

## Guide Hachette des vins 2014



Dans les années 1920, Pierre Charpentier fournissait le négoce et produisait du vin rouge. Les mauvaises années, le tonneau valait plus cher que le vin...Aujourd'hui, Jean-Marc Charpentier, œnologue également diplômé en droit et en marketing, dispose d'un vignoble de 13ha dans la vallée de la Marne. Il élève une partie de ses vins en foudre et en fût de chêne. Après un remarquable rosé Prestige (2 étoiles), son Brut Réserve (2 étoiles) est couvert d'éloges. C'est un blanc de noirs qui privilégie le meunier (80%), majoritaire dans le secteur. Sa robe or pâle est traversée d'une bulle légère. Ses senteurs de pâte d'amandes et de miel annoncent un palais puissant, rond et harmonieux, grâce à une belle fraîcheur. On pourra servir cette bouteille sur un crumble aux fruits. Le 2005 mobilise les 3 cépages en donnant une courte majorité aux noirs (55%). Rond et frais à la fois, légèrement grillé, il obtient une étoile (RM)

## Guide Dussert Gerbert des Vins 2013



Un propriétaire (12ha de vignes), fils et petit-fils de vignerons. Les vignes sont réparties sur de nombreux crus comme Villers sous Châtillon, Reuil, Binson et Orquigny, Châtillon sur Marne, Mareuil le Port, Verneuil, Mont saint Père, Neuville sur Seine et Le Breuil...soit 9 communes et 38 parcelles.

Goutez le champagne Comte de Chenizot, assemblage des trois cépages champenois pour 1/3 chacun, une cuvée en l'honneur du seigneur de Villers sous Châtillon sous la révolution française, d'une belle rondeur, avec un bouquet très aromatique aux connotations de fleurs blanches et de citronnelle, de mousse crémeuse, bien dosé. Joli brut Prestige rosé, Pinot noir majoritaire (60%) complété à

parts égales par du pinot meunier et du Chardonnay, présentée dans une belle bouteille sérigraphiée en verre transparent, charmeur avec ce nez de bonbon anglais, de bouche intense et bien fruitée, vive et équilibrée.. le champagne Extra brut, assemblage 50% Pinot meunier et 50% Pinot noir, est de mousse fine, d'une belle harmonie au nez comme en bouche, aux arômes subtils de fleurs blanches.

## Gault et Millau Hiver 2013 - 2014

J.CHARPENTIER, CHAMPAGNE 1er CRU,

Ce 1er Cru joue la carte de la séduction avec des senteurs de pomme verte et d'abricot. L'effervescence crémeuse renforce ce sentiment de gourmandise. La puissance se mêle à la vivacité pour offrir un équilibre savoureux.

## Gault et Millau guide champagnes 2014



Le domaine exploite quelques 13 hectares dans la vallée de la Marne, plantés essentiellement en cépages rouges, dont une forte proportion en pinot meunier, traité avec déférence. La cinquième génération est aux commandes avec Jean-Marc, œnologue. Vinifiés en cuves, avec quelques essais en foudres et en fûts, les vins effectuent une fermentation malolactique. Grâce au meunier, ils développent souvent un fruité tendre.

### J.CHARPENTIER Brut 13.5/20

Cette cuvée présente un nez ouvert et charmeur autour de fruits du verger. La générosité de la bulle offre une texture souple. La bouche est assez tendre malgré le dosage extra brut. Finale agréable escortée de mirabelle et de poire.

### J.CHARPENTIER Brut (1<sup>er</sup> cru) 15/20

Ce 1<sup>er</sup> Cru joue la carte de la séduction avec des senteurs de pomme verte et d'abricot. L'effervescence crémeuse renforce ce sentiment de gourmandise. La puissance se mêle à la vivacité pour offrir un équilibre savoureux.

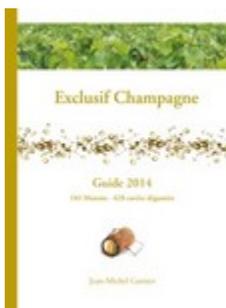
#### J.CHARPENTIER Prestige Brut 14/20

Un nez tout en retenue qui s'exprime sur des notes de fleurs blanches et de pommes reinettes. La bouche confirme cette impression de cuvée élaborée de manière classique et rassurante. Le champagne idéal pour un apéritif réussi.

#### J.CHARPENTIER Prestige Brut 15/20

Un rosé épanoui où s'entremêlent les notes d'écorces de mandarine et de groseilles. Une touche pâtissière d'amande douce ajoute un rien de complexité. La bulle est vive et crémeuse et laisse place à une finale sur les amers.

## Guide Euvrad Garnier



Le vignoble est distribué sur une quarantaine de parcelles, dont le sol est principalement calcaire (touches sableuses et argilo-calcaire). Les vignes s'étendent sur de nombreux crus comme Villers sous Châtillon, Reuil, Binson-Orquigny, Châtillon sur Marne, Mareuil le Port, Verneuil, Mont saint Père, Neuville sur Seine et Le Breuil, soit 9 communes et 38 parcelles Culture raisonnée avec enherbement permanent et

labour successif.

Déjà présente sur les éditions 2011 et 2012, la maison revient cette année avec trois nouvelles cuvées.

#### Comte de Chenizot

Robe or soutenu brillante, bulle fine et régulière.

Nez bien ouvert sur une note toastée, puis des arômes crévés et des notes beurrées s'expriment avec intensité.

La bouche affiche un beau contraste entre fraîcheur et arômes beurrés. La texture est souple. La finale est franche et tonique.

Accords mets et vin : poisson-filet d'omble chevalier à la crème de pleurote.

Cépages : 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier (Binson-Orquigny, Reuil, Mareuil le Port, Le Breuil).

Dégusté le 1<sup>er</sup> Avril 2013

Dégorgé en Octobre 2012.

#### Pierre-Henri

Robe or intense, effervescence vive et fine, cordon de mousse crémeux.

Nez racé de bonne intensité. Une fine note boisée s'exprime à travers des notes de fruits très murs et compotés. Légère touche miellée.

La bouche trouve un bel équilibre avec une texture crémeuse. Les arômes confits s'expriment avec générosité. Une grande persistance aromatique dans la finale.

Accord mets et vin : viandes blanches- blanquette de veau à l'ancienne.

Cépages : 100% Pinot Meunier (Reuil, Châtillon sur Marne)

Dégustée le 11 Avril 2013

Dégorgée en juillet 2012.

#### Premier Cru

Robe dorée parsemée de nombreuses fines bulles.

Nez au caractère frais qui s'ouvre sur des notes végétales et florales. Puis des arômes d'agrumes se développent.

Après une attaque assez vive le vin s'assagit. De légères notes épicées agrémentées d'une belle fraîcheur en font un champagne agréable pour débuter un repas.

Accord mets et vin : Riz et pâtes-Risotto aux asperges vertes.

Cépages : 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir (Avenay Val d'Or, Ludes)

Dégustée le 8 Avril 2013

Dégorgée en Novembre 2012.

riche et enrobée qui plaira avec simplicité.