

AGENCE CIDÉO

DISTRIBUTION

Le référent bulles

Portfolio
Champagnes & Sparkling wines



Cidéo Distribution

a la particularité d'être portée

par des « *créateurs-marketeurs-dégustateurs* », audacieux,
optimistes et novateurs.

CIDÉO DISTRIBUTION
LA RÉFÉRENCE « BULLES »
FRANCE & INTERNATIONAL

Créé par Jérôme BARRET, Virgile LACROIX et Julie MARANO, Cidéo Distribution est le référent des acheteurs de vins effervescents et vins de Champagne. Elle propose une compétence inédite allant de la création des vins jusqu'à l'aboutissement de leur mise en marché réussie.

Implantée en Champagne, à Aÿ, au cœur des grands crus champenois l'entité est une branche de l'Agence Cidéo, agence de branding et de business, qui accompagne les vignerons dans la création et le développement de leur identité de marque

Ainsi, Cidéo Distribution a la particularité d'être portée par des « créateurs-marketeurs-dégustateurs », audacieux, optimistes et novateurs.

Loin d'eux l'envie de prendre les chemins déjà empruntés : Cidéo Distribution a pour vocation de mettre en marché des produits sélectionnés pour leur qualités, leur originalité et leur image bien ficelée. Le tout, en réimaginant les voies de la commercialisation.

En effet, Cidéo Distribution a souhaité créer de nouvelles passerelles entre les producteurs et les acheteurs en étant à l'écoute permanente des marchés et des tendances en France et à l'étranger.

En pleine connaissance du produit et de son process de fabrication (notamment grâce à l'expérience internationale de Jérôme Barret, Œnologue formé à l'université de Reims et Winemaker consultant dans la plupart des pays viticoles), de ses auteurs (90 % des marques passent par l'expertise de l'agence), mais aussi du marché et des consommateurs qui s'y trouvent, Cidéo Distribution porte un regard transversal assurant la commercialisation réussie des vins effervescents et champagnes de son portfolio.



CONTACT

distribution@cideo.fr

Victor Liébault
Commercial France & Export
+33 (0)7 86 29 85 16
v.liebault@cideo.fr

Jérôme Barret
Co-gérant, winemaker
j.barret@cideo.fr

Virgile Lacroix
Co-gérant
v.lacroix@cideo.fr

Julie Marano
Co-gérante
j.marano@cideo.fr

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Nos catégories

RISING STAR : Les marques montantes, charismatiques !

MAKERS : Les marques de « faiseurs », passionnés par leur métier.

MAJORS : Les marques d'envergure, incontournables !

OUT-OF-THE-BOX : Les marques qui sortent du lot, atypiques !

PEOPLE : Les marques tendance, fun !

RISING STAR



keush

CHAMPAGNE
PHILIPPE
GLAVIER
À CRAMANT - FRANCE

MAKERS



MAJORS



OUT-OF-THE-BOX



Tous les produits et marques sont présentés sous réserve de disponibilité.



Le Champagne Petit & Bajan est le bijou ciselé de Richard et Véronique Petit. À eux deux, ils cultivent deux Grands Terroirs de la Champagne : Avize et Verzenay, vignobles classés Grands Crus.

Leurs multiples rencontres, dégustations et réflexions les décident dès la fin de l'année 2008, à révéler le haut potentiel de leurs grands terroirs et à façonner ainsi, leur propre vin. Riches de leurs patrimoines respectifs, ils abordent son élaboration avec minutie, patience et exigence. Chaque petit détail compte et c'est ainsi que l'on accède aujourd'hui à la gamme pure, pointue et élégante du Champagne Petit & Bajan. Les champagnes Petit & Bajan sont purs et fins. Ils reflètent la haute qualité des Grands Terroirs desquels ils sont issus : Avize et Verzenay. Commercialisées en édition limitée, les cuvées Nuit Blanche, Ambrosie et Nymphaea dévoilent leurs profils. Tous les champagnes sont millésimés.

LE POSITIONNEMENT : De petits détails naquit le grand vin

LA PROVENANCE : Champagne - Avize & Verzenay

LE STATUT : Récoltant-Manipulant et Vigneron Indépendant

LE STYLE : Grand Cru - Côte des Blancs - Ciselé





NUIT BLANCHE

Blanc de Blancs

Grand Cru

2009

Assemblage : 100 % Chardonnay

Qualité de jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malolactique faite

Vieillessement : 30 mois

Dosage : 5 g/litre

Robe : jaune brillante à reflets verts étincelants.

Nez : univers de menthe poivrée, d'eucalyptus et de fleurs tisanières fraîchement cueillies. On perçoit des nuances d'effluves de pomme coupée.

Bouche : droite en attaque, dévoilant la dimension crayeuse et minérale du Chardonnay. C'est un vin ciselé et précis.

Récompenses :

Médaille d'Argent Chardonnay du monde 2013

Médaille d'Argent - Challenge for the best french wines for the USA – Miami 2013

Une étoile au Guide Hachette 2014

Coup de cœur du Guide Garnier « exclusif Champagne »

Médaille d'Or – challenge to the best french wines and spirits for Asia à Hong-Kong

Coup de cœur du guide des vins Bettane et Desseauve 2016
15.5/20 et 15/20 au Gault et Millau





AMBROSIE

Assemblage

Grand Cru

2009

Assemblage : 70 % Chardonnay

30 % Pinot Noir

Qualité de jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malolactique faite

Vieillessement : 30 mois

Dosage : 5 g/litre

Robe : robe jaune à reflets verts, belle brillance et bel éclat.

Nez : subtilement beurré, avec des notes grillées et de torréfaction.

Univers complexe sur des notes d'épices ; de tabac et de whisky tourbé.

Bouche : contact sensuel et gourmand, avec du gras, du velouté et de la gourmandise. À la vivacité du Chardonnay succèdent la structure du Pinot Noir.

La clôture de bouche est menée par le Chardonnay, sur des arômes d'oranges sanguines.

Récompenses :

Une étoile au Guide Hachette 2014 - Médaille d'Or challenge for the best french wines for the USA – Miami 2013 Médaille d'Argent - Challenge to the best french wines and spirits for Asia à Hong-Kong - Coup de cœur du guide Garnier exclusive champagne





NYMPHÉA

Rosé

Grand Cru

2009

Assemblage : 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir vinifié en vin rouge

Qualité de jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malolactique faite

Vieillessement : 20 mois

Dosage : 4 g/litre

Robe : jolie robe saumonée cuivrée plutôt prononcée.

Nez : arômes gourmands de meringue et de viennoiserie.

S'en suivent de discrètes saveurs de cerise, de fraise, de rhubarbe et de framboises cuites.

Bouche : d'abord ronde et sensuelle par la dimension gourmande et fruitée du Pinot Noir, puis tonique et fraîche par l'élégance naturelle du Chardonnay. Un vin de tempérament.





OBSIDIENNE

Blanc de Noirs

Grand Cru

2009

Assemblage : 100 % Pinot Noir de Verzenay

Qualité de jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malolactique faite

Vieillessement : 30 mois

Dosage : 5 g/litre

Robe : robe à l'aspect clair et fluide qui annonce un vin frais et nuancé.

Nez : grande fraîcheur incarnée par des odeurs de menthe poivrée, de citron, de craie humide. L'aération révèle des odeurs de pomme rouge, de coing avec des accents de framboise.

Bouche : matière fruitée, pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse. La finale, bien élancée laisse une ultime sensation de raisin croquant.







keush

Le vin effervescent arménien Keush est né avec le désir d'apporter un produit digne de ce nom dans le vignoble le plus haut d'Europe (1800 mètres) datant de 300 avant JC. Le village de Khachik est situé dans la région de Vayot Dzor. Ce village est situé à 500 mètres de la frontière entre l'Arménie et Azérie. Keush furent les premiers à faire des vins effervescents en Arménie en utilisant la méthode traditionnelle. Les vins effervescents Keush ont été élaborés par le propriétaire arménien Arman Manoukian et l'œnologue Jérôme Barret. Toute la gamme Keush mêle les méthodes de vinification modernes avec la conception de cépages indigènes.

LE POSITIONNEMENT : Altitude et originalité

LA PROVENANCE : Arménie

LE STATUT : Vigneron Indépendant

LE STYLE : Aérien

Reush

ORIGINS

méthode traditionnelle

BRUT

keush

ORIGINS

Assemblage : Khatoun Kharji et Voskehat, variétés arméniennes

Vinification : Méthode traditionnelle (vendanges manuelles sur de petites parcelles. Seconde fermentation en bouteilles.

Fermentation : Malolactique faite

Vieillessement : 18 mois sur lies

Dosage : 4 g/litre

Provenance : Région de Vayots Dzor en Arménie.

Sol : Calcaire et pierre volcanique. Les parcelles sont situées à 1500/1700 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Nez : Des notes de poires et de citron

Bouche : Une sensation crémeuse et noisettée.

N.B. : Élaboré par Arman Manoukian en collaboration avec Jérôme Barret.









