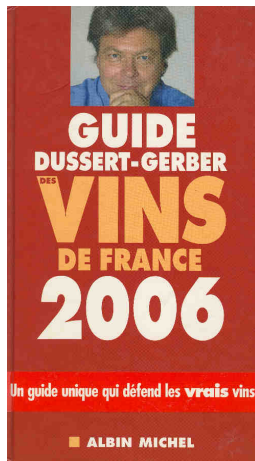
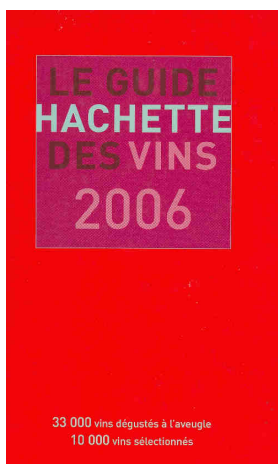


Guide Dussert-Gerber



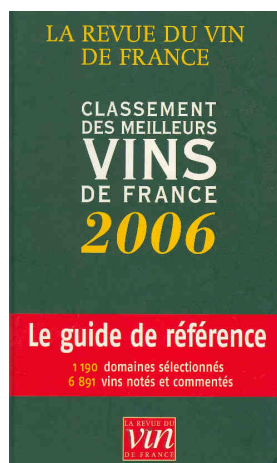
Très jolie place dans le classement 2006. Un propriétaire qui exploite 12 ha de vignes. Le champagne **Comte de Chenizot** (pinot Noir, Pinot Meunier et chardonnay à parts égales) est une cuvée puissante, très parfumée (agrumes, amande...), de bouche riche. Excellent **Millésime 1999** (40% Pinot noir, 35% Pinot meunier et 25% chardonnay), tout en arômes, rond et fruité, de mousse persistante. Beau champagne **Pierre Henri**, pur Pinot Meunier, issu de parcelles sélectionnées de plus de 50 ans, tout aussi réussi, très fin, très fruité, un vin dense et d'une très belle finale. Ne pas encore hésiter.

Guide Hachette



Les Charpentier exploitent une douzaine d'hectares dans la vallée de la Marne. Coup de cœur dans l'édition 2004, leur **Réserve** (2 étoiles) est une fois de plus très remarquée. C'est un blanc de noirs dominé par le pinot meunier (80%), classique et équilibré, fin qui atteint son apogée. Sa palette aromatique associe les fruits rouges et les fruits secs. La cuvée **Pierre Henri** (1 étoile) est un autre blanc de noirs mais de pur meunier. Elle passe par le bois. Son fruité compoté et confit (figue, abricot sec) nuancé de touches de noix traduit un vin mûr, qui est cité. La cuvée Prestige (1 étoile) obtient la même note. Assemblage de 80 % de pinots dont 60% de pinots noirs et de 20% de chardonnay, c'est un champagne puissant, assez simple mais droit.

Classement des meilleurs vins de France 2006



Déjà très actif il y a une vingtaine d'années au sein des jeunes viticulteurs de la Champagne, le sympathique Jacky Charpentier fait partie de la génération des récoltants manipulateurs qui ne manquent aucune occasion de progresser, à la vigne comme au cuvier, et dégustent avec plaisir les vins de leurs collègues afin d'en tirer un enseignement. Ses champagnes, bien typés par des pinots meuniers de qualité, se révèlent assez précocement et possèdent un fruit délicat, bien mis en valeur par une mousse non agressive. Les prix restent sages.

Ses vins très rarement millésimés, les vins présentent une régularité reconfortante. L'extra brut non dosé est d'un naturel exemplaire, tout comme le brut prestige à dominante de pinot noir. Buvez-les dans leur jeunesse.

Brut 1999 : 7.5/10

Comte de Chenizot : 6/10

Pierre Henri : 6.5/10

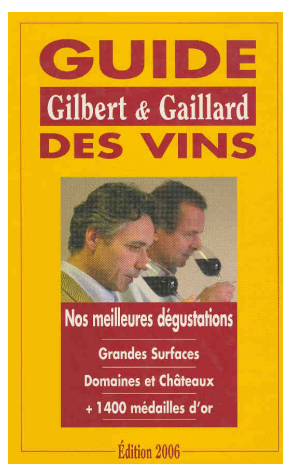
Prestige Brut : 6/10

Prestige rosé brut : 6.5/10

Réserve Brut : 7/10

Extra brut : 7/10

Guide Gilbert et Gaillard des vins



Brut Millésime 1999 : (84/100) Robe or clair, nez fruité, rappelant la chair de pomme. Bouche charnue, croquante de fruit, portée par une plaisante vivacité bien enrobée. Un champagne pour la fête.

Guide Gault Millau



Le domaine fût crée par une famille de vigneron qui vendaient leur production au négoce, et c'est le père de Jacky Charpentier qui commença la culture du champagne en 1954. C'est en 1974 que Jacky en obtient la responsabilité et il bâtit de nouvelles caves en 1978, qui seront agrandies en 1984 et en 1997. Le domaine exploite une douzaine d'hectares plantés essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeable de pinots meuniers qui sont traités avec déférence.

Vinifiés en cuve avec quelques essais en foudres et fûts, les vins effectuent leur malolactique. Dans le **Brut réserve**, tout comme dans le **Brut Prestige**, les Champagnes développent un fruité précoce avec d'intenses arômes très purs et d'une grande accessibilité. **Le Millésimé 1998** est un vin assez vif et bien structuré qu'il faudra attendre un peu. La grande réussite de la maison est la cuvée **Pierre Henri**, élaborée avec des vieilles vignes de pinot meunier et qui possède un fruit extraordinaire.

Comte de Chenizot : 86

Brut Millésime 1998 : 87

Brut Prestige : 86

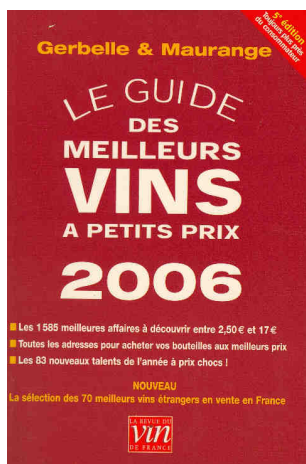
Brut Réserve : 88

Cuvée Pierre Henri : 89

Extra brut : 88

Brut Prestige rosé : 87

Le guide des meilleurs vins à petit prix 2006



Comte de Chenizot : (7/10), La robe est jaune bronze. Le nez est très mûr, la bouche est aussi riche et beurrée, aux nuances de rancio. Un style entier que d'aucuns peuvent trouver pesant, ce que nous comprenons.

Brut Prestige : (7/10), Producteur régulier de la vallée de la Marne, Jacky Charpentier soigne son rosé de Pinot Noir (60%) qu'il « booste » avec un puissant vin de réserve (35%). De la tenue en bouche, un volume conséquent, une finale concise et acidulée.