Stence sût

Stence sût
Champagne's haute couture
Taste différent

CHAMPAGNE
GRONDNET

ETUIS, COFFRETS, ACCESSOIRES PERSONNALISATIONS





IL N'EST CHAMPAGNE... QUE DE LA CHAMPAGNE

LE TERROIR

Définition d'un «terroir» par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV): «Le terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace ». La Champagne profite d'un terroir unique au monde, résultant de la combinaison de 3 éléments favorables :

CLIMAT

Sa localisation est extrêmement au nord pour un vignoble. Le climat se distingue par sa double influence climatique, océanique et continentale. La première lui apporte de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre. La seconde est responsable de gelées parfois destructrices au printemps mais aussi d'un ensoleillement favorable l'été. Ces éléments spécifiques lui garantissent un raisin avec un taux d'acidité suffisamment élevé, ce qui est indispensable pour l'élaboration de vins effervescents de qualité.

RELIEF

Le relief typique de côtes, ou cuestas, en auréoles concentriques est un terrain favorable pour la vigne. Ces collines permettent à la vigne de bénéficier du rayonnement du soleil et d'être abritée des vents d'ouest.

SOUS-SOL

La craie champenoise, une forme de calcaire pur, grâce à ses propriétés drainantes évite tout excès d'humidité, laissant à la vigne la quantité d'eau idéale et évite à la vigne le stress hydrique en cas de sécheresse. Offre l'avantage de pouvoir creuser des caves profondes pour le stockage des vins mais surtout nous retrouvons sa présence de façon plus ou moins marquée dans la flûte.

LE TERROIR

Il concetto di terroir da l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV). "Il terroir vitivinicolo è un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile, e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distinte ai prodotti originari di questo spazio." La Champagne gode di un terroir unico al mondo, risultato dalla combinazione di 3 elementi favorevoli :

CLIMA

La localizzazione è estremamente a Nord per dei vigneti. Il clima si distingue per la sua doppia influenza climatica, continentale e oceanica. La prima è causa di gelate primaverili talvolta devastanti ma anche di un utile soleggiamento in estate. La seconda aporta acqua in quantità regolare con variazioni termiche poco marcate tra una stagione e l'altra. Queste caratteristiche garantiscono un'uva con un tasso di acidità sufficientemente elevato, indispensabile per l'elaborazione di vini effervescenti di qualità.

RILIEVO

I rilievi collinari tipicamente disposti in centri concentrici sono ideali per la vigna. Queste colline permettono sia l'irradiazione solare, sia la protezione dai venti da Ovest.

SOTTOSUOLO

Il gesso della Champagne, un calcare puro, grazie alle sue proprietà drenanti, evita l'eccesso di umidità e trattenendo l'acqua necessaria, evita lo stress idrico alla vigna in caso di siccità. Offre il vantaggio di poter scavare delle profonde cantine per lo stoccaggio dei vini, ma soprattutto, troviamo la sua presenza a livelli più o meno intensi nella flûte!



LES 4 RÉGIONS

LA MONTAGNE DE REIMS

Vaste plateau boisé situé entre Reims et Epernay. Les coteaux de vignes sont majoritairement exposés au sud, sud-est ou au Nord. La craie y est profondément enfouie. Le Pinot Noir couvre le 60% de la superficie et le Chardonnay prédomine à l'est du massif, bien abrité des vents d'ouest comme à Trépail. C'est la région qui comporte le plus de villages classés Grand Cru et Premier Cru. Les Champagnes sont réputés pour leur puissance, leur charpente et leur noblesse.

LA COTE DES BLANCS

C'est la région des Champagnes Blanc de Blancs et elle s'étend sur 15 kilomètres au sud d'Epernay. Le Chardonnay couvre plus de 95% des surfaces des vignes d'où le nom de «Côte des Blancs». Les coteaux sont orientés vers l'est, les vignes sont donc bien abritées des vents d'ouest. La craie affleurante y est partout. La Côte des Blancs et les Blanc de Blancs en général, sont synonymes de délicatesse, de fraîcheur, de finesse et d'élégance.