CHAMPAGNE
PHILIPPE
GLAVIER
A CRAMANT - FRANCE

Véronique et Philippe Glavier sont Récoltants-Manipulants à Cramant. De ce village classé Grand Cru de la Champagne, ils ont créé une gamme de Champagnes 100 % Chardonnay Grand Cru. Chaque « nuance de Chardonnay » invite le dégustateur à une nouvelle découverte. Sous la bienveillance de leur ange, le couple perpétue le métier de vigneron en qualité de 4ème génération. Les quantités confidentielles de cette exploitation vous suggèrent de réserver à l'avance les cuvées sélectionnées.

LE POSITIONNEMENT : Cinq nuances de Chardonnay Grand Cru

LA PROVENANCE : Cramant - Grand Cru

LE STATUT : Vigneron Indépendant

LE STYLE : Minéral

CHAMPAGNE
PHILIPPE
GLAVIER
À CRAMANT



LA GRÂCE D'ALPHAËL
GRAND CRU

CHAMPAGNE
**PHILIPPE
GLAVIER**
A CRAMANT - FRANCE

LA GRÂCE D'ALPHAËL

Grand Cru

Blanc de Blancs

« Le Chardonnay classique »

Assemblage : 100 % Chardonnay Grand Cru

dont 30 % de vin de réserve

Dosage : 6 g/litre

Alphaël, ange de la connaissance et de la lumière, incarne l'expression pure de ce Chardonnay Grand Cru : frais et équilibré, sur des notes d'agrumes.

Robe : Sa robe or pâle aux reflets verts s'anime dans une fine effervescence.

Nez : Le premier nez, subtil et élégant, dévoile des notes de pâte de coing et une belle minéralité. Il s'ouvre ensuite sur des arômes de fruits frais tels que la pêche ainsi que de légères notes de zeste d'orange.

Bouche : En bouche, les fleurs blanches accompagnent le côté légèrement torréfié et épicé de la finale.

Un champagne tout en fraîcheur et en longueur.



CHAMPAGNE
PHILIPPE
GLAVIER
A CRAMANT - FRANCE

IDYLLE CÉLESTE

Grand Cru

Rosé

« Le Chardonnay rosé »

Assemblage : 90 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Noir

Grand Cru

Dosage : 6 g/litre

Cette idylle est née de la rencontre entre la finesse du Chardonnay Grand Cru et le fruité du Pinot Noir Grand Cru d'Ambonnay vinifié en vin rouge. Céleste, elle l'est par l'élégance et l'excellence respectives de ces deux cépages.

Robe : Unis dans une robe brillante rose pâle, ils procurent des notes de pamplemousse et de cerise dans une parfaite minéralité.

Nez : Le nez, vif et fruité.

Bouche : Une attaque franche et gourmande.

La finesse de ce Chardonnay Grand Cru Rosé trouvera sa place lors de vos repas ou en accompagnement de desserts aux fruits.









G O U T O R B E
B O U I L L O T
C H A M P A G N E

Le Champagne Goutorbe-Bouillot est une exploitation familiale portée par Bastien et ses parents, Dominique et Dominique Papeux. Tous trois exploitent 7,5 hectares sous la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) à Damery. Leur positionnement : la soléra et une histoire profondément liée à la terre. La preuve par leur slogan qui résume bien leur philosophie : « Damery, terre mère nourricière ».

Le positionnement : Damery, terre mère nourricière

La provenance : Champagne - Damery

Le statut : Récoltant-Manipulant et Vigneron Indépendant

Le style : Rare, soléra





GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

REFLETS DE RIVIÈRE

Brut

Vignerons depuis 1750 et forts de leur histoire, les descendants des familles Goutorbe et Bouillot se distinguent par la complexité de leurs assemblages (1/3 de soléra). Damery, village nourri par la Marne et ses affluents offre des vins de rivière aux multiples arômes. Ici ce sont ceux du Meunier dont le fruité et la légèreté scintillent au fil de la dégustation...

Assemblage : 60 % Meunier, 20 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir.
Assemblage de vieux vins selon la méthode de la « Solera », 34 années mélangées, de 1980 à 2013.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 19° C. Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement : 30 mois sur lies

Dosage : 8 g/litre

Terroir : Damery, sol argilo-calcaire

Robe : Sa robe de couleur or pâle est délicate.

Nez : Son nez, d'abord discret, développe en rondeur des arômes de fruits blancs dominés par la poire avec un soupçon de pêche.

Bouche : Après une attaque fraîche et souple, cette cuvée fait preuve d'un bel équilibre. Les arômes de fruits blancs sont cohérents avec le bouquet. La fin de bouche est rafraîchissante et développe des arômes de citron et d'agrumes.

Récompenses : Médaille d'Argent IWC 2014 et 2015, Argent aux Vinalies Internationales 2015, 91/100 Wine Spectator, 91/100 International Wine Reports.





GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

NOIR COTEAUX

Brut

Les Dameriats (de Damery) et Cumiérots (de Cumières) le savent : les coteaux de leurs villages sont dotés d'une exposition propice à l'épanouissement du Pinot Noir. Trois vignes de 40 ares sont isolées par Dominique et Bastien pour créer ce champagne de coteaux rond et généreux (80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay).

Assemblage : 80 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay.
Assemblage de vieux vins selon la méthode de la « Solera », 13 années mélangées, de 2000 à 2012.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 19° C. Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement : 30 mois sur lies

Dosage : 8 g/litre

Terroir : Damery, sol argilo-calcaire

Robe : De jolies bulles fines soulignent une robe d'un jaune or soutenu.

Nez : Le nez s'ouvre sur des fruits à chair blanche (pomme, poire) et rapidement les notes pâtissées et briochées prennent le pas.

Bouche : La bouche pleine et ronde se termine sur le zest d'agrumes et le pain grillé.

Récompenses : 90/100 Magazine du Vin

Publications : Magazine du Vin Décembre 2014, Cuisine et vins de France Décembre 2014, Beef Magazine Février 2015





GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

LE « RU » DES CHARMES

Rosé

Brut

Une vieille vigne à flanc de coteau, une exposition plein sud et un « Ru » (petit ruisseau) qui la longe. De cette parcelle naît un vin rouge très aromatique, qui associé au Meunier de la Vallée de la Marne donne un champagne Rosé séducteur et chaleureux.

Assemblage : Rosé d'assemblage à base de 70 % de Meunier, 15 % de Pinot Noir et 15 % de Chardonnay. Assemblage de vin blanc avec 6 à 8 % de vin rouge de Meunier issu d'une vieille vigne.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 19° C. Pas de fermentation malolactique

Dosage : 8 g/L

Robe : Sa robe d'un rose tendre est sublimée par un train de bulles très fin.

Nez : Au nez on retrouve le mélange de fruits blancs poire-pêche dominé par des arômes de fraises, de framboises et de cerises apportés par le vin rouge.

Bouche : La bouche, très harmonieuse, développe des arômes de fruits rouges. Une finale de cerise, une belle rondeur et une bouche pleine caractérisent cette cuvée.

Récompenses : 89/100 Wine Enthusiast.





GOUTORBE
BOUILLLOT
CHAMPAGNE

CHAMP DE CRAIE

Blanc de blancs

Brut / Extra-Brut

Affleurante, la craie blanche et friable caractérise tout particulièrement le sol de certaines parcelles du Champagne Goutorbe-Bouillot. C'est dans cette nature calcaire et minérale que s'ancrent les racines du Chardonnay. Ce Blanc de Blancs (100 % Chardonnay, dont un tiers de soléra) s'exprime par sa pureté et son élégance.

Assemblage : 100 % Chardonnay. Assemblage de vieux vins selon la méthode de la « Solera », 14 années mélangées, de 2000 à 2013.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 19° C. Pas de fermentation malolactique

Vieillessement : 30 mois sur lies

Dosage : 7 g/L

Robe : Les très fines bulles mettent en exergue la robe jaune pale aux reflets verts.

Nez : Tout dans ce Champagne exprime la fraîcheur : les arômes de fleurs blanches, de menthe, de citron.

Bouche : La bouche, d'abord souple, gourmande se révèle d'une belle longueur soutenue par une acidité rafraichissante. Enfin les notes de citron confit se mêlent à l'amande.

Récompenses : Médaille de Bronze à l'IWC 2015 ; 93/100 Magazine du Vin.





GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

CLOS DES MONNAIES

Brut

Un village, un terroir, un Clos...

En 1840, sur notre propriété, des fouilles ont mis à jour les restes d'un atelier de Monnaies de l'époque Gallo-romaine sous le règne des empereurs Constant et Constance (340).

Assemblage : 50 % Pinot Meunier, 50 % Chardonnay. Millésime 2010. Vinification et élevage en fûts.

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique bloquée. Pas de collage.

Dosage : 4 g/L

N.B. : 1282 bouteilles produites

Terroir : Cuvée issue d'une seule parcelle entourée de murs au coeur du village de Damery. Une vigne plantée en 1930 par Jules Goutorbe, arrière grand-père de la famille.

Nez : frais et complexe, notes fleuries, gourmandes (pâtisserie) qui évoluent vers une discrète note de thé.

Bouche : Attaque toute en souplesse, du gras, de l'ampleur. La finesse du Chardonnay apparaît en milieu de bouche et se prolonge sur un final rafraîchissant.











L'histoire du Champagne Pointillart-Leroy débute en 1894, les arrière-arrières-grands-parents de Juliette Pointillart font partie des viticulteurs touchés par le phylloxéra. La famille met tout en œuvre pour perdurer et de cet épisode va naître la philosophie du Champagne Pointillart-Leroy : « Les grandes histoires ne s'écrivent jamais seul ».

