

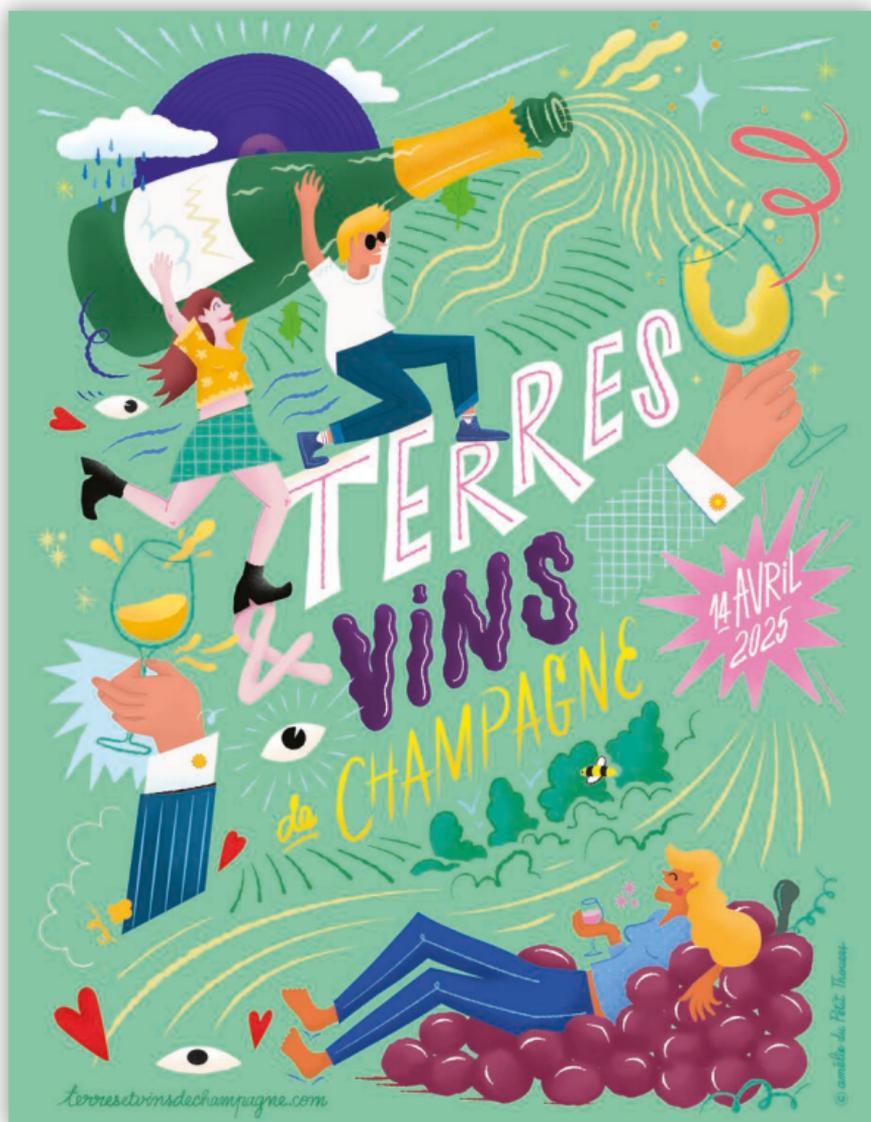
TERRES & VINS DE CHAMPAGNE

17^{ÈME} ANNÉE

14 AVRIL 2025

**MUSÉE DU VIN DE CHAMPAGNE
ET D'ARCHÉOLOGIE RÉGIONALE
ÉPERNAY**

WWW.TERRESETVINSDECHAMPAGNE.COM



CHAMPAGNE
PASCAL AGRAPART
AVIZE

Pascal & Ambroise
AGRAPART

AVIZE
info@champagne-agrapart.com

SUPERFICIE

12 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

CHAMPAGNE
PASCAL AGRAPART
AVIZE

VINS CLAIRS

MINÉRAL
CHAMPAGNE EXTRA BRUT, GRAND CRU
Champ Bouton (Avize) et Bionnes (Cramant)
Blanc de Blancs

.....