LA VALLEE DE LA MARNE

La Vallée de la Marne a été sculptée par le fleuve, dont elle tient le nom.

Les sols sont à dominante argilo-calcaire, à tendance marneuse tandis que la craie reste très présente sur la partie est. Le vignoble est implanté sur les deux rives, ainsi que sur les coteaux bien exposés. Le Pinot Noir occupe le 63% de la superficie et les vins sont assez proches de ceux de la Montagne de Reims. Ensuite, plus on s'éloigne vers l'ouest et plus le Pinot Meunier est majoritaire. Les Champagnes de la Vallée de la Marne possèdent un séduisant bouquet, du fruité et une grande souplesse. Cette région est un vivier de jeunes vigneronnes de talent.

LA COTE DES BAR

La Côte des Bar est située au sud de la Côte des Blancs et les coteaux constituent une véritable mosaïque à expositions multiples. Les sous-sols à tendance marneuse y sont principalement plantés de Pinot Noir. Les Champagnes sont aux arômes complexes, à la belle rondeur complétée par la fraîcheur.

LA MONTAGNE DE REIMS

Vasto tavolato ricoperto da boschi e situato tra Reims e Epernay. I vigneti sono orientati verso Sud, Sud-Est o a Nord. Il gesso è presente in profondità. Il Pinot Noir occupa il 60% della superficie e lo Chardonnay predomina sulle collinette a Est, protetto dai venti come a Trépail. È la regione che comporta il più grande numero di villaggi classati Grand Cru e Premier Cru. Gli Champagnes sono rinomati per potenza, struttura e nobiltà.

LA COTE DES BLANCS

È la regione degli Champagnes Blanc de Blancs e si estende per 15 chilometri a Sud di Epernay. Lo Chardonnay occupa più del 95% della superficie e da qui l'origine del nome di Côte des Blancs. Le colline sono orientate verso Est, proteggendo i vigneti dai venti da Ovest. Il gesso è presente dappertutto in superficie. La Côte des Blancs e i Blanc de Blancs in generale sono sinonimi di delicatezza, freschezza ed eleganza.

LA VALLEE DE LA MARNE

La Vallée de la Marne è stata scolpita dall'omonimo fiume. Il suolo è argilloso o sabbioso con presenza di marna mentre il gesso resta più presente nella parte orientale. Le vigne si trovano sulle due rive e sulle colline circostanti. Il Pinot Noir occupa il 63% della superficie e i vini sono simili a quelli della Montagne de Reims. Allontanandosi verso Ovest il Pinot Meunier diventa prevalente. Gli Champagne della Vallée de la Marne possiedono aromi fruttati e un seducente bouquet. Questa regione è un vivaio di Vignerons di grande talento.

LA COTE DES BAR

La Côte des Bar è situata a Sud della Côte des Blancs e le colline formano un vero e proprio mosaico dalle molteplici esposizioni. Il suolo è essenzialmente costituito da marna e vi è quasi esclusivamente coltivato il Pinot Noir. Gli Champagne hanno aromi complessi, con una bella rotondità completata dalla freschezza.



LES 3 CÉPAGES

CHARDONNAY

Raisin à pellicule jaune-vert et à chair incolore, le Chardonnay, cépage plus délicat, car très précoce et donc sensible aux gels printaniers mais de maturité plus tardive que les autres variétés locales, couvre 29% du vignoble champenois, dont la plus grande part sur les terroirs de la Cote des Blancs, où chaque commune, d'Avize à Mesnil-sur-Oger, s'est faite une réputation particulière. L'évolution lente de ce cépage en fait un complément idéal pour le vieillissement du vin. Ce raisin blanc aux arômes floraux apporte délicatesse, fraîcheur et élégance et c'est le cépage qui symbolise le mieux la finesse du Champagne. En assemblage avec le Pinot Noir et le Meunier, il donne « de la lumière au tableau » et dynamise l'ensemble. Toutefois les puristes et les connaisseurs ne l'aiment que vinifié seul.