Le domaine s'étend sur trois villages : Écueil, Chamery et Vrigny. Juliette cultive avec engouement plus de 5 hectares de vignes répartis sur 22 parcelles. La typicité des sols du domaine Pointillart-Leroy est très révélatrice des arômes qui constituent les vins. La qualité et la finesse de ces terres Premiers Crus sont garants de champagne d'une exceptionnelle qualité. En dégustant le Champagne Pointillart-Leroy, c'est une partie de son histoire que l'on entrevoit.

LE POSITIONNEMENT : Les grandes histoires ne s'écrivent jamais seul

LA PROVENANCE : Champagne - Ecueil

LE STATUT : Récoltant-Coopérateur

LE STYLE : Premier Cru, Pinot Noir, Terroir





DESCENDANCE

Brut

Descendance est la cuvée emblématique du Champagne Pointillart-Leroy. Elle est à l'image des générations de vignerons passionnés qui se sont succédées pour donner naissance à cette cuvée Blanc de Noirs, reflet du terroir Premier Cru d'Écueil.

Assemblage : 85 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier dont 20 % de vin de réserve

Qualité des jus : 80 % cuvée, 20 % taille

Fermentation : Malo faite

Dosage : 9 g/L (MCR)

Robe : Descendance arbore une robe jaune à reflet or. Un beau cordon de mousse persistant accompagne le service.

Nez : Le nez est crémeux et s'apparente à de la meringue fraîche. L'univers aromatique de Descendance se compose de noisettes et de fruits compotés. Le vin évoque un registre de maturité et de gourmandise associées. C'est un vin aérien.

Bouche : La bouche est accessible et harmonieuse. Le caractère compoté des fruits jaunes et exotiques en fait un vin charmant. Sa finale est agréable, rehaussée par une petite pointe d'amertume qui participe à la persistance du palais.

Existe également en Demi-sec





FONDATIONS 1910

Brut

La cuvée Fondations 1910 pose les fondements du Champagne Pointillart-Leroy. Implantée depuis plus de 100 ans dans le village d'Ecueil, au 4 rue Villers-aux-Nœuds, la famille n'a jamais cessé de cultiver son amour pour la maison familiale. Pour marquer son attachement à ce lieu chargé d'histoire, elle crée Fondations 1910, une cuvée où l'alliance du Pinot Noir et du Chardonnay nous guide à travers le temps.

Assemblage : 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay. 100 % de 2012

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malo faite

Dosage : 9 g/L (MCR)

Robe : Fondations 1910 se pare d'une robe jaune à reflets verts.

Nez : Le premier nez nous transporte dans les coulisses de la boulangerie avec ses arômes de brioches et de pain frais. Viennent ensuite des effluves crémeuses et biscuitées sur fond de pralins.

Bouche : La bouche est d'abord tendre et savoureuse avec une sensation de sucre d'orge. Nous sommes dans un univers de muscade, de noisette, de fleurs tisanières et de fruits frais (figue-mirabelle).

Le vin est dans une phase « fruit » avec une expression subtile du Pinot Noir. Un caractère tout en rondeur et en souplesse s'offre au dégustateur. Un vin accessible et sans défaut.









TROIS SŒURS

Rosé

Brut

Trois sœurs est un hommage à des femmes d'exception. Trois sœurs, qui pendant des années, ont soutenu et épaulé leur père sur l'exploitation familiale. Cette cuvée est la représentation du lien inaltérable entre un père et ses filles, symbolisé par l'assemblage du Pinot Noir, du Pinot Meunier et du vin rouge de Champagne.

Assemblage : 85 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier. Rosé d'assemblage

Qualité des jus : 78 % cuvée, 22 % de 1ère taille

Fermentation : Malo faite

Dosage : 9 g/L (MCR)

Robe : Trois Sœurs arbore une robe saumonée soutenue aux reflets tuilés.

Nez : Le nez s'exprime d'abord par sa minéralité avec le silex et le fumé. Puis, viennent les agrumes avec le pomelo, les oranges sanguines et enfin les fruits rouges.

Bouche : En bouche, c'est une palette de fruits qui se dévoile avec la rhubarbe, la groseille blanche, le coing et la cerise. Trois Sœurs sublime un terroir en révélant toutes les particularités du domaine Pointillart-Leroy. Sa personnalité rustique et charmeuse ne vous laissera pas indifférent.





CORPS ET ESPRIT

Brut

Corps et Esprit est né de la rencontre entre le minéral Chardonnay et le terroir d'Ecueil. Façonné par l'imagination d'hommes et de femmes dévoués à leur terre, Corps et Esprit est la sublimation d'un seul cépage : un Chardonnay tout en dentelle s'exprimant à l'unisson avec notre terroir Premier Cru.

Assemblage : 100 % Chardonnay

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Malo faite

Dosage : 9 g/L (MCR)

Robe : Corps et Esprit arbore une robe jaune pâle à reflets verts pâles clairs. L'effervescence qui accompagne le service est modérée.

Nez : Le nez est d'abord brioché et fumé avec une dimension de minéralité et de pureté. Nous sommes ensuite submergés par des notes anisées, de fenouil, de garrigue et par les fruits blancs telles que la mirabelle et la pêche blanche.

Bouche : La bouche est véritablement dans une dimension agrume avec le zeste de citron vert et le pamplemousse. Le vin exprime toute sa vivacité en bouche.





L'ODE À LA JOIE

Millésime 2010

Brut

L'ode à la joie est la cuvée poétique du Champagne Pointillart-Leroy. Représentation de l'amitié indestructible entre André Leroy et Aloïs Felten lors de la Seconde Guerre Mondiale, L'ode à la joie incarne l'union du Pinot Noir et du Chardonnay dans une cuvée millésimée, évocation de fraternité et d'amour entre les Hommes.

Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

Fermentation : Malo partielle

Dosage : 6 g/L (MCR)

Robe : L'Ode à la Joie se pare d'une robe jaune à reflet or.

Nez : Le nez nous transporte au marché aux épices avec la noix de muscade, le thym, la tourbe fraîche, le giroflier, le tabac et la bergamote. Le vin est très clairement sous l'emprise du Pinot Noir, soutenu par le Chardonnay.

Bouche : La bouche est franche en attaque avec une belle vivacité liée à la fermentation malolactique incomplète. Puis, vient le caractère des fruits compotés, des cerises à l'eau de vie, du kirsch. Comme au nez, le Pinot Noir prend la main sur le Chardonnay en bouche. C'est un vin rond, ample et généreux.







La famille WARIS-HUBERT est installée à Avize, village Grand Cru de la Côte des Blancs. Sur cette prestigieuse Appellation, Stéphanie et Olivier WARIS, 4ème génération, élaborent des champagnes magnifiant leurs précieux terroirs : les Grands Crus Avize, Chouilly, Cramant, Oger, Ay, les Premiers Crus Grauves et Bisseuil ainsi que Barbonne-Fayel, Marfaux, Merrey-sur-Arce, Monthelon, terroirs de caractère. Ils en révèlent la finesse par leur amour du métier de vigneron.

LE POSITIONNEMENT : Grande Famille d'Avize

LA PROVENANCE : Champagne - Avize

LE STATUT : Récoltant-Manipulant et Vigneron Indépendant

LE STYLE : Crus de caractère - Premiers Crus - Grands Crus









ARMORIAL

Cousin de Barbonne

Cru de caractère

Brut / Demi-sec

Armorial est le recueil des symboles de la famille : un terroir, un cépage, un style. Par ce Pinot Noir qui "chardonne", il est le reflet des armes du Domaine : le savoir-faire inégalable d'une Grande famille d'Avize. Un vin de tous les instants.

Assemblage : Blanc de Noirs (100 % Pinot Noir)

Assemblage de 2 années : 2012/2013

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : sous froid, débourage à froid à 4°C pendant 72 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16°C. Vinification en cuve inox pendant 6 mois.

Vieillessement : en cave environ 2 ans sur lattes à une température constante de 11°C.

Dosage : 8 g/L

Robe : Jolie robe or pâle aux reflets verts surprenants.

Nez : Armorial propose une interprétation toute particulière du Pinot Noir : avec des arômes de fleurs blanches, de berlingots, de viennoiseries et de fruits secs, il surprend agréablement tant au nez, qu'à l'œil.

Bouche : En bouche, son attaque est fraîche, fruitée et charnue. D'une belle longueur, Armorial est facile et agréable à déguster.

Le Pinot qui chardonne : simplement bon !





ESTENCE

Fils aîné de Grauves

Premier Cru

Brut

Estence tient son prénom de son caractère étincelant («estenceler» : étinceler). Ce champagne Premier Cru de Grauves est doté d'une personnalité atypique. Son boisé confère au Chardonnay une expressivité à la fois fumée et tonique, renforcée par le Pinot Noir.

Assemblage : 60 % Chardonnay élevé un an en fût, 40 % Pinot Noir. Une seule année de récolte : 2012

Qualité des jus : 100 % cuvée.

Vinification : à froid, débourbage à froid à 4°C pendant 72 heures.