.....

.....

.....

AVIZOISE
CHAMPAGNE BRUT NATURE, GRAND CRU
Gros Yeux & Robarts (Avize)
Blanc de Blancs

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
PASCAL AGRAPART
AVIZE

CHAMPAGNE

MINÉRAL

CHAMPAGNE EXTRA BRUT, GRAND CRU

100% Champagne Millésime 2018. Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans, au profil de sols pauvres et très calcaires. Champ Bouton (Avize) et Bionnes (Cramant) vinifiés en demi-muids. FA indigène. FML complète. Mise en bouteille en Mai 2019 sans collage ni filtration. VSL entre 60 et 72 mois. Remuage manuel. Dégorgement 60 jours avant commercialisation. Dosage 3g/L. SO2 < 50mg/L. Disponible en bouteille et magnum.

.....

.....

.....

AVIZOISE

CHAMPAGNE BRUT NATURE, GRAND CRU

100% Champagne Millésime 2018. Gros Yeux & Robarts, vieilles vignes d'Avize situées à mi-coteaux, exposées sud, sud-est. Profil de sols plus profonds, argileux avant la craie. Parcelle vinifié en demi-muids. FA indigène. FML complète. Mise en bouteille en Mai 2019, sans collage ni filtration, directement sur bouchons liège et agrafes. VSL entre 60 et 72 mois. Remuage manuel. Dégorgement manuel et contrôle olfactif 60 jours avant commercialisation. Brut nature. SO2 < 50mg/L. Disponible en bouteille et magnum.

.....

.....

.....

C H A M P A G N E



CHAMPAGNES

ENTRE CIEL ET TERRE

*Base vendanges 2018 extra-brut
65 % Pinot Meunier - 25 % Chardonnay - 10 % Pinot Noir*



.....

.....

.....

.....

JOUVENCE

*Millésime 2013 Brut - Cuvée sans soufre ajouté
55 % Chardonnay - 45 % Pinot Meunier*



.....

.....

.....

.....



Emmanuel BROCHET

VILLERS AUX NOEUDS
emmanuel.brochet@yahoo.fr

SUPERFICIE

Une parcelle de 2,5 ha :
Le Mont Benoit

BOUTEILLES PRODUITES

15 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2

Champagne
EMMANUEL
BROCHET

VINS CLAIRS
MONT BENOÎT



.....

.....

.....

.....

HAUTES VIGNES DU MONT BENOÎT



.....

.....

.....

.....

Champagne
EMMANUEL
BROCHET

CHAMPAGNES

MONT BENOÎT
BASE 2021



.....

.....

.....

.....

HAUTES VIGNES DU MONT BENOÎT
2017



.....

.....

.....

.....



**AUORE
CASANOVA**
Champagne

**Aurore CASANOVA &
Jean-Baptiste ROBINET**

MARDEUIL
contact@auorecasanova.com

CRÉATION

depuis 2014

SUPERFICIE

4,8 Ha
dont 4 Ha certifiés
agriculture biologique depuis 2023

BOUTEILLES

22 000 bouteilles

PERSONNES TRAVAILLANT
SUR LE DOMAINE

2,5



**AURORE
CASANOVA**
Champagne

VINS CLAIRS

MESNIL-SUR-OGER "ROSE ET JUTÉES"
GRAND CRU



*Lieu-dit : Rose et Jutées / plantées de 1928 à 1992
/ Cœur de terroir / Sol brun calcaire / Craie /
Vinification spontanée intégralement / Sous bois :
228 l et 400 l / sur lies / Chardonnay / Agriculture
Biologique*

.....

.....

.....

.....

PUISIEULX "LES PETITES VIGNES"
GRAND CRU



*Lieu-dit Les Petites Vignes / plantées en 1968 /
Rendzine et sol brun calcaire / sur limons calcaires /
Vinification spontanée intégralement / Sous bois : 228
l et 400 l / sur lies / Pinot noir / Agriculture Biologique*

.....

