



# 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 sceau.
- 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 <b>O.BELIN</b> VIGNERON BEL ET BIEN	 Champagne vigneron indépendant de A à Z!...
<i>Millésime 2016</i>			
<b>CÉPAGES</b>	50% CHARDONNAY - 40% MEUNIER 10% PINOT NOIR		
<b>VENDANGE</b>	2016		
<b>PARCELLES</b>	GOMBIÈRES (PN) - PETITES GRÈVES (MN) FAUPRIERS (CH)		
<b>TERROIR</b>	ESSÔMES-SUR-MARNE SOLS DE MARNE & ARGILLO-SABLEUX		
<b>TIRAGE</b>	19/04/2017		
<b>DÉGORGEMENT</b>	19/09/2022		
<b>DOSAGE</b>	EXTRA - BRUT 4 g/L		



# Millésime 2016

PURE ESSENCE D'UNE ANNÉE

## LE STYLE DE LA CUVÉE

C'est la seule cuvée qui reçoit les trois cépages champenois présents dans notre vignoble. Un millésime exprime le tempérament d'une vendange, une année de travail, une climatologie. Ce marqueur temporel, j'ai choisi de ne pas l'altérer en y apposant un dosage extra-brut. Il laisse ainsi toute la place au vin et libère son tempérament !

## LES RÉCOMPENSES



## LA VINIFICATION

- Issu de 100 % de la vendange 2016.  
50 % Chardonnay, 40 % Meunier et 10 % Pinot Noir  
Une parcelle élue par cépage.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sélection des moûts dans le cœur de cuvée (premières presses du pressoir).
- Fermentation malolactique.  
Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : Extra-Brut.

## Bienvenue sur mon terroir,

### 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 !*

### 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 !*

## DÉCOUVREZ SES PARCELLES

### 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