



CHAMPAGNE

MAILLY

GRAND CRU

LE TERROIR CHIC

Les vins du domaine puisent leur personnalité dans les raisins d'un même Grand Cru.

35 lieux-dits tournés vers les quatre points cardinaux dessinent son vignoble.

Grâce à la craie du sous-sol, le Pinot Noir révèle à Mailly Champagne, une fraîcheur unique et une minéralité aux nuances salines.

Le Chardonnay s'y marie avec harmonie en apportant toute sa finesse.

Là est le style, l'esprit de MAILLY.

La gamme, riche de 9 cuvées, se distingue par un équilibre rare, un style affirmé, racé et élégant.

Nous vous invitons à déguster ces grands vins de convivialité et de gastronomie à l'aide de ce carnet. Il vous permet d'apprécier, avec un plaisir sans cesse renouvelé, leur délicatesse aromatique et leur richesse gustative.

Découvrez-les, de l'instant fraîcheur de l'apéritif jusqu'à la douceur des fins de repas.



Les 35 lieux-dits du Grand Cru de Mailly Champagne

LES CLASSIQUES

- BRUT RÉSERVE.....	6
- L'INTEMPORELLE.....	8
- L'INTEMPORELLE ROSÉ.....	10
- DÉLICE.....	12

Champagnes de tous les instants, ces cuvées ont l'art de transformer les moments heureux en moments uniques.

COMPOSITION PARCELLAIRE

- BLANC DE PINOT NOIR.....	16
- ROSÉ DE MAILLY.....	18
- EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ.....	20

Expression ultime de la connaissance de notre terroir, ou, comment composer avec les nuances remarquables de 35 lieux-dits.

HÉRITAGE

- LES ÉCHANSONS.....	24
- MAGNUM COLLECTION.....	26

Ces cuvées millésimées s'apprécient comme des champagnes d'exception. Promesses de plaisirs, leur dégustation se révèle toujours mémorable.





LES CLASSIQUES

Le Champagne est intemporel.
Avec LES CLASSIQUES s'exprime le style
de notre maison au travers d'assemblages
d'une grande précision.

Des raisins de même origine, un équipement
technique de premier ordre, une collection
de vins de réserve riche et variée et le talent
de notre Chef de Caves garantissent chaque
année le meilleur pour ces cuvées.

Véritable signature de notre Maison, la gamme
LES CLASSIQUES, est le reflet de notre savoir-faire.

LES CLASSIQUES BRUT RÉSERVE

Un œil jaune d'or iridescent, un nez épanoui et fruité, une bouche franche, un vrai sourire. Les bulles exaltent ce vin élégant et fougueux, toujours sensuel, par des notes fruitées, amples et profondes. Les parfums d'un pain légèrement toasté, agrémenté de beurre frais, animent les papilles et les conversations.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

La complexité de notre Brut Réserve provient de la richesse de son assemblage. À l'éventail des vins d'une vendange sur plus de 600 parcelles, sont combinés 30 à 40 % de vins de réserve disponibles sur 10 millésimes élevés en cuves et en foudres.

DOSAGE

7 à 8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Demi-bouteille 37,5 cl /
Magnum 150 cl / Jéroboam 300 cl /
Mathusalem 600 cl.

« En Champagne, on a coutume de juger la qualité d'une marque à celle de son brut non millésimé. Notre Brut Réserve est le digne ambassadeur du style de notre gamme 100% Grand Cru. Son assemblage est le résultat d'un travail de haute précision. »



ACCORDS METS ET VIN

Expression parfaite de l'apéritif, notre Brut Réserve est idéal pour un déjeuner festif ou un dîner d'amoureux tout au champagne. Il accompagne avec bonheur les apéritifs dînatoires. À table, le sandre sur lit de poireaux, les suprêmes de pintade, un chaource frais ou la tarte aux pommes sont des plats en harmonie avec ce vin de grande convivialité.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

LES CLASSIQUES

L'INTEMPORELLE

Dans une recherche d'esthétisme et d'élégance, le vin se révèle tout en nuances. Les notes florales s'associent au juteux de fruits blancs et à des zestes d'agrumes pour éveiller, dans un caractère presque printanier, la maturité naissante du millésime. Une effervescence crémeuse vient révéler la matière soyeuse de la bouche. Les agrumes, dans leur caractère tonique, apportent une vitalité qui se prolonge sur une finale saline et crayeuse.

