### CARNET DE DÉGUSTATION

CHAMPAGNE Belin

### L'ADN BELIN

Vigneron indépendant Vallée de la Marne Essômes-sur-Marne et Château-Thierry Vigneron depuis 1997 5e génération 8 ha répartis en 17 parcelles Encépagement 10% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 60% Meunier Orientations des coteaux EST-SUD-EST et PLEIN SUD Sols limono-argileux, argilo-calcaire et sableux Vignes de 4 à 60 ans Viticulture raisonnée Travail des sols en alternance d'enherbement Vinification en cuves thermo-régulées et fûts de chêne Vinification en parcellaire et par type de sol Fermentation malo-lactique effectuée, sauf sur la Belle de Saignée (Rosé de Saignée) Pas de filtration Pas de passage au froid, juste un collage aussitôt FML Vieillissement entre 2 et 7 ans sur lattes après tirage selon les cuvées. Production 40 000 bouteilles par an

### **CULTURE MEUNIER**

Olivier, œnologue de métier et Katty baignent tous deux dans la «culture» du Meunier, ce cépage typique et capricieux de la Vallée de la Marne. Ils chérissent leurs vieilles vignes qui expriment parfaitement le tempérament et la minéralité de leurs 17 parcelles qu'ils entretiennent grâce aux binages et au maintien d'un couvert végétal naturel.

### Vinification parcellaire

Les cueillettes et les pressurages sont maîtrisés en respectant chaque type de sol : argiles, tufs calcaires, sables, limons. C'est cette diversité que l'on retrouve dans la complexité de chaque cuvée de Champagne.

A la cave, celles-ci s'articulent principalement autour du Meunier. La vinification se déroule dans des petites cuves inox thermo-régulées et des fûts.

### Des cuvées identitaires

Katty et Olivier élaborent 6 cuvées singulières dont « Bel Instant » (90 % Meunier), la « Bleu Chic » (le Meunier mis en lumière par le Chardonnay), la « Clair Obscur » (osmose entre Pinot et Meunier exalté grâce à une vinification en fûts) et la belle de Saignée (100 % Meunier issue d'une parcelle sur sables de 60 ans).







### 

CHAMPAGNE

Bolin

### BFI INSTANT

### L'ami de tous, fidèle et généreux

La cuvée BEL INSTANT représente l'essence même de Champagne Belin, la typicité de son terroir, sa philosophie, sons sens de la famille et du partage. De très beaux instants en perspectives!

**Qualité**: Brut **Assemblage**:

90 % Meunier, 5 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay **Conditionnement:** Carton de 6 bouteilles

### ROBE :

Satinée, or jaune paille clair avec des reflets jaune miel, bulles fines et collerette tenace.

### NEZ:

Pêche confite, datte, orange amère, miel d'acacia, chèvrefeuille, beurre, ananas rôti, fraise confite, pomme tatin, iode, résineux, muscade, coing, châtaigne.

### PALAIS:

L'attaque est souple et fraîche, l'effervescence est crémeuse et fondue. La matière fruitée est charnue, soutenue par une acidité d'ananas et de pomme. Le dosage permet d'apprécier la fraîcheur intégrée et prolonge la sensation de gourmandise et de plaisir. La finale fondante, saline, est relevée par des accents iodés et de fruits confits.









# CHAMPAGNE Belin HELLIN IN 11-15 LUME OF MIR

### LUNE DE MIEL

### La belle gourmande

Comme le présage son nom, LUNE DE MIEL est un concentré de douceur, tant dans son intention que dans son arôme sucré!

**Qualité**: Demi-Sec **Assemblage**:

90 % Meunier, 5 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay Conditionnement: Carton de 6 bouteilles

### ROBE :

Couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille, bulles fines et collerette délicate.

### NEZ:

Pomme-tatin, marmelade, pomme, citron confit, poire écrasée, massepain, iodé, crémeux, amande douce, noisette grillée, ananas, fraise, chocolat.

### PALAIS:

Attaque souple et fraîche. La matière est fruitée, soutenue par une acidité citronnée. La minéralité argilo-sablonneuse confère de l'allonge au palais avec de la rondeur fruitée. L'équilibre sucre/acide permet d'apprécier une finale fraîche à la fois iodée et citronnée, livrant des nuances fruitées confites



### **BLEU CHIC**

### Le meunier offre son cœur au chardonnay

Minérale, épicée, fruitée, d'une œnologie pointue, la cuvée BLEU CHIC, première création d'Olivier Belin, joue avec le Meunier pour magnifier le Chardonnay.

**Qualité**: Brut **Assemblage**:

50 % Meunier, 45 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir **Conditionnement :** Carton de 6 bouteilles, 6 demies,

1 magnum, 1 jéroboam

ROBE:

Couleur jaune paille clair avec des reflets or jaune pâle.

NEZ:

Opulence d'arômes, d'un caractère floral, et de fruits à chair blanche.

PALAIS:

Le contact est calcaire et crémeux. Le palais est floral et sur la pêche blanche, bien enrobé, du réglisse «car en sac» et une belle résonnance en fin de bouche. La bouche est pleine, fraîche, avec une tension citronnée.







### ROSE DES FABLES

### Vagues d'émotions en couleur

La cuvée ROSE DES FABLES BRUT raconte avec ferveur le mariage des couleurs et des arômes, en gardant bonne tenue et élégance. Une belle alchimie à découvrir!