PINOT NOIR

La plus précoce des variétés locales est ce raisin à pellicule noire et à chair incolore, retenu pour sa générosité et ses facultés d'adaptation aux différents terroirs de la Champagne. Il règne sur les flancs de la Montagne de Reims, de Bouzy à Rilly-la-Montagne, de Tours-sur-Marne à Cumières, et domine dans la côte de Bars, constituant 38% de l'encépagement. C'est le cépage le plus fréquent dans les Grands Crus et les Premiers Crus. Il transmet au vin ses arômes complexes et fruités avec ses fameuses notes de fruits rouges et apporte corps, longueur en bouche et longévité à l'assemblage.

MEUNIER

C'est une variante ancienne du Pinot Noir plus rustique que ce dernier. Cultivé pour sa résistance et sa faculté d'adaptation aux secteurs à maturation difficile et exposés aux gelées de printemps, ce raisin à pellicule noire et à chair incolore, très répandu dans la Vallée de la Marne, dans l'Aisne et la côte des Bars, occupe 32% de la surface du vignoble champenois. À la dégustation il se révèle assez proche du Pinot, même si ses arômes sont plus fruités, il apporte au vin de la fraîcheur et de la rondeur.

CHARDONNAY

Uva con buccia giallo-verde e con la polpa incolore, lo Chardonnay, vitigno più delicato, in quanto più precoce e quindi sensibile alle gelate primaverili ma a maturazione più tardiva che le altre varietà locali, copre 29% del vigneto champenois, maggioritariamente sui terroirs della Cote des Blancs, dove ogni comune, da Avize a Mesnil-sur-Oger, si è fatta una propria specifica reputazione e notorietà. L'evoluzione lenta di questo vitigno ne fa un complemento ideale per l'eccellente invecchiamento del vino. In assemblaggio con il Pinot Noir e il Meunier, "illumina il quadro" e dinamizza l'insieme. Tuttavia i puristi e gli amatori lo apprezzano soprattutto vinificato da solo. Quest'uva chiara dagli aromi floreali apporta delicatezza, freschezza e eleganza e è il vitigno che rappresenta per eccellenza tutta la finezza dello Champagne.

PINOT NOIR

La più precoce delle varietà locali è quest'uva con la buccia nera e la polpa incolore, apprezzata per la sua generosità e la capacità di adattarsi ai molteplici terroirs della Champagne. Regna sulle pendici della Montagne de Reims, da Bouzy a Rilly-la-Montagne, da Tours-sur-Marne à Cumières, e domina nella Côte de Bars, costituendo il 38% dei vigneti. È il vitigno più diffuso nei villaggi Grands Crus e Premiers Crus. Conferisce al vino i suoi aromi complessi e fruttati con le famose note di frutti di bosco e apporta corpo, lunghezza al palato e longevità all'assemblaggio.

MEUNIER

È una variante antica del Pinot Noir ma più rustico di quest'ultimo. Coltivato per la sua resistenza e la sua capacità di adattamento ai settori a maturazione difficile e esposti al rischio di gelate primaverili, quest'uva con la buccia nera e la polpa incolore, molto diffusa nella Vallée de la Marne, nell'Aisne e nella Côte des Bars, occupa il 32% della superficie del vigneto champenois. Alla degustazione si rivela molto simile al Pinot, anche se i suoi aromi sono più fruttati, apportando al vino freschezza e rotondità.

GLOSSAIRE

ACCORD METS-CHAMPAGNE

Accord d'un vin à un aliment spécifique qui améliore les caractéristiques des deux.

