

JMSÉLÈQUE

CHAMPAGNE



VIGNERON À PIERRY

La gamme



SOLESSENCE

QUINTETTE

SOLISTE

PARTITION

COTEAUX
CHAMPENOIS

RATAFIA



Solessence

ASSEMBLAGE : 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir

RÉCOLTE : 2015 (37,5CL) • 2016 (75CL) • 2014 (1,5L) • 2013 (3L)

TERROIR : Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS : Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION : Cuve Inox 80 % • Fût de Chêne 20 %. Sans collage, ni filtration.

VIN DE RÉSERVE : 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIEILLISSEMENT : Caspule couronnes • 3 ans (37,5CL) • 2 ans (75CL) • 4 ans (1,5L) • 5 ans (3L)

DOSAGE : 3 g/L - Extra Brut

PRODUCTION : 975 demi-bouteilles, 42 000 bouteilles, 700 magnums et 50 jéroboams

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 demi bouteilles, caisse de 6 bouteilles, caisse de 1 ou 3 magnums et caisse bois de 1 jéroboam

EN QUELQUES MOTS :

Le vin des amis. Le partage. L'expression de notre style pure et digeste, en toutes circonstances.



Demi-bouteille
37,5 CL



Bouteille
75 CL



Magnum
1,5 L



Jéroboam
3 L



GAULT & MILLAU 2018 : 16,5/20

REVUE DES VINS DE FRANCE 2016 : 14/20

JOHN GILMAN 2016 : 91/100

ANTONIO GALLONI VINOUS 2017 : 88/100



Solessence Nature

ASSEMBLAGE : 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir

RÉCOLTE : 2013

TERROIR : Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS : Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION : Cuve Inox 80% • Fût de Chêne 20%. Sans collage, ni filtration.

VIN DE RÉSERVE : 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIEILLISSEMENT : Caspules couronnées - 5 ans

DOSAGE : Pas de dosage - Brut Nature

PRODUCTION : 3528 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS :

Le temps a peaufiné l'oeuvre, le vin est dans son équilibre naturel.

Il est le compagnon idéal des produits de la mer et du salin.



Bouteille
75 CL



GAULT & MILLAU 2018 : 17/20

LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DÉC 2017 : 17,5/20

GUIDE HACHETTE 2018 : 2 étoiles



Solessence Rosé

ASSEMBLAGE : Assemblage Solessence Blanc + 10% de macération de Meunier + 5% de vin rouge de Pinot Noir.

Soit 45% Chardonnay, 40% Meunier et 15% Pinot Noir

RÉCOLTE : 2016 (75 CL) • 2015 (1,5L)

TERROIR : Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

- Macération de Meunier : Les Charmiers - Pierry 1^{er} Cru

- Vin Rouge : Les Gayères - Pierry 1^{er} Cru

SOLS : Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION : Cuve Inox 70 % • Fût de Chêne 30 %. Sans collage, ni filtration

VIN DE RÉSERVE : 40% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIELLISSEMENT : Capsules couronnes - 2 ans (75CL) • 3 ans (1,5L)

DOSAGE : 3 g/L - Extra Brut

PRODUCTION : 6552 bouteilles et 150 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles, caisse de 1 ou 3 magnums

EN QUELQUES MOTS :

L'éclat fruité du Meunier, la race du Pinot Noir, la fraîcheur de notre assemblage Solessence. L'harmonie des saveurs.



Bouteille
75 CL



Magnum
1,5 L



GAULT & MILLAU 2018 : 17/20

REVUE DES VINS DE FRANCE 2016 : 14/20

JOHN GILMAN 2016 : 91/100

ANTONIO GALLONI VINOUS 2017 : 92/100



Quintette

ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay

RÉCOLTE : 2015 (75CL) • 2013 (1,5L)

TERROIR : Vertus 1^{er} Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1^{er} Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1^{er} Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985

SOLS : Limons argileux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION : 50% fût de chêne • 50% cuve inox. Sans collage, ni filtration.

VIIEILLISSEMENT : Capsules couronnes - 3 ans (75CL) • 4 ans (1,5L)

DOSAGE : 2 g/L - Extra Brut

PRODUCTION : 5040 bouteilles et 70 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles et caisse de 1 ou 3 magnums

EN QUELQUES MOTS :

5 terroirs pour une pleine expression du Chardonnay, identitaire et racé.



Bouteille
75 CL



Magnum
1,5 L



GAULT & MILLAU 2018 : 17/20

JOHN GILMAN 2016 : 92/100

ANTONIO GALLONI VINOUS 2017 : 93/100

LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DÉC 2017 : 17/20

REVUE DU VIN DE FRANCE - DÉC 2017 : 15,5/20



Soliste Meunier

ASSEMBLAGE : 100 % Meunier

RÉCOLTE : 2014 (75CL) • 2013 (1,5L)

TERROIR : Pierry 1^{er} Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951

SOLS : Bas de coteau, argiles ocre avec fortes présence de calcites à silex, sur craie du campanien

VINIFICATION : 50 % fût de chêne et 50% oeuf béton. Sans collage, ni filtration.

VIEILLISSEMENT : Sur liège - 4 ans (75CL) • 5 ans (1,5L)

DOSAGE : 2 g/l - Extra Brut

PRODUCTION : 1261 bouteilles et 30 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

EN QUELQUES MOTS :

La noblesse du grand cépage Meunier, sur un terroir historique, une sélection massale de 1951 qui nous donne des vins à la fois fin et précis.