.....

.....

.....

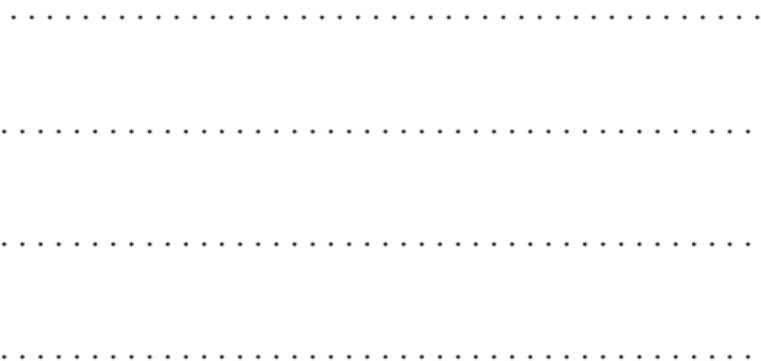


**AURORE
CASANOVA**
Champagne

CHAMPAGNES

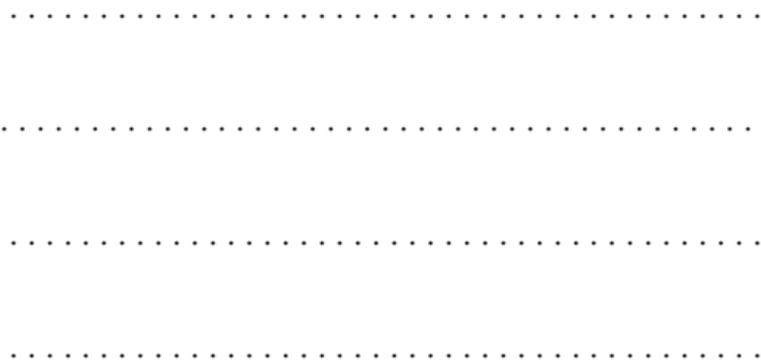
UNION GRAND CRU
MESNIL SUR OGER X PUISIEULX

*Chardonnay 2020 & 2019 X Pinot noir réserve
perpétuelle de 2016 à 2020 /
Élevage 12 à 60 mois en fût sur lies /
1 990 bouteilles / 2g/L*



PUISIEULX "LES PETITES VIGNES"
GRAND CRU

*Pinot Noir / Vendanges 2021 & 2019
4 400 bouteilles / Extra Brut*



C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



Fabien CAZÉ

CHATILLON SUR MARNE
champagne.cazethibaut@wanadoo.fr

SUPERFICIE

4,5 Ha

BOUTEILLES PRODUITES

15 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

1

C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



VINS CLAIRS

VIGNES DE REUIL

Sable / Craie / Fût / Pinot Meunier / bio



.....

.....

.....

.....

LES LERIENS

*1969 / Sable / Calcaire
Châtillon sur Marne / Fût / Bio*



.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



CHAMPAGNE

NATURELLEMENT

*Rive droite / Vallée de la Marne
Fût / Bio / Zéro dosage*



.....
.....
.....
.....

LES LERIENS 2020

*Massale 1969 / Sable / Calcaire
Châtillon sur Marne / Fût / Bio*



.....
.....
.....
.....

C H A M P A G N E
CHARTOGNE-TAILLET

Vignerons à *Merfy* depuis 1683

Alexandre CHARTOGNE

MERFY
alexandre.chartogne@wanadoo.fr

VINS CLAIRS

AVIZE 2024
Chardonnay

.....
.....
.....
.....

MERFY CHEMIN DE REIMS 2024
Chardonnay

.....
.....
.....
.....

