



## Solessence

*L'identité de notre maison dans sa lecture la plus universelle. Un champagne de partage construit autour des différents terroirs du domaine. L'expression de notre style pure et cristallin en toutes circonstances.*

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

**RÉCOLTE** : 2022 (75CL) • 2020 (1,5L) • 2019 (3L)

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

**SOL** : Majoritairement argilo-limoneux et chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien à différentes profondeurs.

**VINIFICATION** : En cuves inox (60%) et fûts de chêne (40%) pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration.

**VIN DE RÉSERVE** : 50% réserve perpétuelle (élevage cuves inox et fûts de chêne)

**VIEILLISSEMENT** : Capsules couronnes pendant 2 ans pour les bouteilles • Bouchons en fleur de liège pendant 4 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 2g/L

**PRODUCTION** : 73675 bouteilles, 3305 magnums et 100 jeroboams

[Solessence Nature >](#)



## Solessence Nature

Elevage prolongé de 3 ans en bouteille de notre assemblage Solessence. Le temps a peaufiné la matière afin de s'approcher d'un équilibre naturel, sans dosage. On retrouve ainsi la trame minéral de nos terroirs, qui sublime les produits de la mer.

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

**RÉCOLTE** : 2020

**TERROIRS** : Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

**SOL** : Majoritairement argilo-limoneux, parfois chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien à différentes profondeurs.

**VINIFICATION** : En cuves inox (60%) et fûts de chêne (40%) pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration.

**VIN DE RÉSERVE** : 50% réserve perpétuelle (élevage cuves inox et fûts de chêne)

**VIEILLISSEMENT** : Liège naturel pendant 5 ans.

**DOSAGE** : Brut Nature

**PRODUCTION** : 5500 bouteilles

[< Solessence](#)

[Solessence Rosé >](#)



## Solessence Rosé

*Harmoniser les saveurs, l'éclat du Meunier, la race du Pinot Noir, la fraîcheur du Chardonnay, le tout au service du goût, celui d'un Rosé sans artifices.*

**ASSEMBLAGE** : Solessence + 10% de macération de Meunier + 5% de vin rouge de Pinot Noir. Soit 45% Chardonnay, 40% Meunier et 15% Pinot Noir

**RÉCOLTE** : 2022 (75 CL) • 2020 (1,5L)

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

- Macération du Meunier : La Loge – Moussy et Les Sourds – Mardeuil
- Vin rouge de Pinot Noir de millésimes antérieurs : Les Brousses – Pierry 1er Cru

**SOL** : Majoritairement argilo-limoneux et chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien à différentes profondeurs.

**VINIFICATION** : En cuves inox (50%) et fûts de chêne (50%) pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration.

**VIN DE RÉSERVE** : 40% réserve perpétuelle (élevage cuves inox et fûts de chêne)

**VIEILLISSEMENT** : Capsules couronnes pendant 2 ans pour les bouteilles • Bouchons en fleur de liège pendant 4 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 2g/L

**PRODUCTION** : 18150 bouteilles et 400 magnums

[< Solessence Nature](#)

[Quintette >](#)



## Quintette

5 terroirs sélectionnés pour une pleine expression du Chardonnay. Un assemblage de nos parcelles favorites qui apportent chacune leurs qualités.

**ASSEMBLAGE** : 100 % Chardonnay

**RÉCOLTE** : 2021 (75CL) • 2019 (1,5L)

**TERROIRS** : Vertus 1er Cru • La Justice plantée en 1950 / Epernay • Les Frileux plantée en 1958 et 1969 / Pierry 1er Cru • Cantuel et Les Chevernets plantées en 1986 et 1981 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Dizy 1er Cru • Moque-bouteille et Crohaut plantée en 1985 et 1987.

**SOL** : Majoritairement des limons argileux chargés de calcaire.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien peu profonde.

