



HIVER 2021

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- Les Nuances extraordinaires d'un Grand Terroir
- La Collection de vins de réserve
- Le Blanc de Pinot Noir



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Maily-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

www.champagne-mailly.com



UNE PALETTE EXCEPTIONNELLE

Les vins de réserve sont composés, au minimum, de **10 récoltes antérieures**. Celles-ci sont précieusement conservées dans notre cuverie et dans nos chais.

Ces vins aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes sont de surcroît **élevés dans des contenants** de tailles et de matériaux différents, pour affirmer leur singularité :

- Des cuves inox thermorégulées
- Des cuves béton
- Des barriques en bois de 228 litres
- Des foudres en bois de 50 hl

C'est leur assemblage qui permet d'obtenir une régularité et un équilibre pour les Champagnes non millésimés.

UNE VARIATION INFINIE

Cette sélection est à la disposition du Chef de Cave qui décide de son utilisation pertinente lors des assemblages.

Elle lui offre une gamme de **vins d'une richesse unique**, très complémentaires des vins de l'année.

Nos vins de réserve sont le plus souvent **conservés par année de récolte et par cépage**. Ici aussi des **lieux-dits identifiés** sont élevés séparément les uns des autres.

La méthode Solera, aussi appelée "Réserve perpétuelle", est également mise à profit par le Chef de Cave. Le volume de vin prélevé dans la Solera pour les besoins de l'assemblage est remplacé chaque année par son équivalent, constitué de vins de la dernière vendange.

En construisant l'harmonie dans nos vins, nous apprécions la multitude des possibilités offertes et **les variations infinies**.



LA CUVEE SIGNATURE

Né il y a plus de 30 ans, notre Blanc de Pinot Noir est une référence dans sa catégorie.

Véritable **cuvée identitaire du style Mailly**, la cuvée Blanc de Pinot Noir incarne les valeurs et les caractères remarquables du domaine Mailly Grand Cru.

Elle est le fruit d'un travail méticuleux, le résultat d'une harmonie subtile entre **les colorations aromatiques des vins de l'année** (la vinification parcellaire par lieux-dits) et **la riche palette d'expressions des vins de réserve du domaine**.

A la dégustation, la cuvée Blanc de Pinot Noir, dans une grande précision, offre un équilibre gracieux entre structure et vivacité. Elle associe la fraîcheur délicate des agrumes à une maturité veloutée portée par des notes de fruits exotiques rôtis et de blé mûr. La bouche témoigne d'une vivacité assagie : la chair du vin se fait onctueuse, réveillée par l'énergie des agrumes. **L'équilibre** se prolonge de manière élancée sur une structure finement épicée qui confère une finale saline désaltérante.

Le vin révèle **la magnificence des grands Pinot Noir** de Mailly Champagne année après année.



LES CLES POUR COMPRENDRE LE VIN

De nombreuses informations, inscrites sur la contre-étiquette, reliant **l'origine des raisins et les choix de vinifications** permettent une lecture complète du vin.

Ici, **les lieux-dits identifiés parmi les vins de l'année 2016** proviennent principalement de versants nord et ouest, situés sur des sols bruns calcaires, afin de préserver la fraîcheur des grands Pinot Noir de Mailly.

A ceux-ci sont assemblés **un pourcentage important (33,7%) de vins de réserve**, pour l'essentiel élevés en foudres selon une méthode Solera commencée avec les vins de l'année 2014.