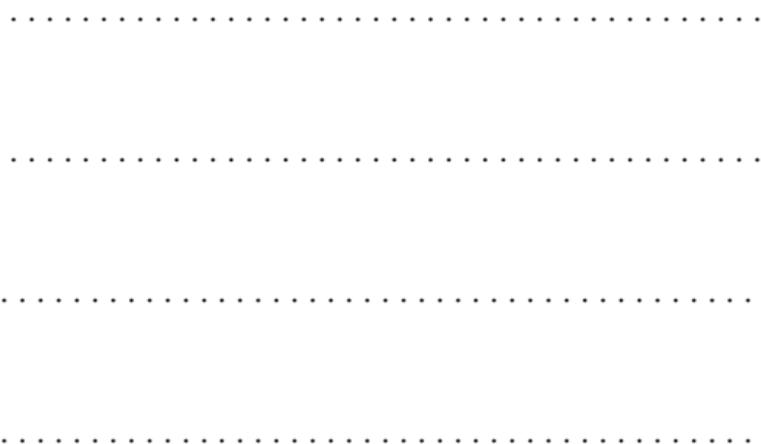
CHAMPAGNE
CHARTOGNE-TAILLET

Vigneron à *Merfy* depuis 1683

CHAMPAGNES

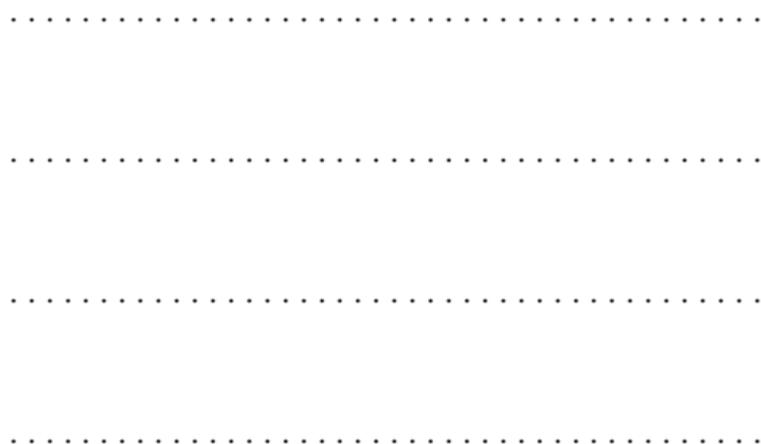
AVIZE 2020

Chardonnay



MERFY CHEMIN DE REIMS 2020

Chardonnay



C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

Vincent COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX
contact@champagne-couche.fr

SUPERFICIE

14 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

VINS CLAIRS

MONTGUEUX 2024
"LA VOIE CREUSE"



*Chardonnay / craie et silex (crétacé) / 35 ans / 100%
fût / Sans soufre / Non chaptalisé / Non levuré*

.....

.....

.....

.....

BUXEUIL 2024
"VAL PARFONDE"



*Pinot noir / kimméridgien, argilo calcaire / Argilo
marneux / 100% cuve inox / Sans soufre / Non
chaptalisé / Non levuré*

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

CHAMPAGNE

SENSATION 2003



*50% pinot noir de Buxeuil
(kimméridgien, argilo calcaire / argilo marneux)
50% chardonnay (crétacé, craie et silex
100% fût / 2000 bouteilles / Zéro dosage*

.....
.....
.....
.....

ADN MONTGUEUX 2010



*100 % chardonnay / Crétacé en craie et silex
100 % fût / Fermentation malo lactique naturelle /
Levures indigènes / Non chaptalisé / Sans soufre /
Non filtré / Zéro dosage*

.....
.....
.....
.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

**Laure, Pascal & Noé
DOQUET**

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

SUPERFICIE

8,69 Ha

60% Côte des Blancs,
40% Côte du Perthois

95% Chardonnay et 5% Pinot Noir

BOUTEILLES PRODUITES

70 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

VINS CLAIRS

VERTUS - CŒUR DE TERROIR 2024

75 % Chardonnay et 25 % Pinot Noir
Vinification en demi-muids
Certifié Bio



.....
.....
.....
.....

