



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 O.BELIN VIGNERON BEL ET BIEN	
		Millésime 2020	
CÉPAGES	34% MEUNIER - 33% CHARDONNAY 33% PINOT NOIR		
VENDANGE	2020		
PARCELLES	GOMBIÈRES (PN) - PETITES GRÈVES (MN) ROLLEMEURS (CH)		
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE SOLS DE MARNE & ARGILLO-SABLEUX		
TIRAGE	01/04/2021		
DÉGORGEMENT	24/10/2025		
DOSAGE	EXTRA - BRUT 3 g/L		

Millésime 2020

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 2020
34 % Meunier, 33 % Chardonnay et 33 % 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).
- Sans 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 : 20 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 !

LA PLANTE AUX CHOUX

- Cépage : MEUNIER
- Âge Moyen : 44 ans
- Exposition : Est - Bas de coteau (pente 25%)
- Localisation : Bas de coteau d'Aulnois.
- Surface : 75 ares
- Taille : Guillot simple
- Type de sols : 32% Limons, 25% Argiles brunes, 43% Sables.
- 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.

DÉCOUVREZ SES PARCELLES

LES ROLLEMERS

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 32 ans
- Exposition : Est - Bas de coteau (pente 40%)
- Localisation : Bas de coteau d'Aulnois
- Surface : 46 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 39% Limons, 25% Argiles brunes, 36% Sables.
- Style du vin : Ses raisins **«sentent bon le sud»**, ses vins exaltent des **arômes exotiques**, une autre facette du Chardonnay.

La plus pentue du domaine : quasiment tout est réalisé à la main et le résultat vaut l'investissement !

et bonne dégustation !

Olivier BELIN