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

Assemblage de cépages, Crus et vins de réserve de différentes années, dont le pourcentage est remis en question chaque année, afin de préserver, au fil des ans, l'excellence et le style propre à chaque Maison.

BLANC DE BLANCS

Champagne élaboré exclusivement avec le cépage Chardonnay qui lui confère élégance, délicatesse et fraîcheur.

BLANC DE NOIRS

Champagne élaboré uniquement à partir des cépages noirs, Pinot Noir ou Meunier ou les deux, caractérisé par la force du premier et/ou le fruité du second.

BRUT

Le Champagne Brut est un Champagne qui peut contenir de 6 à 12g/l de sucre.

BRUT NATURE

Le Champagne Brut Nature est un Champagne qui contient 0 g/l. Il est aussi appelé non dosé, ou dosage zéro.

CAPSULE COURONNE

Petit couvercle en métal serti sur le goulot de la bouteille et muni d'un joint qui assure l'étanchéité au contact du verre. Utilisée pour le bouchage provisoire pendant la prise de mousse et la maturation, en complément d'un obturateur en plastique que l'on place dans le goulot appelé « bidule ».

CIVC

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Organisme semi-public qui gère et défend les intérêts communs des vignerons et des maisons de Champagne.

CRU

En Champagne, un Cru correspond à une commune viticole.

CUVÉE

En Champagne le mot a deux significations : Il désigne les 2050 premiers litres de moût issus du pressurage d'un marc de 4.000 kilos de raisins.

Il désigne le résultat de l'assemblage.

CUVÉES SPÉCIALES OU DE PRESTIGES

De très haute qualité, ces Cuvées spéciales

ABBINAMENTO METS-CHAMPAGNE

Accostamento di un vino a un determinato cibo in grado di esaltare le caratteristiche di entrambi.

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

Assemblaggio di vitigni, di Crus e di vini di riserva di diverse annate la cui percentuale è rimessa in gioco ogni anno, al fine di preservare l'eccellenza e lo stile proprio di ogni Maison.

BLANC DE BLANCS

Champagne composto esclusivamente di vitigno Chardonnay che gli conferisce un gusto fresco e delicato.

BLANC DE NOIRS

Champagne composto unicamente di vitigni neri, Pinot Noir o Meunier o entrambi, caratterizzato dalla potenza del primo e/o dal fruttato del secondo.

BRUT

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero il Brut contiene da 6 a 12g/l.

BRUT NATURE

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero il Brut Nature contiene 0g/l. È anche chiamato non dosé, o dosage zéro.

CIVC

Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne. Organizzazione semi-pubblica che gestisce e difende gli interessi comuni dei produttori e delle Maisons dello Champagne.

CRU

In Champagne, un Cru corrisponde a un comune viticolo.

CUVÉE

In Champagne, la parola « Cuvée » ha due significati:

1. i primi 2050 litri di mosto derivanti dalla spremitura di 4.000 chili di uva.
2. il risultato dell'assemblaggio.

CUVÉES SPÉCIALES OU DE PRESTIGE

Di altissima qualità, queste Cuvées sono ancor più legate alla scelta delle Maisons. Sono la categoria la più chic della produzione e ne rappresentano all'incirca il 5%.

DEMI-SEC

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero il Demi-sec contiene da 32 a 50g/l.

DOUX

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio

sont encore plus liées au choix des Maisons. Elles sont la catégorie la plus chic de la production et en représentent à peu près le 5 %.

DEMI-SEC

Le Champagne Demi-Sec est un Champagne qui peut contenir de 32 à 50g/l de sucre.

DOUX

Le Champagne Doux est un Champagne qui peut contenir plus de 50g/l de sucre.

EXTRA BRUT

Le Champagne Extra-Brut est un Champagne qui peut contenir de 0 à 6g/l de sucre.

EXTRA DRY

Le Champagne Extra-Dry est un Champagne qui peut contenir de 12 à 17g/l de sucre.