**VINIFICATION** : 100% fût de chêne de 350 à 600 litres. Sans collage, ni filtration.

**VIN DE RÉSERVE** : 20% de réserve type Solera conservée en foudre depuis 2012.

**VIEILLISSEMENT** : Capsules couronnes pendant 3 ans (75CL) • Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans (1,5L)

**DOSAGE** : Extra Brut – 2 g/L

**PRODUCTION** : 9576 bouteilles et 400 magnums

[< Solessence Rosé](#)

[Solistre Meunier >](#)



## Solisté Meunier

Toute l'authenticité du Meunier au service d'un grand terroir. Une sélection massale unique sur un sol dominé par la craie qui nous donne des vins à la fois fruités, précis et salins.

**ASSEMBLAGE** : 100 % Meunier

**RÉCOLTE** : 2020 (75CL) • 2018 (1,5L)

**TERROIR** : Pierry 1er Cru • Les Gouttes d'Or plantées en 1951, 1953 et 1968.

**SOL** : Limons argileux du Cuisien avec fortes présence de calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du campanien superficielle à 50 cm de profondeur.

**EXPOSITION** : Sud-Est avec pente de 12% en bas de coteau.

**VINIFICATION** : 100 % fût de chêne de 350 à 600 litres pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 2g/L

**PRODUCTION** : 2200 bouteilles et 130 magnums

[< Quintette](#)

[Solisté Meunier Rosé >](#)



## Solisté Meunier Rosé

Perchée sur une butte calcaire, dessinée par le vent, cette parcelle trône au dessus des autres et regarde au loin les coteaux de la Champagne. C'est un rosé de saveurs et de chairs, qui montre une fois de plus toute la complexité du cépage Meunier.

**ASSEMBLAGE** : 100 % Meunier

**RÉCOLTE** : 2020 (75CL) • 2018 (1,5L)

**TERROIR** : Pierry 1er Cru • Les Charmiers plantées en 1964 et 1971.

**SOL** : Limons argileux orangés du Sparnacien chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : argiles mêlées à la craie en profondeur (1m50).

**EXPOSITION** : Est, très exposé aux vents avec une pente de 20 à 30 % en milieu de coteau.

**VINIFICATION** : Eraflage puis macération à basse température des baies pendant 18 heures. Elevage 100 % fût de chêne de 350 litres pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 1,5g/L

**PRODUCTION** : 1202 bouteilles et 24 magnums

[< Soliste Meunier](#)

[Solisté Pinot Noir >](#)



## Solisté Pinot Noir

*Enracinés dans l'épaisseur d'un sol frais et amoureux, de fiers plants nous donnent de petits raisins à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant. Un spot de rêve pour des pinots fins tout en fraîcheur.*

**ASSEMBLAGE** : 100 % Pinot Noir

**RÉCOLTE** : 2020 (75CL) • 2018 (1,5L)

**TERROIR** : Pierry 1er Cru • Les Gayères plantées en 1974.

**SOL** : Argiles limoneuses chargées en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Argiles orangés de l'Yprésien avec circulation d'eaux fraîches souterraine. Craie plus en profondeur.

**EXPOSITION** : Ouest à mi-coteau avec une pente de 10 à 15%.

**VINIFICATION** : 100 % fût de chêne de 350 à 600 litres. pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 1,5g/L

**PRODUCTION** : 1270 bouteilles et 120 magnums

[< Soliste Meunier Rosé](#)

[Solisté Chardonnay >](#)



## Solisté Chardonnay

*Assemblage avant pressurage de 2 parcelles mitoyennes situées au cœur du terroir de Pierry, à la rencontre entre les argiles du sparnacien et la craie du campanien. Une pure expression sensorielle de la complexité des chardonnays des Coteaux Sud d'Epernay, entre chair, tension, volume et fraîcheur.*

**ASSEMBLAGE** : 100 % Chardonnay

**RÉCOLTE** : 2020 (75CL) • 2018 (1,5L)

**TERROIR** : Pierry 1er Cru • Les Tertières et Les Porgeons plantées en 1990 et 1985.

**SOL** : Argiles limoneuses et très amoureuses.

**SOUS-SOL** : La Craie est explorée par les racines à partir de 70cm.

**EXPOSITION** : Sud-Est à mi-coteau avec pente de 10 à 15%.

**VINIFICATION** : 100 % fût de chêne de 320 à 600 litres pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration.

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums.