LE MESNIL SUR OGER
CŒUR DE TERROIR 2024

100 % Chardonnay / Vinification en demi-muids
Certifié Bio



.....
.....
.....
.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

DIAPASON - LE MESNIL SUR OGER
GRAND CRU - BLANC DE BLANCS



*Base 2017 pour 33 % et
réserve perpétuelle 2012-2016 pour 67 %
Certifié Bio*

.....
.....
.....
.....

LE MESNIL SUR OGER - GRAND CRU
CŒUR DE TERROIR 2012



*Sélection parcellaire / Vinification en fûts
Certifié Bio*

.....
.....
.....
.....

CHAMPAGNE
GEOFFROY



**Karine, Sacha & Jean-Baptiste
GEOFFROY**

CUMIÈRES
info@champagne-geoffroy.com

SUPERFICIE

14,50 Ha
23% Chardonnay
34% Meunier
43% Pinot noir

BOUTEILLES PRODUITES

110 000

CHAMPAGNE
GEOFFROY



VINS CLAIRS

LES COLLINARDINS "BOIS"

*Terroir de Damery / + de 30 ans / Exposition sud-ouest /
Sol argilo-siliceux, à 70 cm de profondeur craie blanche
gélifractée / Grappes millerandées / Vinification et
élevage en fût de 228 l*

.....

.....

.....

.....

LES COLLINARDINS "PORCELAINE"

*Terroir de Damery / + de 30 ans / Exposition sud-ouest /
Sol argilo-siliceux, à 70 cm de profondeur craie blanche
gélifractée / Grappes millerandées / vinification et élevage
en porcelaine de 500 l / micro-oxygénation*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
GEOFFROY



CHAMPAGNES
EMPREINTE 2018
CUMIÈRES PREMIER CRU

*Pinot noir + 40 ans / 3 parcelles sur sol argileux-
calcaire avec fragments de pierre meulière / 11 mois
en foudre de chêne / 72 mois de cave sur lattes*

.....

.....

.....

.....

LES TIERSAUDES 2019
CUMIÈRES PREMIER CRU

*Massale de meunier planté en 1972 / sol limons fins, calcaire
et silex / Parcelle en agroforesterie / 11 mois en demi-muid
600 l / Prise de mousse sous liège / 60 mois de cave sur lattes*

.....

.....

.....

.....



Olivier Horiot

Marie & Olivier HORIOT

LES RICEYS
champagne@horiot.fr

SUPERFICIE

8,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

32 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

8



Olivier Horiol

VINS CLAIRS

ESCHARÈRE



*Pinot Noir / Parcelle de marnes grises sur
calcaires durs du Kimméridgien / Les Riceys
FA et élevage en cuve béton ovoïde / Pinot Noir
Certifié Bio et Biodynamie*

.....

.....

.....

.....

TOUSKI



*Assemblage de "Tout ce qui reste dans la cave"
après ce millésime très compliqué
8 parcelles des Riceys / Marnes et argiles / PN+PB
Certifié Bio et Biodynamie*

.....

.....

.....

.....



Olivier Horiol

CHAMPAGNES

ESCHARÈRE 2012

*Coffret Contrées / PN sur marnes grises
Certifié Bio et Biodynamie*



.....

.....

.....

.....

VAL DU CLOS 2012

*Coffret Contrées / PN sur argiles rouges
Certifié Bio et Biodynamie*



.....

.....

.....

.....



**Clémence & Cyril
JEAUNAUX**

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

SUPERFICIE

10,25 ha

BOUTEILLES PRODUITES

60 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

6



CHAMPAGNE

*Jeunaux
-
Robin*

ARTISAN VIGNERON À TALUS SAINT PRIX

VINS CLAIRS

LES VIGNES DOUCES TALUS SAINT PRIX



Vin bio certifié

Vin bio certifié

Chardonnay / 5-15-35 ans / Argiles à silex et marnes blanches / Vinification en fûts de chêne de 228 L de 2017 / Levures indigènes / Fermentation malo-lactique faite

.....

.....

.....

.....