FLACONNAGES

Ensemble des différents flacons disponibles pour le Champagne :

- Quart (20 cl)
- Demie (37,5 cl)
- Bouteille (75 cl)
- Magnum (1,5 litre)
- Jéroboam (3 litres)
- Mathusalem (6 litres)
- Salmanazar (9 litres)
- Balthazar (12 litres)
- Nabuchodonosor (15 litres)

GRAND CRU

Cuvée provenant exclusivement de vignobles classés 100% dans l'échelle des Crus.

LES AUTRES CÉPAGES

Aux 3 cépages qui dominent le Champagne, il existe un complément d'âme apporté par d'autres cépages. Ils furent volontairement estompés pour réapparaître bien timidement aujourd'hui. Ce sont 4 cépages blancs: l'Arbanne, le Petit Meslier, le Pinot Blanc et le Pinot Gris.

Ils sont autorisés mais représentent aujourd'hui moins de 0,5 % du vignoble. Autorisés sans doute mais pas en plantation nouvelle, que sur des droits d'arrachage ! Le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) veille au grain.

Il ne faut surtout pas brouiller l'image du Champagne fondé sur la clarté des 3 cépages fondamentaux. Donc pas question d'aider au développement d'autres cépages considérés comme marginaux.

in zucchero il Doux contiene più di 50g/l.

EXTRA BRUT

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero l'Extra Brut contiene da 0 a 6g/l.

EXTRA DRY

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero l'Extra Dry contiene da 12 a 17g/l.

FORMATI DI BOTTIGLIE

Flaconi di bottiglie diverse disponibili per lo Champagne:

- Quarto (20 cl)
- Mezza (37,5 cl)
- Bottiglia (75 cl)
- Magnum (1,5 litri)
- Jéroboam (3 litri)
- Mathusalem (6 litri)
- Salmanazar (9 litri)
- Balthazar (12 litri)
- Nabuchodonosor (15 litri)

GLI ALTRI VITIGNI

Ai 3 vitigni "ufficiali" che dominano la Champagne, si aggiungono altri 4 vitigni che furono volontariamente abbandonati in quanto meno resistenti alla difficile latitudine per riapparire timidamente oggi. Sono 4 vitigni bianchi: l'Arbanne, il Petit Meslier, il Pinot Blanc e il Pinot Gris. Sono autorizzati ma rappresentano meno dello 0,5 % del vigneto. Sono autorizzati ma non per una nuova piantagione, solo in caso di rinnovo di pianta/ vigneto. Il CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) vigila attentamente! Non bisogna offuscare l'immagine dello Champagne basata sulla chiarezza dei 3 vitigni fondamentali. Quindi nessuna necessità d'aiutare lo sviluppo degli altri vitigni considerati come marginali.

GRAND CRU

Cuvée proveniente esclusivamente da vigneti classificati 100% nella scala dei Cru.

MILLÉSIME

La scelta di selezionare una sola annata nell'elaborazione produce degli Champagnes atipici, dal carattere ben marcato e la cui grande qualità onora le Maisons. È prodotto unicamente durante le eccellenti annate.

PREMIER CRU

Cuvée composta unicamente con Cru quotati da 90 a 99% nella scala dei Cru.

MILLÉSIME

Le choix de sélectionner une année unique dans l'élaboration produit des Champagnes atypiques, au caractère marqué, dont la grande qualité honore les Maisons. Il est produit uniquement lors des très bonnes années.

PREMIER CRU

Cuvée composée uniquement de Crus côtés de 90 à 99% dans l'échelle des Crus.

ROSÉ

Le Champagne Rosé provient de l'assemblage d'un Champagne et de vin rouge de Champagne (5-10%) avant la prise de mousse. La couleur est d'un rose plus ou moins accentué. Il est léger et fruité.