Vinification en fût de chêne pendant 6-8 mois.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16°C

Vieillessement : en cave sur lattes pendant environ 3 ans à une température constante de 11°C.

Dosage : 6 g/L

Robe : Estence est doté d'une jolie robe «feuille d'or», étincelante et parée d'une fine effervescence.

Nez : Son nez discret dévoile des notes florales, voire épicées, légèrement citronnées.

Bouche : En bouche, Estence montre une belle noblesse par un gras agréable. Ample et ferme, sa finale est tonique et délicatement boisée.

Un vin éclatant, conjuguant boisé et tonicité. Estence est un champagne de repas, tel qu'un risotto.





SUCCULENTE

Fille de Grauves et de Bisseuil

Premier Cru

Brut

Née d'un assemblage de terroirs renommés, ce Rosé d'assemblage a été baptisé d'un nom évocateur de sa personnalité fun et audacieuse. Succulente, elle l'est par ses arômes de fruits rouges délicieux qui appellent aux festivités !

Assemblage : Rosé (85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir) Une seule année de récolte : 2013

Qualité des jus : 100 % cuvée.

Vinification : à froid, débouillage à froid à 4 °C pendant 72 heures. Vinification en cuve inox pendant 6-8 mois.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16 °C

Vieillessement : en cave sur lattes pendant environ 18 mois à une température constante de 11°C.

Dosage : 7 g/L

Robe : Succulente porte une robe rose « girly », marquée par des reflets violines presque fluo. Très original, voire atypique, elle présente une belle effervescence formant un joli cordon.

Nez : Le nez de Succulente est fin, élégant, entre notes florales et des arômes de fruits rouges, de groseille et de framboise. Plus gourmandes, des notes de bonbons à la mure et au cassis, complètent cet ensemble fun et délicieux.

Bouche : Sa bouche est pointue, vive, marquée par des notes de groseille. C'est un vin croquant, à la finale minérale.

Succulente s'accorde à toutes festivités, du jour comme de la nuit !





ALBESCENT

Frère d'Avize, d'Oger et de Cramant Grand Cru

Brut

Le référent de la famille de champagnes WARIS-HUBERT : Albescent (de la racine albe : blanc). Il est le Blanc de Blancs Grand Cru emblématique de la Maison. Cristallin, aux accents de sucre d'orge, il met en lumière le Chardonnay, notre cépage de prédilection.

Assemblage : Blanc de Blancs (100 % Chardonnay. Assemblage de 2 années : 2011 /2012

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : sous froid, débourage à froid à 4° C pendant 72 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16 °C

Vinification en cuves inox pendant 6-8 mois.

Viellissement : environ 3 ans sur lattes à une température constante de 11°C.

Dosage : 7g/L

Robe : Paré d'une robe or paille dotée d'élégants reflets verts, Albescent est cristallin et d'un bel éclat qui met en valeur une bulle fine formant un cordon discret.

Nez : Par des arômes de fleurs blanches, de fleur de vigne et d'acacia au nez. Il s'ouvre ensuite sur des notes complexes d'agrumes, de sucre d'orge, de blé mûr et d'amandes. En filigrane, se dessine cette élégante fragrance légèrement mentholée, qui est l'une caractéristique des vins de la Maison Waris-Hubert.

Bouche : En bouche, à son attaque ronde, tendre et fruitée, succède une élégante fraîcheur.

Un Blanc de Blancs puissant et élégant.





LILYALE

Sœur d'Avize, d'Oger et de Cramant

Grand Cru

Zéro Dosage

On dit d'une blancheur épure et nette, qu'elle est d'un blanc lilyal. Non dosée, Lilyale est le miroir sans artifice des terroirs Grand Cru de la Côte des Blancs. Fraîche et florale, aux notes d'agrumes, elle est à déguster avec attention, tout comme celle portée lors de sa vinification.

Assemblage : Blanc de Blancs (100 % Chardonnay).

Assemblage de 2 années : 2011/2012

Qualité des jus : 100 % cuvée.

Vinification : sous froid, débouillage à froid à 4 °C pendant 72 heures. Vinification en cuve inox pendant 6-8 mois.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16 °C

Vieillessement : en cave environ 3 ans sur lattes à une température constante de 11°C.

Dosage : 0 g/L

Robe : Sa robe, limpide et éclatante, est de couleur or pâle avec d'intenses reflets verts. Sa bulle est fine, rapide.

Nez : Dans un registre floral et printanier, avec quelques notes de tilleul, de menthe et d'herbe fraîchement coupée.

Apparaissent ensuite des notes de viennoiseries et de brioche.

Bouche : Ferme, droit, il est dense en milieu de bouche sur des notes vives de citron. Une certaine minéralité n'est pas exempte de ce vin aux notes d'agrumes.

Un Blanc de Blancs pur et minéral.





BLANCHE

Mère d'Avize

Vintage 2011

Grand Cru

Extra-Brut

« Blanche » est une cuvée prestigieuse : 100 % Chardonnay, elle est née à Avize, terroir Grand Cru, berceau de la famille WARIS. Lors de la récolte 2011, des jus de cuvée ont été précieusement conservés et vinifiés pour lui donner une personnalité à la fois pure et complexe.

Assemblage : Blanc de Blancs (100 % Chardonnay). Une seule année de récolte : 2011

Vinification : à froid, débouillage à froid à 4 °C pendant 72 heures. Vinification en cuve inox pendant 6-8 mois.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16 °C

Vieillessement : en cave sur lattes pendant environ 5 ans à une température constante de 11°C.

Dosage : 4 g/L

Robe : Blanche se présente parée d'une robe à l'aspect satiné et fluide.

Nez : Des parfums intenses de mimosa, d'acacia, de jasmin, sont relayés par une minéralité crémeuse. A l'aération : des notes de verveine, de pêche et d'amande fraîche.

Bouche : Nette et fraîche soutenue par une acidité citronnée bien tendue. Son milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse intense qui épouse le palais. Elle aboutit sur une finale élancée, légèrement saline et iodée.





EMINENCE

Grand Patriarche d'Avize Grand Cru

Millésime 2011

Extra-Brut

Eminence est la symbiose d'une année remarquable, du terroir Grand Cru d'Avize, d'une sélection de Chardonnay révélés par une vinification sous-bois. Mature, puissant et ciselé, il est l'ultime Blanc de Blancs de la famille de champagnes Waris-Hubert.

Assemblage : Blanc de Blancs (100 % Chardonnay).

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : sous froid, un débourageage à froid à 4° C pendant 72 heures. Vinification en fûts de chêne pendant 1 an.

Fermentation : Fermentation alcoolique à 16 °C. Fermentation malolactique partielle.

Vieillessement : en cave sur lattes pendant environ 5 ans à une température constante de 11° C.

Dosage : 4 g/L

Robe : Eminence se présente paré d'une robe à l'aspect satiné, dense de couleur jaune vert pâle.

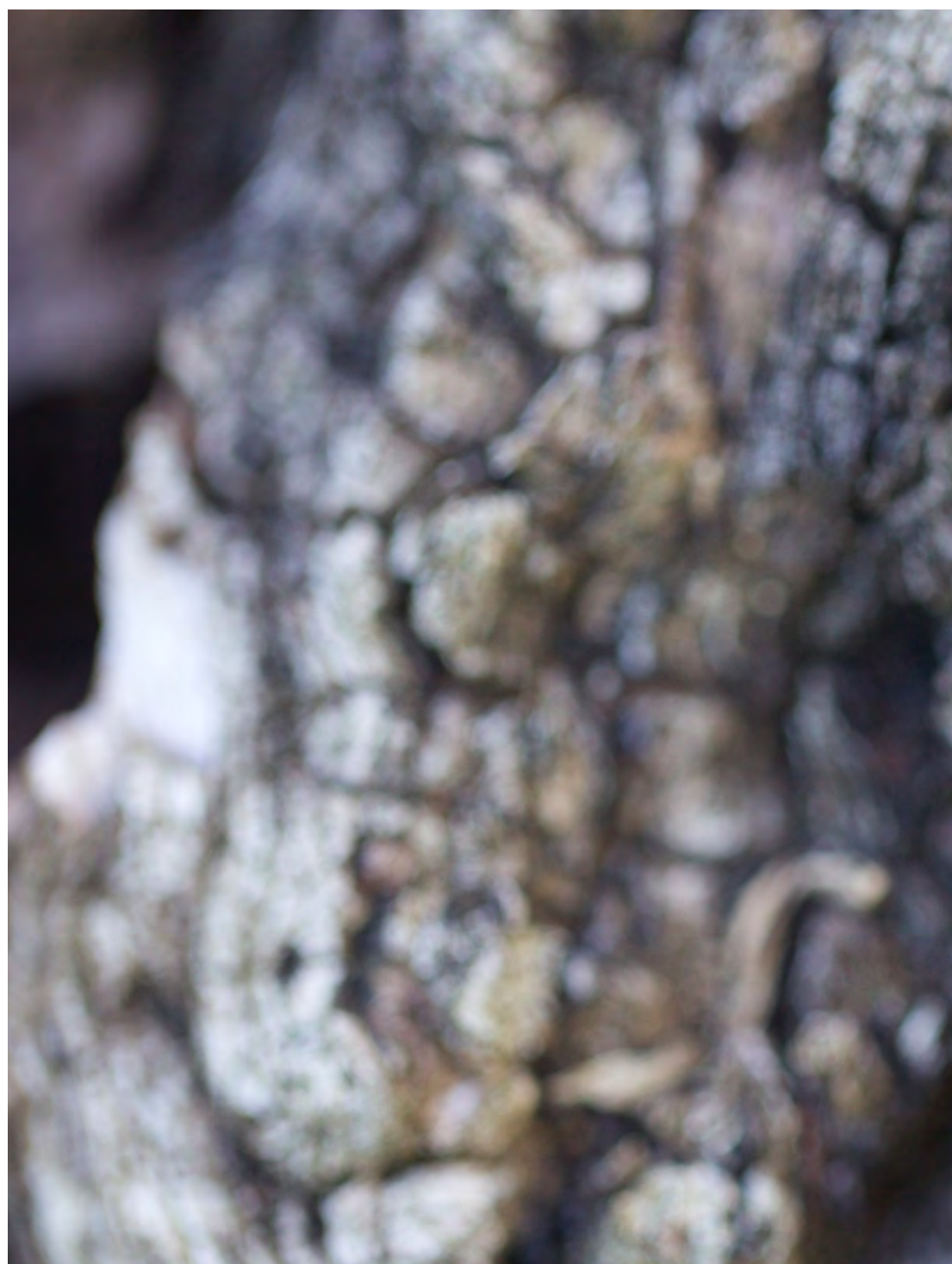
Nez : Son premier nez dévoile des notes de poire, de pêche de vigne, de camomille, avec des embruns iodés mêlés à des accents de torréfaction.