Bouteille
75 CL



Magnum
1,5 L



JAMES SUCKLING : 96/100 - TOP 100 FRENCH WINES 2017

GAULT & MILLAU 2018 : 17/20

LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DÉC 2017 : 18/20

JOHN GILMAN 2016 : 92/100

ANTONIO GALLONI VINOUS 2017 : 92/100



Soliste Infusion Meunier

ASSEMBLAGE : 100 % Meunier

RÉCOLTE : 2013 (75CL)

TERROIR : Pierry 1^{er} Cru • Les Charmiers plantée en 1964

SOLS : Argiles à silex et petits calcites. Butte calcaire en milieu de coteau sur sous sol de craie du campanien

VINIFICATION : 100 % fût de chêne

VIEILLISSEMENT : Capsules couronnes - 4 ans (75CL)

DOSAGE : 2 g/l - Extra Brut

PRODUCTION : 2000 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS :

Perchée sur une butte calcaire, dessinée par le vent. Un rosé pour la gastronomie, qui montre encore une fois toute la complexité du Meunier.



Bouteille
75 CL



JOHN GILMAN 2016 : 92/100

WINE & SPIRITS MAGAZINE : 91points – (Year's Best Champagnes), December 2017



Soliste Chardonnay

ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay

RÉCOLTE : 2013 (75CL)

TERROIR : Dizy 1^{er} Cru • Moque Bouteilles plantée en 1989

SOLS : Mi-Coteau, limons argileux sur craie du campanien.

VINIFICATION : 1 Fût de 300 litres, élevage de 8 mois. Sans collage, ni filtration.

VIELLISSEMENT : Sur liège - 4 ans (75CL)

DOSAGE : Pas de dosage - Brut Nature

PRODUCTION : 377 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 3 bouteilles.

EN QUELQUES MOTS :

Cette parcelle nous donne toujours des raisins mûrs et charnus sur un très beau terroir exposé Ouest, idéal pour la production d'un champagne à la fois riche et ciselé.



Bouteille
75 CL





Partition

ASSEMBLAGE : 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

RÉCOLTE : 2013 (75CL) • 2011 (1,5L)

TERROIR : Vertus 1^{er} Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1^{er} Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1^{er} Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1^{er} Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1^{er} Cru • Les Gayères plantée en 1975

SOLS : Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION : 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

VIELLISSEMENT : Sur liège - 5 ans (75CL) • 7 ans (1,5L)

DOSAGE : 2 g/L - Extra Brut

PRODUCTION : 1500 bouteilles et 90 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

EN QUELQUES MOTS :

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.



Bouteille
75 CL



Magnum
1,5 L



GAULT & MILLAU 2018 : 16/20 (millésime 2011)

REVUE DES VINS DE FRANCE 2016 : 15/20 (Millésime 2010)

ANTONIO GALLONI VINOUS 2017 : 90/100 (Millésime 2010)

JAMESSUCKLING.COM : 94 points (Millésime 2010)

JOHN GILMAN : 93 points (Millésime 2010)



Partition - 2^{ème} Lecture

ASSEMBLAGE : 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

RÉCOLTE : 2008 (75CL)

TERROIR : Vertus 1^{er} Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1^{er} Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1^{er} Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1^{er} Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1^{er} Cru • Les Gayères plantée en 1975

SOLS : Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION : 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

VIELLISSEMENT : Caspulle courronne - 10 ans (75CL)

DOSAGE : 1,5 g/L - Extra Brut

PRODUCTION : 240 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS :

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.





Epernay Blanc 2016

ASSEMBLAGE : 50% Chardonnay, 50% Petit Meslier

RÉCOLTE : 2016

TERROIR : Epernay • Les Frileux plantée en 2012

SOLS : Argiles peu profondes, sous-sol crayeux

VINIFICATION : 100% en fût de chêne, élevage pendant 16 mois. Mise en bouteille au mois de septembre 2016 sans filtration.

PRODUCTION : 276 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS :

Considérée à la maison comme notre plus beau terroir pour les chardonnays, il bénéficie d'une exposition sud-ouest, très venteuse, et d'un sol peu profond directement enraciné dans la craie. L'emplacement idéal pour obtenir de grande maturité de raisin.



Bouteille
75 CL



Pierry Rouge 2016

ASSEMBLAGE : 100 % Pinot Noir

RÉCOLTE : 2016

TERROIR : Les Gayères • Pierry 1^{er} Cru plantée en 1975

SOLS : Argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION : Vendange 10% entière et 90% égrappée. En cuve inox. Macération pré fermentaire 72H. Cuvaion de 12 jours au total. Vin de presse ajouté. Elevage en fût de chêne pendant 16 mois. Mise en bouteille au mois de Février 2018 sans filtration.

PRODUCTION : 272 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS :

Enracinés dans l'épaisseur des argiles à silex, de fiers plants nous donnent de petits raisins noirs à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant.



Bouteille
75 CL



Ratafia

ASSEMBLAGE : Liqueur composée de moûts de raisins (fin de presse des raisins du domaine) et d'alcool pur de la Marne (94,5% Vol.)

50% Chardonnay • 40% Meunier • 10% Pinot Noir.

RÉCOLTE : 35% 2017 + 65% Réserve perpétuelle commencée en 2010.

TERROIR : Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS : Argilo-calcaire sur craie du campanien

VINIFICATION : Sélections des jus de fin de pressurage. Léger départ en fermentation avant mutage à l'alcool pour un produit fini à 18% Vol.

Elevage en fût de chêne 600 litres.

SUCRES RÉSIDUELS NATURELS : 130 g/L

PRODUCTION : 900 bouteilles

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles



Bouteille
70 CL