**DOSAGE** : Extra Brut – 3g/L

**PRODUCTION** : 2220 bouteilles et 110 magnums

[< Soliste Pinot Noir](#)

[Partition >](#)



## Partition

*Composition unique de 7 vins issus des 7 plus belles parcelles du domaine, et vinifiées en fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.*

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

**RÉCOLTE** : 2020 (75CL) • 2016 (1,5L)

**TERROIRS** : Vertus 1er Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1er Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1er Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1er Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1er Cru • Les Gayères plantée en 1974.

**SOL** : Majoritairement argilo-limoneux et chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien à différentes profondeurs.

**VINIFICATION** : 100% fûts de chêne 350 à 600 litres. Sans collage, ni filtration.

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon fleur de liège pendant 5 ans (75CL) • 8 ans (1,5L)

**DOSAGE** : Extra Brut – 2g/L

**PRODUCTION** : 2300 bouteilles et 150 magnums

[< Soliste Chardonnay](#)

[Partition – 2ème Lecture >](#)



## Partition – 2ème Lecture

*Une deuxième lecture plus sereine et détaillée de la Partition, au plus près de son apogée.*

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

**RÉCOLTE** : 2015 (75CL)

**TERROIRS** : Vertus 1er Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1er Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1er Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1er Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1er Cru • Les Gayères plantée en 1974.

**SOL** : Majoritairement argilo-limoneux et chargés en calcites à silex.

**SOUS-SOL** : Craie du Campanien à différentes profondeurs.

**VINIFICATION** : 100% fûts de chêne 350 à 600 litres. Sans collage, ni filtration.

**VIEILLISSEMENT** : Bouchon en fleur de liège pendant 10 ans

**DOSAGE** : 1g/L – Extra Brut

**PRODUCTION** : 590 bouteilles

[< Partition](#)

[Blanc Perpétuel >](#)



## Blanc Perpétuel

*Fusion harmonieuse de nos deux origines historiques, Dizy et Épernay Blanc, enrichie par l'ajout d'une parcelle dédiée : Les Faucherets à Vertus. Elle ouvre une nouvelle ère pour nos Coteaux : plus aboutis, plus expressifs et surtout, plus vibrants, grâce à la mise en place d'une vinification perpétuelle.*

**ASSEMBLAGE:** 85% Chardonnay / 15% Petit Meslier

**RECOLTE:** 2022-2023

**TERROIR:** Dizy 1er Cru – Crohaut et Moque-Bouteille, Vertus 1er Cru – Faucherets et Epernay – Les Frileux.

**VINIFICATION:** Fermentation et élevage en fûts de chêne (300 à 500 litres) et Wineglobes de 220 litres. Assemblage perpétuel de plusieurs millésimes, 2022 et 2023.

**PRODUCTION:** 960 bouteilles.

[< Partition – 2ème Lecture](#)

[Pierry Rouge >](#)



## Pierry Rouge

*Lieu-dit iconique de notre village, Les Gouttes d'Or reposent sur un sol complexe de bas de coteau entre argiles ocres à silex et craie du Campanien. Un complexe géologique typique de Pierry.*

**ASSEMBLAGE** : 100 % Pinot Noir

**RÉCOLTE** : 2022

**TERROIR** : Les Gouttes d'Or • Pierry 1er Cru plantée en 1972

**SOL** : Limons argileux orangés du Cuisien avec fortes présence de calcites à silex (pierres meulières).

**SOUS-SOL** : Craie du campanien superficielle à 50 cm de profondeur.

**EXPOSITION** : Sud-Ouest avec pente de 10% en bas de coteau.

**VINIFICATION** : Vendange 15% entière et 85% égrappée. Vinification douce pendant 2 semaines. Elevage en fût de chêne neuf de 228 litres pendant 22 mois. Mise en bouteille au mois de juillet 2024 sans filtration, ni collage.

**PRODUCTION** : 304 bouteilles

[< Blanc Perpétuel](#)

[Ratafia >](#)



## Ratafia

ASSEMBLAGE : Liqueur composée de moûts de raisins (fin de presse des raisins du domaine) et d'Eau de Vie de vin du domaine (70% Vol.) 50% Chardonnay • 40% Meunier • 10% Pinot Noir.

RÉCOLTE : 35% 2024 + 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 : 1370 bouteilles

[< Pierry Rouge](#)