Bouche : Une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée zestée. Son milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse bien cousue à l'enrobage du bois. La finale harmonieuse livre une ultime sensation fondante et savoureuse.

Un Blanc de Blancs Millésimé de haute gastronomie qui allie élégance, fraîcheur et vinosité.











CHAMPAGNE
Jean Diot

« Impassible n'est pas Jean Diot » : le Champagne Jean Diot n'est pas commun, sous ses apparences sobres et luxueuses, se cache une créativité débordante. Par sa gamme de champagnes originaux, le Champagne Jean Diot s'adresse à tous les amateurs las de l'ordinaire. Le Champagne Jean Diot est un négociant-manipulant, implanté à Vinay en Champagne. La marque est représentée par Jean-Philippe Diot, fils du fondateur. Son vignoble s'étend sur les Coteaux Sud d'Epernay et la Rive droite de la Vallée de la Marne. Ainsi, 75 % de ses vignes sont réparties entre son village natal, Vinay, et la commune voisine : Moussy.

LE POSITIONNEMENT : Impassible n'est pas Jean Diot !

LA PROVENANCE : Champagne - Vinay

LE STATUT : Négociant-Manipulant

LE STYLE : Luxe et créativité









CHAMPAGNE

Jean Diot

SÉLECTION

Brut

Un champagne brut raffiné, né d'un assemblage harmonieux entre les différents cépages qui le composent.

Assemblage : 40 % de cépage Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 20 % de Pinot Noir, pour le fruité et la structure et 40 % de Pinot Meunier pour la rondeur.

Provenance des jus : Issus à plus de 75 % des Coteaux Sud d'Épernay, entre 15 et 25 % de vins de réserve.

Vieillessement : minimum de 24 mois

Robe : Robe limpide et éclatante de couleur jaune paille.

Mousse généreuse de bulles fines et abondantes formant un élégant cordon.

Nez : Généreux et franc dans un registre floral d'une belle élégance avec des notes de fruits blancs, poire Williams, pain frais et viennoiserie.

Bouche : Attaque ample et souple. Un vin élégant de fraîcheur et d'équilibre.

À l'apéritif, servir à 7-8 °C. à table, servir à 10-12 °C.





CHAMPAGNE

Jean Diot

ROSÉ

Brut

D'une couleur rose saumon, ce champagne est un compagnon idéal à partager lors de moments privilégiés.

Assemblage : 55 % de Pinot Meunier pour le fruité, 35 % de cépage Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 10 % de Pinot Noir, pour la rondeur et la structure et 11 % de vin rouge.

Provenance des jus : Issus à plus de 75 % des Coteaux Sud d'Épernay, entre 15 et 25 % de vins de réserve.

Vieillessement : minimum de 24 mois après la mise en bouteille.

Robe : Belle robe couleur saumon aux reflets intensément cuivrés accompagnés de bulles abondantes.

Nez : Caractère « Rosé » affirmé avec les fruits rouges : cerise, framboise, cassis. Un vin dont les notes florales et toastées apportent une sophistication aromatique élégante et gourmande.

Bouche : Attaque fraîche, fruitée et charnue. La gourmandise et le croquant des fruits rouges à maturité. Un vin précis et structuré accompagné d'une belle longueur.

À l'apéritif, servir à 7-8°C. À table, servir à 10-12°C.









CHAMPAGNE

Jean Diot

EXTRA-BRUT

Un champagne Extra-Brut raffiné et d'une grande pureté.

Assemblage : 40 % de cépage Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 40 % de Pinot Noir, pour la rondeur et la structure et 20 % de Pinot Meunier pour le fruité.

Provenance des jus : Issus à plus de 75 % des Coteaux Sud d'Epernay.

Vieillessement : minimum de 48 mois

Robe : Robe dorée agrémentée de bulles fines et d'un cordon élégant.

Nez : Nez floral, fruité, intense et complexe avec des notes de fleurs d'oranger, de jacinthe, de menthe et fruits frais à maturité.

Bouche : Vivacité, tension et puissance aromatique avec des notes de fruits jaunes, de pain frais et d'amande grillée.





CHAMPAGNE

Jean Diot

EXTASE

Blanc de Noirs

Brut

Un Champagne brut raffiné, subtil et d'une grande finesse.

Assemblage : 60 % de Pinot Meunier pour la structure et la charpente. 40 % de Pinot Noir pour la rondeur et le fruité.

Provenance des jus : Issus à 100 % des Côteaux Sud d'Epernay, apportant un style et une qualité à notre cuvée Extase. Elle est issue d'une sélection minutieuse de quelques parcelles de vieilles vignes les mieux situées en harmonie avec une maturité exceptionnelle.

Vieillessement : minimum de 30 mois après la mise en bouteille.

Robe : Belle robe paille aux reflets verts.

Nez : Univers végétal noble aux nuances briochés, de blé mûr, d'eucalyptus, de bergamote et menthe fraîche.

Bouche : Fraîche et exubérante, la bouche est nuancée par une texture soyeuse. L'univers végétal, anisé et fleuri succède aux arômes de fruits et d'agrumes (orange sanguine et quinquina). Une finale longue et persistante.

À l'apéritif, servir à 7-8°C. À table, servir à 10-12°C.





FRANÇOIS FRERES
TONNELLERIE
ST ROMAIN CÔTE D'OR
FRANCE

Vin clair

ASS - V 2012

2^{HL} 28



MARCEL VÉZIEN
C H A M P A G N E
— À CELLES-SUR-OURCE —

Fondée à Celles-sur-Ource dès 1956, la Maison VEZIEN s'éleva au fil de trois générations et traversa différentes époques, toutes fondatrices et symboles de la culture française. Jean-Pierre VEZIEN représente la quatrième génération du Champagne Marcel VEZIEN, il entend à travers ses champagnes, partager sa passion et son histoire ; il s'attache avec son épouse Marie-José, à « cultiver l'esprit Maison ». Les champagnes Marcel VEZIEN témoignent ainsi d'un patrimoine riche, mêlant histoire, culture et festivités.

LE POSITIONNEMENT : Cultiver l'Esprit Maison

LA PROVENANCE : Champagne - Aube - Côte des Bar - Celles-sur-Ource

LE STATUT : Négociant-Manipulant

LE STYLE : Culture et festivités



Le Déjeuner d'huîtres - Jean-François de Troy



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

L'ILLUSTRE

Brut

L'illustre est le champagne représentatif de la Maison familiale Vézien. Il traduit la typicité de son vignoble situé dans la Côte des Bar. Le Pinot Noir y est roi (95 %). C'est la cuvée idéale pour découvrir le style de cette exploitation qui s'attache à « Cultiver l'Esprit Maison » depuis 1956.

Assemblage : 95 % Pinot Noir, 3 % Chardonnay, 2 % Pinot

Meunier

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillissement : 30 à 36 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : Robe jaune pâle à reflet or saumoné.

Nez : Sobre, discret, arômes de pomme verte et de poire. Un caractère salin, épuré.

Bouche : Une palette aromatique présentant une belle complexité apparaît avec des arômes de fruits compotés, de pain d'épices. On retrouve un caractère végétal en bouche qui fait penser à la rhubarbe parfait descripteur d'un univers fruit et végétal associé. La clôture de bouche souligne la dimension sobre et épurée du vin.

Les signatures Pinot Noir et terroir de cette cuvée en font la parfaite entrée dans la Maison Vézien.

L'ILLUSTRE





MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

LUMIÈRES DE L'AUBE

Brut

Lumières de l'aube est une composition délicieusement surprenante. Elle est une révélation éclatante de notre terroir de la Côte des Bar. Toute sa complexité réside dans sa capacité à révéler brillamment le Chardonnay et le Pinot Blanc (cépages blancs) face au Pinot Noir (85 %) dominant. Le novice comme l'amateur auront plaisir à la déguster tant à l'apéritif qu'au repas.