LE GRAND MORCEAU TALUS SAINT PRIX



Vin bio certifié

Vin bio certifié

Meunier / 62 ans / Argiles à silex et meulières / Vinification en fûts de chêne de 228 L de 2017 Levures indigènes / Fermentation malo-lactique faite

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE

*Jeuniaux
-
Robin*

ARTISAN VIGNERON À TALUS SAINT PRIX

CHAMPAGNES

LES MARNES BLANCHES 2020



Vin bio certifié / 100% CHARDONNAY

Terroir : Talus Saint Prix / Age : 33 ans / Sol : marnes blanches, argile à silex / Sous-sol : Meulières, calcaires durs / Fermentation spontanée / Fermentation malo-lactique non faite / Fûts de chêne de 228 L / 1776 bouteilles / Mise en bouteille : 09/04/2021 / Brut Nature

.....

.....

.....

.....

INSTINCT MEUNIER 2020



Vin bio certifié / 100% MEUNIER

Terroir : Talus Saint Prix / Age : 62 ans / Sol : argile à silex / Sous-sol : Meulières et calcaires durs / Fermentation spontanée / Fermentation malo-lactique non faite / Fûts de chêne de 228 L / 1776 bouteilles / Mise en bouteille : 09/04/2021 brut nature

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



**Carine & Aurélien
LAHERTE**

CHAVOT

contact@champagne-laherte.com

SUPERFICIE

11,50 ha

BOUTEILLES PRODUITES

170 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9

CHAMPAGNE



Laherte Frères
À CHAVOT

VINS CLAIRS

LES VIGNES D'AUTREFOIS

Pinot Meunier

.....
.....
.....
.....

LES 7

.....
.....
.....
.....

CHAMPAGNE



Laherte Frères
À CHAVOT

CHAMPAGNES

LES VIGNES D'AUTREFOIS 2020

.....

.....

.....

.....

LES 7 - PERPÉTUELLE 2005 à 2021

.....

.....

.....

.....



Alexandre LAMBLLOT

JANVRY
contact@alamblot.fr

BOUTEILLES PRODUITES

30 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4 à temps plein



CHAMPAGNE
A. LAMBLOT

VINS CLAIRS

LES CÔTES CHÉRIES V24 - GUEUX

*Plantée en 1984 / Sables du Thanétien
FA + FML naturelles en demi-muids de 600L
100% Meunier / Agriculture biologique*



.....
.....
.....
.....

LES COCHÈNES V24 - CHENAY

*Plantée en 1990 / Sables et grès calcaires du
Thanétien / FA + FML naturelles en demi-muids
de 400L / 100% Pinot Noir - Agriculture biologique*



.....
.....
.....
.....



CHAMPAGNE
A. LAMBLLOT

CHAMPAGNES

LES CÔTES CHÉRIES V19 - GUEUX

*Plantée en 1984 / Sables du Thanétien
FA + FML spontanées / Élevage de 2 ans sur lies en
demi-muids de 600 L / Tirage liège / 100% Meunier
1100 bouteilles / 88 magnums, 12 jéroboams*

.....

.....

.....

.....

LES COCHÈNES V19 - CHENAY

*Plantée en 1990 / Sables et grès calcaires du
Thanétien / FA + FML spontanées / Élevage de 2 ans
sur lies en demi-muids de 400L / Tirage liège / 100%
Pinot Noir / 970 bouteilles*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

Mathilde & Vincent LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

SUPERFICIE

3,5 Ha sur Cumières,
Hautvillers et Chambrecy

BOUTEILLES PRODUITES

30 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINS CLAIRS

CUMIERES PREMIER CRU 2024



10 % Meunier, 50 % Pinot Noir, 40% Chardonnay
6 mois en fûts de chêne / Certifié Bio

.....

.....

.....

.....

LES CHÊNES PREMIER CRU 2024



100 % Chardonnay / 6 mois en fûts de chêne / Certifié
Bio

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

CHAMPAGNES

LES HAUTES CHÈVRES 2021



10 % Chardonnay, 30 % Meunier, 60 % Pinot Noir
1 770 bouteilles élaborées / Certifié Bio

.....
.....
.....
.....

