



CHAMPAGNE O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

Vigneron indépendant et engagé, j'ai le plaisir de vous inviter à un voyage.

LA VISION O.BELIN

Au cœur de la Vallée de la Marne : mon **terroir de jeu**,

Dans mon village : **Essômes-sur-Marne**,

Avec mes convictions : mes Champagnes !

À travers la dégustation de mes **cuvées vigneronnes**, je vous propose de découvrir ou de redécouvrir les nuances de mes Champagnes, ces "**vins de rivière**", ces partis-pris.

Cette diversité, je l'affirme en élaborant des Champagnes respectueux de la **typicité de chaque parcelle**, de leur tempérament et de leur potentiel. Qu'elles soient assemblées ou qu'elles se suffisent à elles-mêmes, **j'écris l'équilibre autrement**.

INTERPRÉTER L'HABILLAGE O.BELIN

Nous avons rendu accessible l'information sur le même champ visuel : "comprendre, c'est prendre avec soi, c'est s'approprier..."

Aussi, ressentez :

- L'identité vigneronne dès le premier abord par la marque Champagne O.BELIN portée par son slogan "Vigneron Bel et Bien".
- La caution authentique de la maison O.BELIN apposant son seau.
- La signature du vigneron & œnologue par l'écriture de ma main du nom de la cuvée.
- Le style du vin à travers la phrase dédiée sous le nom de la cuvée.

Et vous, que ressentez-vous ?

L'ESPRIT DE LA MARQUE O.BELIN

Les vins sont en adéquation avec notre identité graphique, à l'image des champagnes que nous élaborons : des **vins de vigneron**, des **vins d'œnologue**.

Vous retrouvez sur les bouteilles la traduction du style O.BELIN connecté à ses valeurs : **l'engagement et l'investissement personnel**.

“ J'ai toujours eu à cœur de **vinifier par terroir**, jusqu'à la parcelle. 15 ans d'observations m'ont permis d'affiner cette relation entre mes terroirs et mes vins vers **un style précis et limpide**. ”

COMPRENDRE LE MONOGRAMME O.BELIN

Les "B" de Belin forment un clos, écrien protecteur et terre fertile de la créativité.

Les 4 cases rappellent le lien à la vinification parcellaire.

Le "O", scindé en deux facettes : Olivier l'œnologue et Olivier le vigneron.

À la manière d'un point de repère, le tout est un décor, un cachet, une signature : un symbole.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

		CHAMPAGNE O.BELIN VIGNERON BEL ET BIEN	Champagne vigneron indépendant de A à Z !...
Clair Obscur			
CÉPAGES	BLANC DE NOIR VINIFIÉE EN FÛT 60% MEUNIER - 40% PINOT NOIR		
VENDANGES	80% 2017 - 20% 2016		
PARCELLES	PN : RENAUDOT - GOMBIÈRES MN : PETITES GRÈVES - PLANTE AUX CHOUX		
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE, SOLS DE MARNE & ARGILLO-SABLEUX		
TIRAGE	05/04/2018		
DÉGORGEMENT	27/10/2022		
DOSAGE	EXTRA - BRUT 5 g/L		

Clair Obscur

LE MEUNIER MET EN LUMIÈRE LE PINOT NOIR

LE STYLE DE LA CUVÉE

Je me suis demandé quelle était la typicité de la vallée de la Marne. Avec nos encépagement majoritaires de Meunier, l'idée était de créer un blanc de noir caractériel avec une méthode de vinification ancestrale : la vinification en fût. Il fallait au moins un oxymore pour désigner ce tel tempérament !

LES RÉCOMPENSES



LA VINIFICATION

- 60 % Meunier, 40 % Pinot Noir sur 4 parcelles (dont 3 vieilles vignes sur les 4 parcelles assemblées).
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Fermentation malolactique.
- 50 % Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
50 % Vinifié puis élevé (pendant 7 mois) en fûts de chêne de 2.25 Hl et 3 Hl. Ces derniers étant issus de la forêt de Brasles (à 5 km de l'exploitation).
- Dosage : Extra-Brut.

Bienvenue sur mon terroir,

RENAUDOT

- Cépage** : PINOT NOIR
- Âge Moyen** : 40 ans
- Exposition** : Est - Milieu de coteau (pente 15%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 18 ares
- Taille** : Cordon de Royat
- Type de sols** : 38% Limons, 32% Sables, 30% Argiles brunes.
- Style du vin** : Ancien verger de pêche de vigne, cette terre fertile était toute destinée à exprimer le fruit et le "pep's" du Pinot Noir.

Les années généreuses, nous vendangeons en vert jusqu'à 30 % des grappes : un parti-pris pour un résultat gratifiant !

GOMBIÈRES, DIT «LA POINTE»

- Cépage** : PINOT NOIR
- Âge Moyen** : 18 ans
- Exposition** : Est - Bas de coteau (pente 20%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 38 ares
- Taille** : Cordon de Royat
- Type de sols** : 47% Limons, 33% Argiles brunes, 20% Sables.
- Style du vin** : La pellicule est riche en arômes et haute en couleur. Le résultat est toujours surprenant : un cocktail de fruits dans la cuve !

Le court noué s'invite dans les sarments: résultat sans appel : petits rendements et petits grains pour un grand vin !

DÉCOUVREZ SES PARCELLES

PETITES GRÈVES

- Cépage** : MEUNIER
- Âge Moyen** : 60 ans
- Exposition** : Est - Milieu de coteau (pente 25%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 1 hectare
- Taille** : Cordon de Royat
- Type de sols** : 43% Limons, 31% Argiles brunes, 26% Sables.
- Style du vin** : Ses raisins apportent de la saveur aux assemblages. Les vins en ressortent généreux et gourmands.

La doyenne du domaine ! La sagesse d'une grande dame plus influencée par la profondeur de ses racines que par la climatologie !

PLANTE AUX CHOUX

- Cépage** : MEUNIER
- Âge Moyen** : 44 ans
- Exposition** : Est - Bas de coteau (pente 25%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 75 ares
- Taille** : Guyot simple
- Type de sols** : 43% Sables, 32% Limons, 25% Argiles brunes.
- Style du vin** : Ses vins sont à l'équilibre parfait : Je l'assimile souvent à la croisée aromatique entre la fraîcheur des vins des Mignonnes et l'onctuosité des vins des Petites Grèves.

Sa terre est riche et son dévers est taquin.

et bonne dégustation !

Olivier BELIN