Mystères de Champagne

Connaissez-vous tous les secrets du champagne ?
Nous vous invitons à pousser les portes d'un monde mystérieux truffé d'idées reçues et qui soulèvent de nombreuses questions, au travers d'une collection d'expériences uniques.
Parce que chaque décision compte dans l'élaboration du champagne, nous vous proposons de comprendre leur influence individuelle sur la dégustation.
Dégustez deux cuvées pour lesquelles une seule variable d'élaboration diffère, vous permettant de comparer leur réel impact une fois dans le verre.

Unlock the secrets of Champagne!
We invite you to explore a mysterious world, full of preconceived ideas and questions, through a collection of unique experiences. Because every decision counts in the Champagne-making process, we invite you to discover their own influence on the tasting experience. Taste two cuvées in which only one production variable differs, allowing you to compare their real impact once in the glass.

P. Marques

Le Temps qui Passe...

Les longs vieillissements sur lies (levures mortes) sont-ils à privilégier ?
Le vieillissement après dégorgement est-il pertinent ?
Is long ageing on the lees (dead yeast) preferable?
Is there any benefit to ageing after disgorgement?

380€	Base 2012	**Leclerc Briant**	*DÉG 01.2016 / DÉG 09.2023*
450€	Base 2006	**Jacquesson** 734 / 734 DT	*DÉG 2010 / DÉG 2014*
520€	Base 2017	**Ulysse Collin**, 'Les Pierrières'	*36 MOIS / 48 MOIS DE LATTE*
		Ulysse Collin 60 MOIS / 72 MOIS DE LATTE - HIVER 2025	

L'Effet Terroir

Comparer deux terroirs n'est vraiment possible que si les vins sont élaborés de manière rigoureusement identique. Quel visage peut avoir le chardonnay sur des terroirs distincts ?
Comparing two terroirs is only possible if the wines are elaborated in the same exact way. How can chardonnay differ from one terroir to another?

315€		**Jean Vesselle**, B3 / B2C	*BLANC DE BLANCS DE BOUZY / CHOUILLY*

L'Equilibre, au Gramme près...

Le seuil de perception du sucre diffère selon les personnes. Par exemple dans l'eau, le seul de perception moyen s'étend entre 1 et 4 grammes dans l'eau. Alors, rapporté au champagne, en quoi un faible dosage, de moins de 3 grammes, peut-il influencer le vin ?
The perception threshold for sugar varies from one person to another. In water, for example, the average perception range is between 1 and 4 grams. So, in the case of champagne, how does a low dosage of less than 3 grams affect the wine?

261€		**Pascal Doquet**, 'Arpège'	*0 GR/L / 4 GR/L*
562€	2004	**Pascal Doquet** 'Champ d'Alouette'	*0 GR/L / 2.5 GR/L*

Tous les vins sont d'AOC sauf indication contraire et les prix nets en euros service compris.
Tous les vins sont servis en bouteilles de 75cl sauf indication contraire (Demi = 37.5cl ; Magnum = 150 cl).

Capturer la bulle : Capsule ou liège ?

Capsule-couronne ou méthode ancestrale du bouchon de liège, en quoi ces éléments aussi simple au premier abord peuvent-ils influencer le style du champagne ?

Crown-capsule or ancestral cork method, how can these elements influence the Champagne's style?

515€ Base 14-15 **Famille Moussé** 'Les Vignes de mon Village' Longue Garde — *Mise en bouteille sous liège / capsule*

Franck Bonville Tirage liège / caspule - Août 2024

L'Elevage des vins clairs

Après la vendange et la fermentation alcoolique, les vins de Champagne passent de nombreux mois dans un contenant avec plus ou moins d'échange d'air. Quel en est donc son impact?

After the harvest and alcoholic fermentation, Champagne wines rest for many months in the cellar with varying degrees of air exchange. Hence, what is the impact of the ageing period?

178€ Base 2020 **Brice** 'Héritage' — *Mise en bouteille 2021 / 2022 e.p*

Immersion en fonds marins

En biodynamie, nous parlons souvent d'influences et de vibrations. Les bouteilles plongées en mer durant un an capte une énergie qu'elles seules peuvent nous retranscrire. Qu'apporte l'océano-maturation au vin ?

In biodynamics, we often refer to influences and vibrations. A bottle immersed in the sea for a year captures an energy unique of its kind. How does ocean-maturation influence the wine?

795€ 2016 **Leclerc Briant** 'Abyss' — *Avec immersion / Sans immersion*

Vinification sans filet

Le souffre (SO^2) est un antioxydant et antiseptique. Il rend le vin plus résistant aux altérations causées par l'oxygène (O^2) lors de la vinification. Quel est son impact gustatif sur le champagne ?

Sulfur (SO^2) *is a powerful antioxidant and antiseptic, making the wine more resistant to damage caused by oxygen* (O^2) *during vinification. What impact does it have on the taste of Champagne?*

353€ 2007 **Pascal Doquet** 'Le Mont Aimé' — *Avec soufre / Sans soufre*

Les Mystères à venir...

L'influence du Tirage

Franck Bonville — Tirage 24gr / 20gr - Horizon 2027

R. Pouillon — Tirage au sucre / jus - Horizon 2027

Tous les vins sont d'AOC sauf indication contraire et les prix nets en euros service compris.
Tous les vins sont servis en bouteilles de 75cl sauf indication contraire (Demi = 37.5cl ; Magnum = 150 cl).