CHAMPAGNE VINCENT LAVAL LES VIGNES DE MON ONCLE

Assemblage des vendanges 2021 et 2022
20 % Meunier, 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
11 200 bouteilles élaborées

.....
.....
.....
.....



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

Clément LECLÈRE

COULOMMES-LA-MONTAGNE

clement_lec@live.fr

SUPERFICIE

2,27 ha

BOUTEILLES PRODUITES

4 000



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

VINS CLAIRS

LA TRAME NOIRE 2024

Vinification en fûts et demi-muids / Fermentation alcoolique et malolactique spontanée / Cépage : Meunier / Parcelle : Le Mont Robert à Tramery (Vallée de l'Ardre) / Sud-Est / 1969 / Sol peu profond argilo-limoneux sur calcaires durs

.....

.....

.....

.....

LE CHEMIN DES ROSES 2024

Vinification en fûts et demi-muids / Fermentation alcoolique et malolactique spontanée / Cépage : Meunier / Parcelle : Sous les roses à Courmas (Vallée de l'Ardre) / Sud-Ouest / 1970 / Sol profond limono-sableux sur cailloux de meulière

.....

.....

.....

.....



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

CHAMPAGNES

LA TRAME NOIRE 2021

Vinification en fûts et demi-muids / Fermentation alcoolique et malolactique spontanée / Cépage : Meunier / Parcelle : Le Mont Robert à Tramery (Vallée de l'Ardre) / Sud-Est / 1969 / Sol peu profond argilo-limoneux sur calcaires durs / Tirage : Juillet 2022 / Dégorgement : Avril 2025 / 900 bouteilles / Non dosé

.....

.....

.....

.....

LE CHEMIN DES ROSES 2021

Vinification en fûts et demi-muids / Fermentation alcoolique et malolactique spontanée / Cépage : Meunier / Parcelle : Sous les roses à Courmas (Vallée de l'Ardre) / Sud-Ouest / 1970 / Sol profond limono-sableux sur cailloux de meulière / Tirage : Juillet 2022 / Dégorgement : Avril 2025 / 900 bouteilles / Non dosé

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

Bénédicte & Fabrice
POUILLON

MAREUIL SUR AY
contact@champagne-pouillon.com

SUPERFICIE

7,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

65 000



CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

VINS CLAIRS

LES CHÂTAIGNIERS

*100 % Meunier / Parcelle de la Vallée du Flagot
à Festigny en Vallée de la Marne
Vinifiés en fûts de chêne français*

.....

.....

.....

.....

CHEMIN DU BOIS

*100 % Pinot Noir sélection massale
Parcelle à Mareuil sur Aÿ
Vinifiés en fûts de chêne français
Sans ajout de soufre*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

CHAMPAGNES

LES CHÂTAIGNIERS 2020

*Tirage Liège
Prise de mousse Méthode Fabrice Pouillon
sans sucre ajouté
1 520 bouteilles*



CHEMIN DU BOIS 2018

*Méthode Fabrice Pouillon
sans soufre et sans sucre ajouté
1294 bouteilles*





CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

**Benoît & Mélanie
TARLANT**

OEUILLY
champagne@tarlant.com

VIGNOBLE

Uniquement familial
Vallée de la Marne

Oeuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier,
Fromenteau, Pinot Blanc, Arbanne,
Petit Meslier

31 lieux-dits : 16 ha

BOUTEILLES PRODUITES

Exclusivement Brut Nature
130 000 bouteilles

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

8 Femmes - 8 Hommes



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

VINS CLAIRS

LIEU-DIT : "PIERRE DE BELLEVUE" À OEUILLY



*Sous-sol Sparnacien (argilo-calcaire) de l'Yprésien /
Massale familiale de Meunier plantée en 1946 à haute
densité / Exposition Nord-Est / Coteaux à 26% / Hiver
repos végétal, Printemps-été sol travaillé sous le rang
et libre dans l'inter rang / Vendangée le mercredi 18
Septembre 2024 (Fe) en petites cagettes / Pressoir
Coquard PAI par gravité / Première fermentation
spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L
bourguignon / BIO*