Assemblage : 85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay dont 20 % de vin de réserve.

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillessement : 36 à 48 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : Robe jaune à reflets or verts.

Nez : Effluves pâtisseries sur le beurre frais, les meringues sortant du four, les macarons et la brioche. Viennent ensuite des arômes de figues compotées, de fruits secs, d'agrumes confits et une note végétale mentholée, eucalyptus et plantes tisanières.

Bouche : Univers d'agrumes d'abord tendres puis un peu plus amères qui souligne la personnalité du vin. Une jolie complexité avec des arômes de fruits compotés, de fruits cuits.





MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CELLES QUE J'AIME

Rosé d'assemblage

Brut

Ce rosé d'assemblage, composé de 90 % de vin blanc et 10 % de vin rouge, allie fraîcheur et légèreté. Celles que j'aime incarne le charme et la féminité. Sa robe est rose saumonée, son nez est floral... et sa bouche, sur les fruits rouges, est une délicate gourmandise que tout un chacun saura apprécier. Un péché mignon !

Assemblage : 100 % Pinot Noir : 90 % vinifié en vin blanc clair et 10 % vinifié en vin rouge.

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillessement : 24 à 36 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : Robe d'un rose saumoné délicat avec de fines bulles.

Nez : Un nez agréable, sur des notes florales et gourmandes.

Bouche : Dans une belle fraîcheur, des arômes de fruits rouges séduisent le palais.

Le rosé rafraîchissant et festif par excellence !



CELLES
QUE J'AI ME
Rosé d'assemblage



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

SECRET D'ÉCLAIRÉS

Blanc de blancs

Brut

C'est une particularité que seuls les initiés sauront déceler...
Ce Blanc de Blancs est doté d'un atout de la Maison : une touche de Pinot Blanc associée au Chardonnay. C'est une année d'excellence et un vieillissement accru qui ont permis de décupler ses arômes printaniers et épicés. Son style floral et complexe sera idéal à côté d'une cuisine raffinée ou pour éclairer la nuit de son originalité.

Assemblage : 95 % Chardonnay, 5 % Pinot Blanc

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillessement : 34 à 48 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : Robe jaune à reflets verts soutenus.

Nez : Un nez intensément fleuri (chose rare et originale pour un Blanc de Blancs). On explore un jardin printanier avec le chèvrefeuille, la violette et le lilas. Dans un second temps, des notes vanillées et de cannelle annoncent une belle maturité.

Bouche : La bouche est puissante et structurée sur les agrumes. Gourmandise, fruité et rondeur sont au rendez-vous sur un fond de sensations fumées et épicées. On retrouve la cannelle, la vanille du nez et du poivre blanc.

Atypique et surprenant, c'est un champagne à découvrir lors d'un repas, sur une cuisine thaï ou des cuisses de grenouilles...

SECRET
D'ÉCLAIRÉS
Blanc de blancs





MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

TERRE D'ARTISTES

Brut

Jean-Pierre, 4ème lignée des Vézien, signe par cette cuvée au Pinot Noir dominant (75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay), un champagne traduisant l'attrait de la Maison pour les artistes et événements culturels. Ainsi, cette cuvée s'est faite hôte de prestige en accueillant pour la première fois en 1978, la montgolfière Double Eagle II. Son élégance et sa générosité ne demandent qu'à servir d'autres bienfaisantes festivités culturelles.

Assemblage : 75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, dont 30 % de vin de réserve.

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillessement : 50 à 60 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : Robe jaune à reflets or.

Nez : Le nez exprime les traits du Pinot Noir avec une belle expression de craie, des arômes kirschés, de noyaux de fruits jaunes, mirabelle, reine-claude. Le caractère de viennoiserie et de pain frais contribue à la complexité du nez soulignée par une agréable sensation anisée et de blé mur.

Bouche : La bouche est ample et généreuse avec une attaque fraîche. On note le contact sensuel en bouche avec du gras et du volume. La noisette, les fruits secs et une note grillée soulignent l'élégance de cette cuvée.

Un champagne de repas et de nuit.

TERRE
D'ARTISTES





MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

SOUVENIR D'ANCÊTRE

Hommage à Armand Vézien

Brut

Armand Vézien fut celui qui inspira la lignée des Vézien dans leur métier, celui à qui l'hommage est ici rendu. À son image, ce champagne est intense, puissant et élégant. 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay sont associés à des vins de réserve. L' amateur saura apprécier sa précieuse complexité alliant gourmandise et somptueuse vinosité. Une cuvée pour se souvenir et pour célébrer...

Assemblage : 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, dont 40 % de vin de réserve.

Fermentation : Fermentation malolactique

Vieillissement : 60 à 72 mois

Dosage : 8 g/L

Robe : La robe est couleur jaune d'or soutenue, témoignant d'un long vieillissement en caves.

Nez : Le premier nez transcrit des notes de plantes tisanières, de thé et de tabac. Les arômes de poires, de griottes et de pain d'épices y succèdent et expriment un univers plutôt vineux.

Bouche : La première sensation à la prise en bouche confirme le caractère intense et les nuances grillées perçues au nez. Viennent ensuite les épices douces, les fruits cuits (pomme, poire, coing). Une fin de bouche sur la fraîcheur et la complexité confirme la dimension haut de gamme de ce champagne.

SOUVENIR D'ANCÊTRE



- ARMANDO

VEZIAN-

DEL
LA







Vigneron indépendant, le Champagne Xavier Lorient, exploite tout son savoir-faire au cœur du vignoble champenois dans le village de Binson-et-Orquigny. L'encépagement du vignoble est majoritairement en Pinot Meunier. La marque exploite 8,5 hectares de vignes d'âge moyen 40 ans. La marque Xavier Lorient se modernise et trouve une deuxième jeunesse grâce à la transition entre les deux filles Charlène et Marine et leur père.

LE POSITIONNEMENT : Créateur de sensations

LA PROVENANCE : Champagne - Binson & Orquigny

LE STATUT : Récoltant-Manipulant et Vigneron Indépendant

LE STYLE : Agréable et affirmé





COLLISION

Brut

Collision Brut incarne l'esprit du Champagne Xavier Lorient. Exclusivement élaborée à partir de Pinot Meunier, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un champagne aux arômes puissants, synonyme de la richesse de notre terroir.

Assemblage : 100 % Pinot Meunier

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique

Robe : Collision Brut se pare d'une robe jaune cuivrée à reflets verts. Une mousse généreuse accompagne le service.

Nez : Le nez est complexe et explosif. Une toute première touche alliacée s'exprime en premier lieu à laquelle succède un univers floral exubérant avec la rose, le lilas, le lavandin, les fleurs à bulbes (jacinthe) et les épices (thym, laurier). Les fruits blancs s'expriment ensuite avec la mirabelle et la pêche de vigne.

Bouche : La bouche est toute aussi explosive que le nez avec des notes meringuées et de caramel au beurre salé. Une belle énergie se dégage de la bouche dans un univers de fruits confits, de pommes au four, de prunes cuites et de gelée de coings.

Existe également en Demi-sec, et en demi-bouteille.



COLLISION

Rosé

Brut

Collision Rosé incarne l'esprit du Champagne Xavier Lorient. Élaborée à partir de Pinot Meunier, dont 12 à 18 % sont vinifiés en vin rouge, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un champagne au style contemporain et à la personnalité puissante.

Assemblage : 100 % Pinot Meunier

Fermentation : Fermentation malolactique

Robe : Collision Rosé arbore une robe rose orangée soutenue avec une belle effervescence au service.

Nez : Le nez est dominé par des arômes de violettes et s'accompagne d'un caractère « griottes » qui se laisse saisir par le dégustateur de manière subtile. Puis les fruits laissent place à des arômes iodés.

Bouche : La bouche s'ouvre sur un univers plus épicé et tourbé. C'est tout le terroir du Champagne Xavier Lorient qui s'exprime au travers de cette cuvée dominé par les arômes de fruits rouges.

Existe également en magnum.





FRAGMENT

Brut

Composé exclusivement de Pinot Meunier et de Pinot Noir, Fragment Brut est l'association de l'équilibre et de la complexité. Cette cuvée, mélange d'arômes fruités et compotés, vous livre les partitions d'un univers aromatique riche et varié, gage d'une grande maturité.

Assemblage : 65 % Pinot Meunier, 35 % Pinot Noir

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique

Robe : Fragment Brut se présente paré d'une robe jaune dorée à reflets ambrés. Des bulles discrètes au service et stables forment un fin cordon.

Nez : Le nez est d'abord dominé par les fruits jaunes à pleine maturité avec la pêche de vignes, la poire, l'ananas rôti et les fruits secs avec le pain d'épices miellé. Des notes de cacao viennent agrémenter cette sensation olfactive de maturité et de plénitude.

Bouche : La bouche est briochée et épicée avec une dimension fruitée et compotée. La fraîcheur est présente et c'est l'expression du Pinot Noir qui domine en bouche avec un caractère particulièrement kirsché. Les fruits exotiques suivent, avec notamment la figue et la mangue. La finale est sur la cire et les fruits secs, soulignée par une légère amertume.

Existe également en magnum.