ROSÉ DE SAIGNÉE

Le Champagne Rosé de Saignée est élaboré par le procédé de macération pendant quelques heures, de 24 à 48 heures au max. C'est avant le pressurage qu'il faut laisser macérer des raisins à peaux noires (Pinot Noir et Meunier), préalablement égrappés, afin de donner au jus la couleur désirée. Cette méthode est dite «de la saignée». Cette technique libère une palette d'arômes d'une richesse et d'une puissance uniques. Ce Champagne Rosé est exceptionnel, fruité, corsé, parfumé.

Il faut du temps et du savoir faire, ce qui confère au Rosé de Saignée sa grande rareté.

SEC

Le Champagne Sec est un Champagne qui peut contenir de 17 à 32g/l de sucre.

LES SPÉCIAL CLUB

Les origines du Club remontent à 1971. Une douzaine de Vignerons Indépendants se fixent comme objectif de faire connaître l'originalité des Champagnes de Vigneron grâce à leurs prestigieuses Cuvées. L'intransigeance en matière de qualité est leur élément fédérateur. Ils se regroupent dans le «Club de Viticulteurs Champenois» et adoptent une bouteille exclusive au Club établissant des règles très strictes: l'élaboration des Cuvées Spécial Club n'est possible que pendant les grandes années et doit contenir des vins millésimés ayant passé l'examen de plusieurs dégustations (en vins clairs avant tirage et après 3 ans de vieillissement en bouteille). En 1999, le club a changé de nom pour devenir le «Club Trésors de Champagne». Un nom qui évoque le mystère, la préciosité et l'hédonisme.

ROSÉ DE SAIGNÉE:

Lo Champagne Rosé de Saignée è elaborato con il processo di macerazione rapida durante alcune ore, da 24 a 48 ore al max. È prima della pressatura che si devono lasciare macerare le uve nere, Pinot Noir e Meunier, precedentemente sgranate al fine di dare al succo il colore desiderato. Questo metodo è chiamato « della Saignée ». Questa tecnica libera una palette di aromi di una ricchezza e di una potenza unici. Questo Champagne Rosé de Saignée è eccezionale, fruttato, corposo, profumato. Ci vuole tempo e savoir-faire il che conferisce al Rosé de Saignée la sua grande rarità.

SEC

Secondo le qualificazioni basate sul dosaggio in zucchero il Sec contiene da 17 a 32g/l.

