



## 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...

La Vie en Blanc

|             |                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------|
| CÉPAGE      | CHARDONNAY                                            |
| VENDANGES   | 50% 2018 - 50% 2019                                   |
| PARCELLES   | CHEMIN VERT ET FAUPIERS                               |
| TERROIR     | ESSÔMES-SUR-MARNE,<br>SOLS DE MARNE & ARGILLO-SABLEUX |
| TIRAGE      | 30/06/2020                                            |
| DÉGORGEMENT | 27/10/2022                                            |
| DOSAGE      | BRUT NATURE                                           |

VITICULTURE DURABLE



EN CHAMPAGNE



# La Vie en Blanc

LE CHARDONNAY À L'ÉTAT PUR

## LE STYLE DE LA CUVÉE

La cuvée "La VIE EN BLANC" est l'audace de créer un blanc de blancs, 100 % Chardonnay en Vallée de la Marne sur nos sols d'argiles et de sables, terre historique du Meunier.

C'est le choix de 2 parcelles, de deux terroirs avec pour point commun : leur sol. À dominante de sables pour un résultat salin, minéral et pur, certains parlent même d'infusion de cailloux ! L'absence de dosage souligne bien mon intention de vous faire déguster, sans filtre, un petit morceau de la Champagne.

## LA VINIFICATION

- 100 % Chardonnay.
- Sélection de 2 parcelles complémentaires : une exposée Sud pour sa pleine maturité et l'autre exposée Est pour sa fraîcheur.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sans fermentation malolactique.
- Vinifié en cuve inox thermo-régulée de 10 Hl.
- Dosage : Brut Nature.

Bienvenue sur mon terroir,



## DÉCOUVREZ SES PARCELLES



### CHEMIN VERT

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 34 ans
- Exposition : Est - Bas de coteau (pente 35%)
- Localisation : Aulnois coeur de Village
- Surface : 43 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 50% Limons, 26% Sables, 24% Argiles brunes.
- Style du vin : Vignes de nature généreuses, les raisins apportent une belle acidité minérale aux assemblages.

*Nous sortons les cisailles pour aérer la végétation si l'enjambeur n'est pas en mesure de passer sur sol frais.*

### FAUPRIERS

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 37 ans
- Exposition : Sud - Milieu de coteau (pente 35%)
- Localisation : Essômes Village
- Surface : 75 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 44% Sables, 29% Argiles brunes, 27% Limons.
- Style du vin : Ses raisins sont gorgés de soleil ; ses vins puisent leurs arômes dans leur sol sableux. Une infusion de cailloux !

*147 mètres en pente, les vendangeurs redoutent cette parcelle. Ils cueillent un seul rang en une matinée, faisant la pause à mi-chemin !*

et bonne dégustation !

Olivier BELIN