HYPNOTIC

Brut

Hypnotic Brut est un voyage au cœur de notre terroir. Cette cuvée, fruit de l'association du Chardonnay, du Pinot Meunier et du Pinot Noir, signe un vin complexe, expressif et aérien. En dégustant Hypnotic Brut, c'est toute l'expression de notre savoir-faire qui s'offre à vous.

Assemblage : 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique

Robe : Hypnotic Brut arbore une robe jaune à reflets verts. Une effervescence abondante accompagne le service.

Nez : Un caractère aérien se dégage à l'olfaction, avec la prééminence du Chardonnay. Dans un second temps, une dimension tourbée et sous-bois s'exprime timidement. On flirte avec des arômes de champignons frais, de bois et d'humus qui expriment un caractère sauvage et végétal.

Bouche : La bouche est immédiatement emprunte d'une sucosité complexe, rappelant une partition déjà interprétée du style Xavier Lorient. Les agrumes confits, de gingembre et de citron sont accompagnent discrètement la finale.

Hypnotic Brut est un vin tendre.





MILLÉSIME 2012

Brut

Élaboré pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, le Millésime du Champagne Xavier Lorient porte la marque des grandes années. Révélatrice d'arômes de chèvrefeuille et de fruits exotiques, empreint de souplesse et de fraîcheur, cette cuvée à la matière pulpeuse est une véritable signature du terroir familiale.

Assemblage : 45 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique

Robe : Millésime 2012 se présente paré d'une robe à l'aspect clair et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert pâle brillants et profonds dans la flûte.

Nez : Le premier nez est éloquent, rappelant les parfums du chèvrefeuille accompagnés par un bouquet de fruits exotiques. L'aération révèle des notes de citron, de pomme rouge, de brioche, d'amande fraîche, de cassis, de pomelo.

Bouche : L'approche dans le palais est souple et fraîche. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée à nuance de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une double minéralité argileuse et calcaire qui confère de l'élégance, de la mâche avec une résonnance fruitée et gourmande très séduisante. La finale élancée autour d'une fraîcheur tropicale se veut croquante et joviale. ruitée et saline, toujours présente par son empreinte tactile savoureuse.



100 S

Extra-Brut

100S – Extra-Brut - est une création originale du Champagne Xavier Lorient. Cette cuvée, sans sucres ajoutés, bouscule les codes classiques du champagne pour ne révéler que l'essentiel : un vin aux arômes authentiques. Un plaisir pour les amateurs de pureté.

Assemblage : 60 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay.

Robe : À l'œil, la cuvée 100S - Zéro dosage - livre une couleur or jaune pâle aux reflets jaune vert. Elle s'accompagne de bulles fines et fluides.

Nez : Au nez, elle développe une multitude d'arômes : miel, pêche de vigne, brioche, poire, cassis, bergamote, biscuit, figue et pomelos.

Bouche : En bouche, c'est une explosion de saveurs avec une approche en bouche fruitée, charnue et nuancée. Une belle amplitude gourmande, équilibrée par une fraîcheur délicatement fondue. La finale est suave et fondante.





100S

Sans sulfites ajoutés

Extra-Brut

100S – sans sulfites ajoutés - est une création originale du Champagne Xavier Lorient. Enivrante par nature, elle est la promesse d'un Pinot Noir exalté par les épices et d'un Chardonnay sensuel et mentholé. Une cuvée unique, sources de sensations vertigineuses.

Assemblage : 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir.

Robe : À l'œil, la cuvée 100S - Sans sulfites ajoutés - offre une robe jaune vif aux reflets or clair, annonçant un vin frais et clair. L'effervescence, fine et délicate, s'accompagne d'une collerette de bulles persistantes.

Nez : Au nez, elle évoque des arômes de noisette et de biscuit qui se mêlent à de légères notes caramélisées. Après quelques instants, ce sont des arômes de safran et de figue qui se libèrent.

Bouche : En bouche, son approche est franche et délicate. Sa structure, d'abord meringuée par son aspect croquant, laisse rapidement place à une sensation corsée et minérale. La finale, vive et toute en finesse, se termine par des notes poivrées.

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des fruits de mer.





J E A N - C L A U D E
M O U Z O N
C H A M P A G N E

Toute la dualité du Champagne Jean-Claude MOUZON réside dans le binôme de Frédérique et Cédric Lahémade, qui crée à partir de deux cépages noirs et blancs, le Pinot Noir et le Chardonnay, des champagnes digne de leur appellation Champagne Grand Cru. Leur culture raisonnée (respectueuse de l'environnement) est reconnue par le Ministère de l'Agriculture notamment grâce au sigle "HVE". Cette certification atteste que l'exploitation de ces deux vignerons impliqués est de "Haute Valeur Environnementale". Les raisins et les champagnes sont nés et élaborés à Verzenay, village Grand Cru de la Champagne.

LE POSITIONNEMENT : La dualité

LA PROVENANCE : Champagne - Verzenay

LE STATUT : Récoltant-Manipulant et Vigneron Indépendant

LE STYLE : Ecolo-chic



JEAN - CLAUDE
MOUZON
CHAMPAGNE

ET SANS CIEL ?

Brut

Corps & finesse

« Et sans ciel ? » est la cuvée historique, fondamentale, essentielle. Car que ferions-nous sans la Nature et nos prédécesseurs ? Elle vit ainsi dans cet état d'esprit : honorer la tradition de nos ancêtres, louer la Nature pour sa valeur essentielle du métier de vigneron.

Assemblage : 60 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 5 % Meunier.
30 % de vin de réserve

Fermentation : Fermentation malolactique faite

Viellissement : de 24 à 30 mois

Dosage : en liqueur maison à 6 g/L

Robe : La robe est vieil or, brillante et animée de quelques reflets roses orangés.

Nez : Le nez est complexe et d'une belle maturité, balançant entre des notes de fruits mûrs compotés et des arômes de viennoiseries, de blé mûr et de fruits secs.

Bouche : Vive en attaque, franche, mais ample cependant, sur des arômes de fruits cuits et de marmelade, de meringues et de pralin. Puis la vivacité se renforce et l'emporte, apportant un caractère anguleux à ce champagne qui n'en est pas moins élégant et racé.

Un vin consensuel qui traduit une fidèle interprétation du style de la Maison.

Existe en demi-sec dosé à 32 g/L



JEAN - CLAUDE
M O U Z O N
CHAMPAGNE

REVERSE

Brut

Fraîcheur & maturité

« Reverse » est tel le Ying et le Yang : il signe la symbiose de deux entités contrastées, le Noir (50 %) et le Blanc (50 %). C'est l'image du vignoble de la Maison. Tendre par sa douce effervescence, rebelle par sa fraîcheur, « Reverse » est majoritairement composé de vins de réserve (60 %)... Et avec Réserve l'on peut aussi écrire Reverse...

Assemblage : 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir. 60 % de vin de réserve

Fermentation : Fermentation malolactique faite

Vieillessement : de 18 à 24 mois

Dosage : liqueur maison à 6 g/L

Robe : La robe est feuille d'or, brillante, étincelante, animée d'une fine effervescence.

Nez : Le nez est d'abord discret sur des notes florales, presque végétales, puis des arômes de fruits blancs et d'agrumes s'expriment, formant un ensemble élégant et franc, printanier.

Bouche : La bouche exprime le caractère ambivalent de ce vin : doux par son effervescence, rebelle par sa fraîcheur.

Un vin franc et élégant !



JEAN - CLAUDE
M O U Z O N
CHAMPAGNE

CŒUR À CŒUR

Rosé

Brut

Puissance & légèreté

À la vie comme à la vigne, nous concevons nos champagnes en duo : notre corps à corps sur les tatamis est très vite devenu un cœur à cœur. Et comme cet art martial, le judo, qui allie force et souplesse, notre rosé allie puissance et légèreté.

Assemblage : 65 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 5 % Pinot Meunier. 15 à 18 % de vin rouge issu d'une parcelle de Pinot Noir. 25 % de vin de réserve

Fermentation : Fermentation malolactique faite

Vieillessement : de 15 à 24 mois

Dosage : en liqueur maison à 8 g/L

Robe : La robe est rose rubis légèrement carmin, enserrée d'un fin cordon de bulles.

Nez : Le nez est d'abord discret, timide. Puis, des notes de bonbons à la framboise et de confitures chaudes de fruits rouges : cerises, groseille, se dévoilent.

Bouche : La bouche est à la fois tendre et croquante, presque mordante. L'effervescence fondue rend ce vin souple, frais, agréable.

Existe en demi-sec dosé à 32 g/L pour un « Rosé piscine » à boire sur lit de glace pilée accompagnée d'une feuille de menthe fraîche.



JEAN - CLAUDE
MOUZON
CHAMPAGNE

CANDEUR D'ESPRIT

Grand Cru

Blanc de Blancs

Brut

Intense & florale

Ce vin est un 100 % Chardonnay issu de notre village Grand Cru, Verzenay. Il a la candeur du Chardonnay : croquant, frais, fleuri, pur ; et l'esprit de sa qualité de Grand Cru par sa complexité, sa finesse et sa structure.