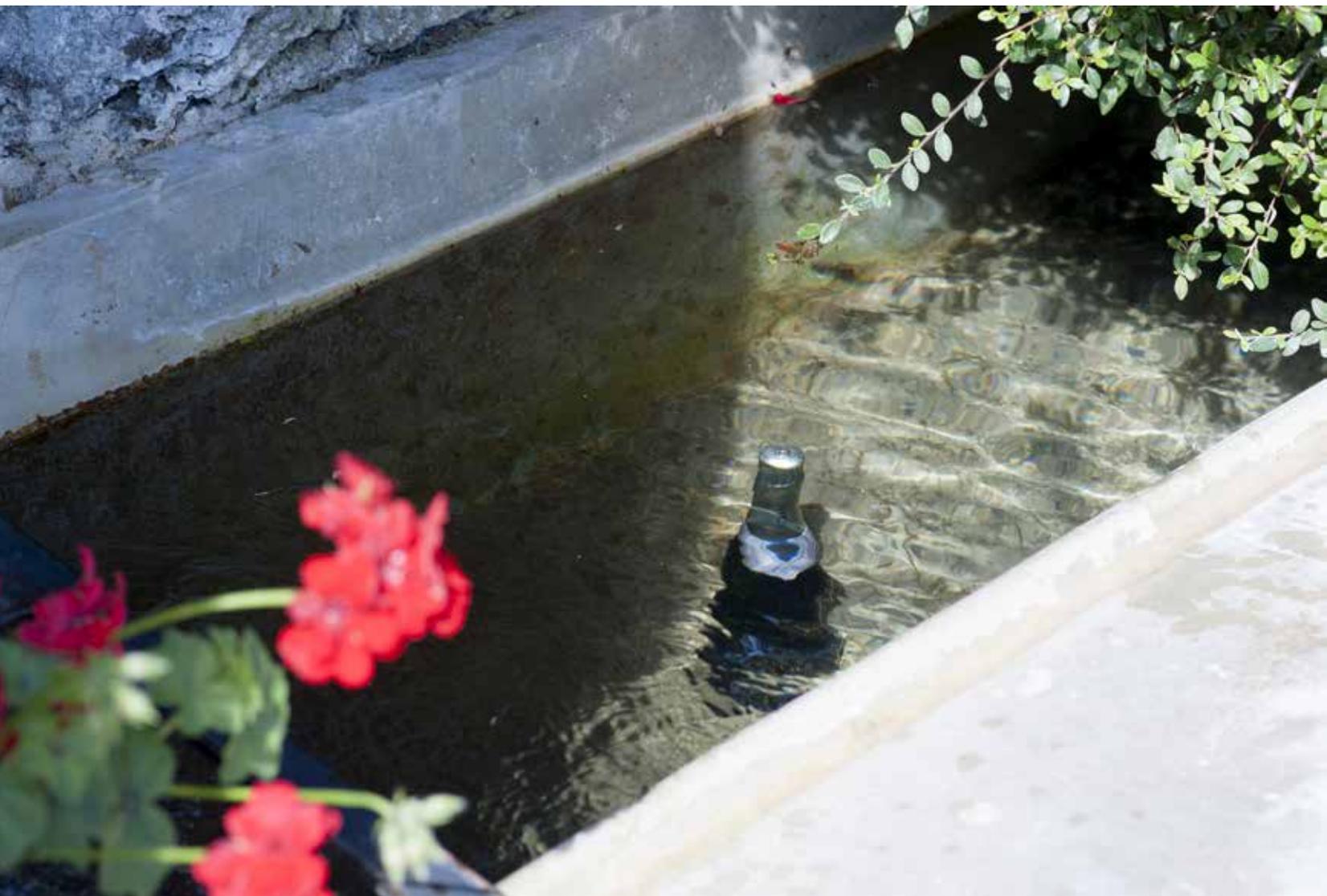
GLI SPÉCIAL CLUB

Le origini del Club risalgono al 1971. Una dozzina di Vignerons Indépendant si pongono come obiettivo di far conoscere l'originalità degli Champagnes de Vignerons grazie alle loro Cuvées di prestigio. L'intransigenza in materia di qualità è il loro elemento federatore. Si raggruppano nel « Club de Viticulteurs Champenois » e adottano una bottiglia esclusiva al Club stabilendo delle regole molto rigide : l'elaborazione di Cuvées Spécial Club è possibile solo durante le grandi annate e deve contenere dei vini millesimati che hanno passato l'esame di più degustazioni (in vins clairs prima del tirage e dopo 3 anni di invecchiamento in bottiglia). Nel 1999 il Club cambia nome divenendo il « Club Trésors de Champagne ». Un nome che evoca mistero, preziosismo e edonismo.

TAPPO A CORONA

Capsula metallica sigillata contro il vetro e aggraffata sul collo della bottiglia. Utilizzato per l'appattura "temporanea" durante la « prise de mousse » e la maturazione, oltre a un otturatore in plastica che viene inserito nel collo della bottiglia chiamato "bidule".





Creatività: Cristina Willemsen
Realizzazione grafica: Francesca Pedano
Fotografia: Leonardo Salvini
Stampa: Tipografia Salassa, Pinerolo

fier ce fît

9 Rue André Pingat

51100 Reims

France

France: +33 6 21 43 12 40

Italie: +39 340 99 78 416

fcf.champagne@gmail.com

champagnefiercefit.com