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillissement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Les Chardonnays les plus fins issus des meilleurs lieux-dits ont été assemblés avec les Pinots Noirs les plus élégants dans le respect du style de cette cuvée toujours millésimée.

DOSAGE

6 à 7 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles blanches spéciales toutes numérotées.

« Intemporelle, Timeless, Zeitlos, Tijdloze, Intemporal, Atemporal...
L'Intemporelle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction. Élaborée depuis la vendange 1990, cette cuvée d'exception a conquis de nombreuses tables étoilées. »



ACCORDS METS ET VIN

En apéritif dînatoire, cette bouteille illumine de sa prestance les petites bouchées gourmandes. À table, noix de Saint Jacques rôties, bar de ligne en croûte de sel ou d'argile, turbot à l'unilatéral ou risotto à la truffe blanche, sont des plats tout à fait recommandés.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

LES CLASSIQUES

L'INTEMPORELLE ROSÉ

Toute en subtilité, les notes raffinées de fruits rouges viennent, telle une touche de peinture, illuminer la délicatesse de l'Intemporelle. Les épices et le caractère finement toasté soulignent toute la précision de la cuvée. La bouche se montre d'une grande élégance : les agrumes apportent leur énergie à l'onctuosité de la matière pour révéler, avec harmonie, la minéralité du style.

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15°et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

2 à 3% de vin rouge provenant de notre vignoble ont été ajoutés à l'assemblage de L'Intemporelle blanche.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles blanches spéciales toutes numérotées.

« Née avec le millésime 2004, cette cuvée rare et exclusive reste fidèle au style fait d'équilibre et de séduction qui assure le succès de L'Intemporelle depuis son origine. »



ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée illumine tous vos apéritifs et sublime les plats les plus fins. Carpaccio de Saint Jacques, langoustines au safran, filets de rougets aux truffes et gratin de queues d'écrevisses sont des mets qui la ravissent. Une soupe de fruits frais l'accompagne en fin de repas, à la saison.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

LES CLASSIQUES

DÉLICE

Les notes d'or profond annoncent des arômes d'agrumes confits qui s'harmonisent aux senteurs savoureuses de brioche tiède, de caramel, de poire bien mûre et de pain d'épices. Les bulles généreuses mettent en valeur la densité de ce vin ample à la longueur en bouche impressionnante.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

À l'éventail des vins d'une vendange sur plus de 600 parcelles, sont combinés 30 à 40 % de vins de réserve disponibles sur 10 millésimes élevés en cuves et en foudres.

DOSAGE

35 g de sucre par litre (demi sec).

FORMAT

Bouteille 75 cl.

« Délice, gourmand et équilibré, est élaboré avec la plus grande précision à partir de l'assemblage du Brut Réserve. Un élevage prolongé après dosage, lui confère son onctuosité naturelle. En harmonie avec la douceur des mets, il apporte, en bouche, la fraîcheur recherchée. »



ACCORDS METS ET VIN

Par son onctuosité, il met merveilleusement bien en valeur le foie gras frais ou poêlé. C'est aussi un habile jongleur des repas du sud dans les rythmes du sucré-salé, tels que pastilla de pigeon, canard au miel et bien d'autres plats aux senteurs exotiques. Sur les desserts, il accompagne en beauté les mignardises, le simple clafoutis, la tarte tatin, le soufflé et la traditionnelle pièce montée.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :



COMPOSITION
PARCELLAIRE

Grand
Cru

Les Eschamps

Les Pommiers

Les Champs

Les Pommiers

COR
DE
CHÊNE



COMPOSITION PARCELLAIRE

Cette gamme est une évidence en raison du lien intime que nous entretenons avec notre vignoble.

Des parcelles identifiées parmi les 35 lieux-dits du domaine sont cueillies et vinifiées séparément pour leur expression hautement identitaire.