Assemblage : 100 % Chardonnay de Verzenay. 50 % de vin de réserve

Fermentation : Fermentation malolactique faite

Vieillessement : 24 mois

Dosage : liqueur maison à 6 g/L

Robe : La robe dorée aux intenses reflets verts est animée de bulles fines et rapides.

Nez : Le nez est intense, mêlant des notes de zeste de citron vert à des arômes plus doux, de pain frais, de blé mûr et de tilleul. En filigrane, se distinguent une légère minéralité et quelques notes toastées.

Bouche : La bouche présente une attaque franche, structurée et vive. Du « gras » en milieu de bouche soutient des arômes floraux et de fruits blancs, de poires fraîches et d'agrumes.

Ce vin, tout en sortant des standards de la gamme, confirme le style de la Maison, capable de nous étonner avec un Blanc de Blancs de la Montagne de Reims, atypique de l'expression habituelle du Chardonnay en Champagne, mais tellement conforme au « coup de patte » de l'élaborateur et à la qualité des vins de réserve de la Maison Jean-Claude MOUZON.







JEAN-CLAUDE
MOUZON
CHAMPAGNE

GRAND BOUQUIN

Grand Cru

Brut

Luxe & volupté

Les raisins et les champagnes Jean-Claude Mouzon sont nés et élaborés à Verzenay, village Grand Cru de la Champagne. « Grand Bouquin », composé de Pinot Noir et de Chardonnay, est natif de Verzenay et porte ainsi son attachement à notre village en son nom. En effet, les « Bouquins » est le nom donné aux habitants de Verzenay ! Ce dernier est « Grand » car Verzenay est l'un des dix-sept villages de la Champagne classé Grand Cru.

Assemblage : 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay.

25 % de vin de réserve.

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Fermentation malolactique faite

Vieillessement : entre 24 et 36 mois

Dosage : liqueur maison à 6 g/L

Robe : La robe est brillante, de teinte dorée soutenue et la bulle est fine et persistante.

Nez : Le nez mêle des arômes de biscottes et de blé mûr, de noisettes fraîches et d'amandes. Des fragrances florales et miellées transcendent cet ensemble sur des notes de tilleul et d'acacia.

Bouche : La bouche est franche et ample, marquée par une élégante et gourmande rondeur. Charnelle, fraîche cependant, elle a le croquant des fruits frais : la pêche blanche, l'abricot et la pureté de l'agrumes.

En apéritif entre œnophiles attentifs .



LES DÉLIÉS – PINOT NOIR – 2006

Grand Cru

Non dosé

Cisé & gourmand

« Les Déliés » sont une collection de millésimes d'un seul cépage vieillis en fûts de chêne. C'est ainsi tout le savoir-faire et le patrimoine Grand Cru de la Maison qui s'expriment.

Assemblage : 100 % Pinot Noir Grand Cru de Verzenay
(parcelle centrale du vignoble)

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : en fûts de chêne de la forêt de Verzy pendant
12 mois après pressurage

Fermentation : Sans fermentation malolactique

Vieillessement : en fûts sur lies, 5 à 6 bâtonnages. Vieillessement
de 8 ans.

Dosage : Sans dosage

Robe : La robe est d'un or profond, légèrement bronze
orangé. L'effervescence est faible mais régulière, laissant
échapper de fines bulles formant un cordon gracieux.

Nez : Le nez s'ouvre sur des notes mêlées de pommes et de
mirabelles au four. Ces arômes deviennent de plus en plus
intenses et s'ajoutent à des arômes d'épices et de pâte de
coing.

Bouche : La bouche exprime d'abord la maturité. Un
équilibre délicieux s'établit, la vinosité et la douceur sucrée
de ce vin non dosé s'accordent alors avec une élégante
fraîcheur. En filigrane, transparaissent des arômes boisés,
légèrement vanillés et parfaitement contenus.

Bouteilles numérotées.



JEAN - CLAUDE
M O U Z O N
C H A M P A G N E

LES DÉLIÉS - CHARDONNAY - 2004

Grand Cru

Non dosé

Charmant & complexe

« Les Déliés » sont une collection de millésimes d'un seul cépage vieillis en fûts de chêne. C'est ainsi tout le savoir-faire et le patrimoine Grand Cru de la Maison qui s'expriment.

Assemblage : 100 % Chardonnay Grand Cru de Verzenay.

Qualité des jus : 100 % cuvée

Fermentation : Sans fermentation malolactique

Fermentation : en fûts de chêne de la forêt de Verzy pendant 12 mois après pressurage

Vieillissement : en fûts sur lies, 5 à 6 bâtonnages. Vieillissement de 10 ans.

Dosage : Sans dosage

Robe : La robe est d'un or profond, soutenue par d'intenses reflets verts. De fines et lentes bulles.

Nez : Le nez est généreux, ample, complexe, sur des notes de fruits confits. L'ensemble est doux, miellé et légèrement épicé. Des notes de tabac blond, de gingembre et de cire créent un univers olfactif presque entêtant.

Bouche : La bouche amorce un vin charnu, miellé surtout, et presque sucré malgré l'absence de dosage. Ce registre gustatif est réservé aux palais avertis. C'est un vin riche sans être lourd, qui allie le corps avec la légèreté et la tension.

Bouteilles numérotées.









Champagne
LEGRET & FILS

Loué pour son indéniable qualité, le domaine Legret s'est étendu au fil du temps de Talus-Saint-Prix à Sézanne et Barbonne. En 1986 à la fin de ses études d'œnologie et de viticulture, Alain Legret, 4^{ème} génération, rejoint le domaine familial. La Maison Legret & Fils repose sur le travail et la constance du terroir en accord avec sa tradition ancestrale. Les engrais sont essentiellement organiques et les désherbants remplacés par le travail à la main. Depuis quelques années déjà, les produits agréés agriculture biologique sont utilisés, tels que le cuivre et le soufre. L'utilisation de la biodynamie (compost de bouse, silice et préparations...) est devenue constante pour développer les facultés de défense du sol et de la vigne. Enfin, au-delà d'une vinification naturelle, sans intervention, Alain Legret applique sa philosophie « vegan » à la création de ses champagnes.

LE POSITIONNEMENT : Le terroir dans son plus simple appareil

LA PROVENANCE : Champagne - Talus-Saint-Prix

LE STATUT : Récoltant-Manipulant

LE STYLE : Pratiques biodynamiques et philosophie vegan



Champagne
LEGRET & FILS

CONTRASTE

Extra-Brut

Assemblage : 40 % de Chardonnay , 60 % de Pinot Noir. Dont 30 % de vins de réserve Pinot Noir et Chardonnay.

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : Débourage de 24 heures, vinification naturelle sans intervention.

Fermentation : Fermentation malolactique complète. Action du froid naturel et repos en cuves, sans filtration.

Vieillessement : sur lies de 4 à 5 années.

Dosage : 5 g/L

Robe : Sa robe jaune paille aux reflets or, est perlée de fines bulles.

Nez : Le nez est intense, beurré, riche en parfums de petits fruits blancs et agrumes.

Bouche : L'approche en bouche est souple, le palais se développe sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes avec une note de réglisse, la finale est longue et persistante.



Champagne LEGRET & FILS

MINÉRAL

Blanc de Blancs

Extra-Brut

La cuvée Minéral est élaborée à partir du seul cépage Chardonnay, qui lui apporte finesse et élégance.

Assemblage : 100 % Chardonnay, plus 30 % de vins de réserve purs Chardonnay des récoltes 2006 et 2005

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : Débourageage de 24 heures, vinification naturelle sans intervention.

Fermentation : Fermentation malolactique complète. Action du froid naturel et repos en cuves, sans filtration.

Vieillessement : sur lies de 4 à 6 années.

Dosage : 4 g/L

Robe : Sous sa robe brillante et intense d'un bel or doré, de très fines bulles s'élèvent pour former un léger cordon.

Nez : Le nez persistant, fruité et fleuri, avec une minéralité iodée, se prolonge sur une note de cacao.

Bouche : L'attaque en bouche est fraîche et minérale, laissant place à une structure acidulée aux arômes d'agrumes avec une pointe briochée, qui s'étire jusqu'à la finale gourmande et persistante.



Champagne
LEGRET & FILS

MILLÉSIME 2008

Brut Nature

Assemblage : 33 % de Chardonnay, 33 % de Pinot Noir et 33 % de Meunier issus de la seule récolte 2008

Qualité des jus : 100 % cuvée

Vinification : Débourageage de 24 heures, vinification naturelle sans intervention

Fermentation : Fermentation malolactique complète

Vieillessement : sur lies de 8 années au minimum.

Dosage : 0 g/L

Robe : jaune à reflets or, effervescence un peu timide.

Nez : Le nez se caractérise d'abord par une dimension biscuitée, mie de pain, briochée, très fin avec une dimension légèrement grillée, voire torréfiée. Les fleurs blanches et les fruits secs évoquent son univers millésimé.

Bouche : La bouche est plutôt tendue et sauvage dans un univers vif et salin. La pureté du vin s'exprime en bouche dans un registre fruité (fruits blancs et agrumes) ; le vin est croquant, bien structuré avec de l'amplitude et une belle harmonie.

Belle persistance aromatique, notes de fleurs et de noix fraîche.





CONTACT

distribution@cideo.fr

AGENCE CIDÉO

BRANDING & BUSINESS
EN CHAMPAGNE