**Qualité**: Brut **Assemblage**:

60 % Meunier (dont 16% vin rouge), 40 % Chardonnay

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

### ROBE :

Couleur rose framboise avec des reflets rose saumoné, bulles fines et collerette tenace.

### NF7:

Fraise, cerise, framboise, myrtille, orange sanguine, pêche de vigne, pomelo, rose fraîche, poivron, ananas, crémeux.

### PALAIS:

Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Le fruitée est pulpeux, soutenu par une acidité de pomélo. La minéralité argilo-calcaire confère de l'ampleur, du croquant, de l'élégance et de l'allonge au palais. L'ensemble est équilibré par une fraîcheur élancée avec une finale fondante, relevée de pomelo et de menthe poivrée.













### **CLAIR OBSCUR**

### Le caractère bien trempé du «Blanc de Noir»

« Le Meunier met en lumière le Pinot Noir » Voici l'adage de la cuvée CLAIR OBSCUR qui allie douceur et force, pour les connaisseurs.

Qualité : Brut Assemblage:

60 % Meunier, 40 % Pinot Noir, Vinifié en fût de chênes locaux

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

### ROBE :

Lumineuse, satinée et fluide,

de couleur jaune pâle reflet or. Fines bulles formant un cordon tenace sur le disque : présage d'un vin riche et nuancé.

### NF7:

Miel, quetsche, poivre, pomélo, abricot, réalisse, amande francipane, épices douces, caramel au lait, ananas confit, mirabelle, note vanillée.

### PALAIS :

Attaque souple et fraîche. La minéralité argilo-calcaire confère de la rondeur, de la salinité, avec un enrobage de fût qui ramène de la patine et de la charpente aui permet d'apprécier une finale élancée, avec une sensation de fraîcheur rémanente et relevée

### Vos notes:









Note: 90/100



### MILLÉSIME BRUT 2012 Pure essence d'une année

Ce cadeau merveilleux qu'est le MILLÉSIME 2012 BRUT est empli de fraîcheur et de volupté. Un plaisir subtil à partager.

**Qualité:** Brut **Assemblage:** 

45 % Meunier, 35 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir

Conditionnement: Carton de 6 bouteilles

### ROBE :

Couleur or jaune paille, bulles fines et collerette délicate. Sensation riche et fraîche.

### NEZ:

D'une belle complexité : Ananas, pomelo, floral et brioche, cassis et pomme rouge.

### PALAIS:

Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Matière fruitée pulpeuse avec une acidité fraîche d'ananas et pomelo. La minéralité argileuse confère de la rondeur, de la gourmandise fruitée avec une sensation de croquant de fruit.

Le palais est concrentré, avec de la mâche, juteux. Millésime à point.

## MILESIME 2012 CHAMPAGNE

### MILLÉSIME EXTRA-BRUT 2012

Un champagne exigeant, tout simplement

Humble et intime, la cuvée MILLÉSIME EXTRA-BRUT 2012 révèlera aux palais exigeants la singularité et la puissance d'un grand vin.

Qualité: Extra-Brut

Assemblage:

45~% Meunier, 35~% Chardonnay, 20 % Pinot Noir

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

### ROBE:

Couleur or jaune doré à reflets jaune paille argenté, bulles fines et collerette délicate.

### NEZ:

Mandarine, orange, pomme, ananas, mangue, amande, citron confit, réalisse.

### PALAIS:

Palais concentré et enrobé. Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Matière fruitée, pulpeuse et soutenue par une acidité de pomelo et de citron confit. La minéralité argilo-calcaire confère de la mâche et de la salinité. Le Champagne laisse une empreinte marine, iodée et pure, dans une finale pleine, accessible et persistante.

### Vos notes:



Guide des Vins Guide 2018 Note: 91/100





### BELLE DE SAIGNÉE L'insolente liberté des saveurs

Une seule parcelle « Les Petites Grêves », un seul cépage, le Meunier, pour une BELLE DE SAIGNÉE unique et séduisante. Délicieuse comme une grappe croquante juste cueillie.

**Qualité**: Brut **Assemblage**: 100 % Meunier

Conditionnement : Coffret de 1 bouteille

### ROBE :

Lumineuse et dense, rouge cerise aux reflets rubis. Bulles fines, collerette délicate et annonce froîche.

### NF7 :

Premier nez gourmand avec odeurs de fruits rouges, figue, poivre, bois de rosier, humus Evolution vers des parfums de rose, pivoine, violette puis d'amande et de groseille.

### PALAIS:

Approche souple et fraîche, effervescence crémeuse. Matière fruitée et pulpeuse. Milieu de bouche orchestré par une minéralité tempérant le fruité. La finale laisse éclater le retour aromatique de cerise et de fraise.

### LE RATAFIA CHAMPENOIS

### Puissante douceur apéritive

Cette liqueur, crée par Olivier Belin est issue du jus de raisin fraîchement pressé et muté à la fine champagne.

Suite à une année d'élevage en fût de chêne, le ratafia de la vendange est assemblé avec les ratafias de réserve. Seule une fraction sera mise en bouteille, le reste continuera son long cycle de vieillissement

Qualité: Liqueur à 18 %vol

Assemblage:

Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, élevé en fût de chêne

Conditionnement: Coffret de 1 flacon de 70 cl







30A, Rue Jean Moulin - Aulnois 02400 Essômes-sur-Marne Tél. 03 23 70 88 43 info@champagne-belin.fr www.champagne-belin.fr

Retrouvez-nous sur ChampagneBelin