Plutôt que d'élaborer des cuvées mono-parcellaires, nous avons choisi de composer chaque année un assemblage complexe de certains lieux-dits revendiqués afin d'offrir des champagnes à la personnalité affirmée et d'une grande régularité de style.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

COMPOSITION PARCELLAIRE BLANC DE PINOT NOIR

Cuvée identitaire du style Mailly qui associe, dans une grande précision, 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.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement vinifiée en cuverie parcellaire et en fûts. Vins de réserve élevés en foudres (soléra). Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Les vins provenant de lieux-dits identifiés, majoritairement sur un versant nord, ont été choisis pour composer cette cuvée et révéler la magnificence des grands Pinot Noir de Mailly Champagne.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl.

« Né il y a plus de 30 ans, notre Blanc de Pinot Noir est une référence dans une catégorie qui connaît aujourd'hui un grand succès. Il se distingue toujours par sa capacité à séduire dès l'apéritif avant d'accompagner avec distinction tout le repas. Il est aujourd'hui l'expression ultime d'un terroir privilégié qui autorise des assemblages mono grand cru d'une grande précision. »



ACCORDS METS ET VIN

Sa souplesse et son fruité font merveille lors d'un apéritif dînatoire. Il se marie avec le foie gras sous toutes ses formes. Les fruits de mer poêlés, Saint Jacques à la fleur de sel, turbot rôti au beurre blanc et fines volailles lui font honneur. Osez aussi l'inviter au moment du fromage.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

COMPOSITION PARCELLAIRE

ROSÉ DE MAILLY

La maîtrise de la macération apporte une grande finesse à l'univers croquant des fruits rouges. De subtiles notes florales viennent illuminer, dans une ambiance presque printanière, des notes de gourmandise subtilement meringuée. La bouche se montre d'une très belle onctuosité. Les notes de fruits rouges aux senteurs de kirsch se mêlent aux agrumes juteux pour apporter dynamisme et profondeur.

CÉPAGES

Pinot Noir 90% - Chardonnay 10%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, tri manuel sur table, foulage, égrappage. Macération de quelques heures. Fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Issu pour 90% d'une saignée de Pinot Noir provenant de nos parcelles de vieilles vignes. Ajout d'une juste proportion de Chardonnay et de Pinot Noir vinifié en rouge.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Demi-bouteille 37,5 cl /
Magnum 150 cl.

« Pour élaborer cette cuvée selon la méthode de la saignée, le choix du Chef de Caves se porte sur les lieux-dits les plus ensoleillés du domaine. Souvent exposées au Sud toutes ces vignes portent des Pinot Noir d'une belle concentration et d'une grande maturité. »



ACCORDS METS ET VIN

Ambassadeur de charme lors des cocktails, c'est un vin de référence à l'heure de l'apéritif. Idéal sur les tapas, le jambon ibérique, les petits gibiers à plumes, les viandes blanches rôties et le filet de chevreuil aux aïelles. En final, bien entendu, les desserts à base de fruits rouges ou les compositions en charlotte à base de « biscuits roses de Reims » s'épanouissent à son contact.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

COMPOSITION PARCELLAIRE EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ

Expression du Pinot Noir qui s'épanouit dans une maturité tourbée. Les notes torrifiées et de fruits à coques suggèrent un univers boisé et épicé porté par une touche spiritueuse plus profonde. La bouche révèle un très beau relief. À l'attaque juteuse des agrumes, la matière se prolonge avec fermeté pour révéler le caractère tonique au vin. Le très faible dosage crée une harmonie stimulante à la cuvée.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Des lieux-dits bien identifiés pour l'équilibre naturel entre acidité et sucre nous offrent la possibilité de récoltes exemplaires dans les meilleures années pour élaborer ce vin d'excellence.

DOSAGE

2 à 3 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl. / Magnum 150 cl.

«Élaboré avec un très faible dosage ajusté à l'équilibre du millésime, véritable exercice de style, cette cuvée naît d'un savoir-faire admirable et précis perpétué depuis des décennies au domaine.»



ACCORDS METS ET VIN

Apéritif d'excellence, ce champagne à la structure aérienne, accompagne de façon subtile les huîtres creuses, le caviar et les carpaccios, tant de poisson que de viande. Les véritables sushis et sashimis se révèlent de très fiables partenaires.



