



AUTOMNE 2021

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- Pêle-mêle : Vendanges 2021 à Maily Grand Cru
- Maily Grand Cru revisite son Coteaux Champenois rouge, 100% Pinot Noir



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

www.champagne-mailly.com



Du mercredi 15 au samedi 25 septembre 2021, les vendanges battent leur plein à Mailly Grand Cru. Les vigneronnes et leurs équipes de saisonniers cueillent à la main les grappes de Pinot Noir et de Chardonnay, sur les 35 lieux-dits du village. Un premier tri est effectué à la parcelle : les vendangeurs ne mettent que les plus belles grappes dans leurs paniers. Ces derniers sont versés dans des caisses à vendange, qui sont mises ensuite sur des palettes.

BON DE LIVRAISON	
IDENTIFICATION LIVREUR	CENTRE PRESSURAGE
NOM OU RAISON SOCIALE : _____	NOM : _____
RAISINS LIVRÉS	COMMUNE : _____
COMMUNE DE RÉCOLTE : _____	ARRIVÉE AU PRESSEUR
CÉPAGE : <input type="checkbox"/> Pinot noir <input type="checkbox"/> Chardonnay <input type="checkbox"/> Meunier <input type="checkbox"/> Autre : _____	DATE : _____ HEURE : _____
REVENDEMENTS PARTICULIÈRES (facultatif) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	OBSERVATIONS DU CENTRE DE PRESSURAGE (facultatif)
↳ Préciser : _____	Degré (facultatif) : _____
DATE DE CUEILLETTE : _____ <input type="checkbox"/> Matin <input type="checkbox"/> Après-midi	SIGNATURE : _____
NIVEAU DE REMPLISSAGE DES CAISSES : <input type="checkbox"/> Correct <input type="checkbox"/> Surchargé	OBSERVATIONS DE L'ACHETEUR OU DE SON REPRÉSENTANT (facultatif)
NOMBRE DE PALETTE(S) : _____ NOMBRE TOTAL DE CAISSE(S) : _____	SIGNATURE : _____
ÉTAT SANITAIRE : <input type="checkbox"/> Sain <input type="checkbox"/> Faiblement altéré <input type="checkbox"/> Altéré	
TYPE D'ALTÉRATION : _____	
NOM : _____ SIGNATURE : _____	
PRÉNOM : _____	
EN QUALITÉ DE : _____	

Lorsque les raisins arrivent à Mailly Grand Cru, sur le quai à raisins, ils sont accompagnés d'un papier appelé "Bon de livraison". Ce document indique le lieu-dit de provenance des raisins, le nombre de caisses apportées, la qualité des raisins... Chaque palette est alors pesée puis orientée vers tel ou tel pressoir. A Mailly Grand Cru, nous possédons trois pressoirs pouvant contenir 8000 kg de raisins, et un pressoir de 4000 kg. Chaque lot constitué, appelé "marc", doit donc peser 4000 ou 8000 kg.



La traçabilité est LE maître mot de la vendange. Identifier la provenance des raisins (leur lieu-dit), et constituer des lots à presser 100% mono-lieu-dit, est le quotidien des vendanges. Nous isolons ainsi chaque identité dès le départ, et nous poursuivons ensuite cette différenciation lors du pressurage et des vinifications.



Les raisins, une fois mis dans les pressoirs pneumatiques, sont pressés durant environ quatre heures, à une pression donnée. La pression augmente petit à petit, selon un programme bien précis. Au cours du pressurage, les jus sont fractionnés en deux entités : la cuvée et la taille.



Chaque fraction est récupérée séparément des autres en cuverie, dans des "belons". Elle reste toujours bien identifiée. Chacune va rester environ 12 h dans son "belon" pour que les particules les plus lourdes se regroupent en bas de cuve, par gravité. Le jus liquide est alors pompé puis mis en cuve où il va débuter sa vinification.



Ainsi s'achève le travail de toute une année au vignoble. Malgré des périodes compliquées dans les vignes cette année, liées à la pluie (incessante !), le résultat est satisfaisant. Les raisins de 2021 sont dorénavant à l'abri des intempéries climatiques. Le travail de vinification débute, sous l'oeil avisé du Chef de Caves de Mailly Grand Cru. Le millésime 2021 se dessine désormais à la cave...

MAILLY GRAND CRU REVISITE SON COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE,
100% PINOT NOIR



NOUVEAU COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE...

Mailly Grand Cru étoffe sa gamme avec un vin rouge tranquille : le Coteaux Champenois.

Les grappes de Pinot Noir qui constituent cette cuvée ont été sélectionnées avec soin, en 2018 et 2019, et récoltées manuellement sur les parcelles les plus solaires du vignoble. Des vendanges en vert, de petits rendements et une cueillette retardée ont permis une maturité optimale. Après un travail de précision au vignoble, les baies de Pinot Noir ont été vinifiées en cuves inox thermorégulées. L'élevage de la cuvée a été ensuite réalisé, en partie en cuve inox thermorégulées, et en partie en barriques bourguignonnes de 228L. A la mise en bouteille, 2 920 flacons de 75cl ont été numérotés.

Habillé d'une robe d'un rubis brillant, ce Coteaux Champenois rouge « pinote ». Au nez, les arômes de framboise et de cerise sont accompagnés par des notes boisées légères et subtiles. Fraîcheur, salinité et velouté se marient pour créer une bouche tout en équilibre et finesse.

... À L'HABILLAGE UNIQUE ET INNOVANT

Le Coteaux Champenois se pare d'un habillage unique et dynamique !

Les bouteilles, de couleur « feuilles d'automne », sont bouchées grâce à une agrafe et à un bouchon en liège. Sur la collerette, un QR Code stylisé envoie directement le consommateur sur une vidéo de présentation de la cuvée. Les coordonnées GPS « 49°09'29" N - 4°06'29" E », renvoyant au site de production de Mailly Grand Cru, finissent le détail de la collerette. L'étiquette texturée, avec les lieux-dits du village de Mailly Champagne en arrière-plan, confère à l'habillage toute la précision de la sélection des parcelles de la cuvée.

Conseils de dégustation :

Le Coteaux Champenois de Mailly Grand Cru accompagne avec bonheur un chapon braisé ou une araignée de bœuf. Il est également en parfaite harmonie avec une dégustation de jambon de Reims, de pâté en croûte chaud ou de fromage à pâte molle.