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT : "MOCQUE TONNEAU" À CELLES-LÈS-CONDÉ



*Sous-sol Calcaire dur du Lutétien / Massale familiale
de Pinot Noir plantée en 1991 à haute densité /
Exposition Sud / Coteaux à 35% / Hiver agroécologie
avec semaison plantes bio, Printemps-été sol vivant
sous paillage / Vendangée le samedi 21 Septembre
2024 (Fr) en petites cagettes / Pressoir Coquard PAI par
gravité / Première fermentation spontanée / Malo non
provoquée / Fûts 228 L bourguignon / BIO*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

CHAMPAGNES

LA VIGNE D'OR BLANC DE MEUNIERS - 2009

Lieu-dit : "Pierre de Bellevue" à Oeuilly / Sous-sol Sparnacien (argilo-calcaire) de l'Yprésien / Massale familiale plantée en 1946 à haute densité / Exposition Nord-Est / Coteaux à 26% / Hiver repos végétal, printemps-été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le mercredi 16 septembre 2009 / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L bourguignon / Millésime 2009 (169 mois d'élevage) / Brut Nature le 3 Juin 2024 / 1 300 bouteilles

.....

.....

.....

LA VIGNE ROYALE VIGNE EN PENTE - PINOT NOIR - 2007

Lieu-dit : "Mocque Tonneau" à Celles-lès-Condé / Sous-sol Calcaire dur du Lutétien / Massale familiale plantée en 1991 à haute densité / Exposition Sud / Coteaux à 35% / Hiver repos végétal, printemps-été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le mercredi 12 septembre 2007 / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L bourguignon / Millésime 2007 (170 mois d'élevage) / Brut Nature le 6 Juin 2022 / 1 500 bouteilles

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
DOMAINE VINCEY

**Marine ZABARINO
& Quentin VINCEY**

OGER
marine@domainevincey.com

SUPERFICIE

8 Hectares certifiés AB & Demeter
depuis 2022

BOUTEILLES PRODUITES

50 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

6

CHAMPAGNE
DOMAINE VINCEY

VINS CLAIRS

OGER 2024



Chardonnay Grand Cru

Age moyen des massales : 60 ans / Argiles brunes /
Craie / Vinification nature en fût de chêne d'âges
et tailles variées (levures indigène, malolactique
naturelle, sans intrants ni sulfites ajoutés
Élevage sur lies / Certifié AB et Demeter

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT "COIN GRIS" 2024



Chardonnay Grand Cru d'Oger
1954

Exposition Sud-Est / Argiles brunes / Craie
Vinification nature en fût de chêne d'âges
et tailles variées (levures indigènes, malolactique
naturelle, sans intrants ni sulfites ajoutés)
Élevage sur lies / Certifié AB et Demeter

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
DOMAINE VINCEY

CHAMPAGNES

OGER 2020

3 871 bouteilles / Chardonnay Grand Cru
Âge moyen du vignoble : 60 ans / Argiles brunes / Craie
Vinification nature en fût de chêne d'âges et tailles
variées (levures indigène, malolactique naturelle, non
filtré, non collé, sans intrants ni sulfites ajoutés)
Élevage sur lies 12 mois / Tirage liège 09/2021
Dégorgement 05/2024 / Dosage 0g / SO² Total 12 mg/l

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT "COIN GRIS" 2020

1 678 bouteilles / Chardonnay Grand Cru d'Oger
1954 / Exposition Sud-Est / Argiles brunes / Craie
Vinification nature en fût de chêne d'âges et tailles
variées (levures indigènes, malolactique naturelle, non
filtré, non collé, sans intrants ni sulfites ajoutés)
Élevage sur lies 12 mois / Tirage liège 09/2021
Dégorgement 05/2024 / Dosage 0g / SO² Total 13 mg/l

.....

.....

.....

.....