Grand Cru

Les Echantons

Caveau des Echantons

SOCIÉTÉ DE PRODUCTEURS
DE MAILLY EN CHAMPAGNE

à la Tête
par la main
1929

Chandonnay

Des Noirs



HÉRITAGE

Seuls les grands terroirs ont cette faculté de faire naître des vins avec un potentiel d'évolution et de garde exceptionnels.

Avec un vieillissement de 8 à 10 années sur lies, la cuvée « Les Echansons » millésimée s'épanouit lentement dans nos crayères pour révéler la quintessence de Mailly.

Les millésimes de notre Magnum Collection bénéficient d'un élevage encore plus long en cave. Les vins y gagnent en plénitude et en complexité pour exprimer tout le potentiel de l'année dans le style « maison ».

« La cuvée Les Echansons, couronnement de notre gamme depuis plus de 50 ans, est un hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes. Le titre « Echanson » était donné à l'officier en charge du service des vins à la Cour des Rois de France. Il devait gérer la cave, choisir les vins, les goûter et les faire apprécier. »

HÉRITAGE LES ÉCHANSONS

Dans un univers de plénitude, des notes de viennoiserie et de fruits mûrs s'animent autour des agrumes qui prennent ici un caractère de zestes confits. Témoignage de la patience, une dimension épicée de la cuvée est portée par les fruits secs et une touche spiritueuse qui lui donnent caractère et profondeur. Riche et soyeuse, la bouche associe avec précision la richesse épanouie du millésime tout en soulignant, dans sa finale, la minéralité du cru.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15°et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Uniquement réalisé dans les très grandes années, l'assemblage privilégie les vins ayant une capacité de vieillissement exemplaire. Les Chardonnay les plus élégants sont assemblés aux Pinot Noir les plus puissants et racés.

DOSAGE

6 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Magnum 150 cl
Exclusivement sous coffret luxe.
Tirage limité en bouteilles spéciales numérotées.



ACCORDS METS ET VIN

Ce Champagne de précision et de plénitude est la référence de l'absolu pour tout amateur à la recherche de l'excellence. Ravioles de langoustines, risotto de homard, foie gras poêlé, Saint Jacques aux truffes, poularde de Bresse aux morilles uniront leur talent à ce Grand Cru d'exception.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

« Commercialisé en série limitée et numérotée, « Magnum Collection » est rare et précieux. Il vous est présenté dans un coffret réalisé en chêne massif provenant des forêts de la Champagne, œuvre d'un artisan-tonnelier. »

HÉRITAGE MAGNUM COLLECTION

« Magnum Collection » est le reflet de la rencontre privilégiée entre le terroir Grand Cru de MAILLY CHAMPAGNE, les vignes de Pinot Noir et de Chardonnay, les Hommes et la climatologie d'une année. Durant ce lent élevage, les vins gagnent en plénitude et en complexité pour exprimer tout le potentiel de l'année dans le « style maison ».

Offrir la possibilité de déguster plusieurs millésimes de garde constitue un instant de vie exceptionnel où le Champagne prend toute sa « dimension Vin » en révélant autant de personnalités différentes. Pour cela, le choix du magnum s'est imposé en raison de ses propriétés physiques idéales pour la maturation des grands vins.

Le soin apporté à chaque flacon est optimal. Après un vieillissement de plus de 10 années « sur lattes » dans la fraîcheur de nos caves, le magnum est remué à la main avant de poursuivre son évolution « sur pointe » en masse.

Après dégustation, notre Chef de Caves va apprécier l'instant idéal pour procéder au dégorgement. Cette date est précisée de manière manuscrite pour chaque exemplaire.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

DOSAGE

2 à 3 g de sucre par litre.

MILLÉSIME 1997

L'Élégance

Un équilibre élégant à la maturité discrète. **1848 magnums.**

MILLÉSIME 1998

La Générosité

Une dimension généreuse à ce vin charpenté empreint de gourmandise. **1808 magnums.**

MILLÉSIME 2000

La Plénitude

Une texture soyeuse qui révèle l'onctuosité naturelle du vin. **1798 magnums.**

MILLÉSIME 2003

Le Climat

Une délicate onctuosité et de subtiles arômes de fruits mûres. **488 magnums.**



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

Champagne Mailly Grand Cru
28 rue de la Libération - 51500 Mailly Champagne - France
contact@champagne-mailly.com



