

Bonne
Année
2023!



HIVER 2022

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

REVUE DE PRESSE 2022

NOUVEAUTE : MAGNUM L'INTEMPORELLE



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

www.champagne-mailly.com

REVUE DE PRESSE

LES ECHANSONS 2012



JAMES SUCKLING.COM

Score : **95** Points



Score : **95** Points



Score : **95** Points



The **100** most exceptional bottle from Champagne by Enrico Bernardo

L'INTEMPORELLE 2014



JAMES SUCKLING.COM

Score : **94** Points



Score : **94** Points



Score : **92** Points

BLANC DE PINOT NOIR



JAMES SUCKLING.COM

Score : **93** Points



Score : **93** Points



Score : **94** Points

17 points *Vinum*
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

EXTRA BRUT MILLESIME



JAMES SUCKLING.COM

Score : **93** Points



Score : **93** Points



17/20



BRUT RESERVE



JAMES SUCKLING.COM

Score : **94** Points



Score : **92** Points



Le Journal du Dimanche

Hicham Abou Raad

Mailly Grand Cru fait figure de modèle, revendiquant un fonctionnement domaine et une démarche environnementale engagée. Située au cœur du village de Mailly, elle possède 75 hectare de vignes classées en grand cru, soit un tiers de la surface dudit cru. Les Échansons est une cuvée qui se distingue par sa profondeur et sa définition. Cette cuvée rivalise avec ce qui se fait de mieux. Champagne Mailly Grand Cru, Les Échansons 2012,



Hôtel & Lodge

Sylvain Ouchikh

CHAMPAGNES Bulles à l'infini

Pour les fêtes de fin d'année, voici notre sélection de champagnes qui prouvent que le temps est le meilleur ami de ce vin pas comme les autres.



L'Amateur de Cigare

Thierry Dussard



Issu d'un seul village de Champagne, Mailly Grand Cru est le fruit d'une petite révolution. La cuvée Les Échansons s'accorde parfaitement avec le cigare.
Thierry Dussard

PARIS MATCH

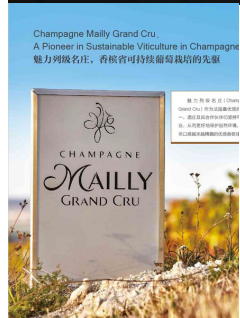
Louis-Victor Charvet



MAILLY GRAND CRU, BRUT RÉSERVE

Mailly Grand Cru fait figure de modèle, revendiquant un fonctionnement domaine et une démarche environnementale engagée. Finesse, harmonie, universalité, ce réserve donne envie de découvrir tout le reste.

WINE in CHINA 中国葡萄酒



Vinum

MAGAZIN FOR WEINKULTUR

Rolf Bichsel



MAILLY GRAND CRU

MENSCHLICHE DIMENSION UND NACHHALTIGKEIT

Das Grand-Cru-Dorf Mailly beziehungsweise seine Genossenschaft gilt als kleine, feine Perle der Montagne de Reims. Das soll auch weiter so sein. Mailly ist und bleibt vorbildlich bei Umwelt und Nachhaltigkeit.

Le Point

Jacques Dupont

16 - Exception blanche. Grand cru blanc de blancs. Nez calcaire et floral, lys, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, craie, longue.

15,5 - Les Échansons 2012. 75% pinot noir, 25% chardonnay. Épices, ronce, pain d'épices, long, droit, bouche thym, crémeux, équilibré.

15,5/16 - L'Intemporelle 2014. 60% pinot noir, 40% chardonnay. Nez floral, moisson, bouche gourmande, savoureuse, vin élégant.

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

MAILLY GRAND CRU EXTRA-ÉPILÉ MILLESIMÉ 2015

La coopérative fondée en 1929 est habituée à fournir le sé de ce grand cru de caractère. La parfaite maîtrise parcelaire est à l'œuvre par une sélection de lieux-dits équilibrant cette année chaude. Ajoutée avec 15% sous bois et un faible dosage, l'assemblage 73% pinot et 27% chardonnay de premières pressés en impose. La tenue jaune qui vibre à l'unisson de notes d'ombres marines, posséder de craie, poivre, fennel, marmelade de grenade, pamplemousse, musc, pain grillé. Bouche pulpeuse et vivante, la finale riche et saline très profonde.

Bar au caviar, éminence de sauc champagne au foie, échalote et fenouil.



ENMAGNUM

Louis-Victor Charvet

Mailly Grand Cru, L'Intemporelle 2014

La dégustation annuelle de la gamme de cette petite coopérative qualitative nous a une nouvelle fois fait forte impression. Si toutes les cuvées ont retenu notre attention, cet intemporelle 2014 nous plaît par son effervescence délicate et crémeuse.



Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Yves Tesson



MAILLY GRAND CRU Brut Réserve 16,5/20

Un champagne destiné aux amateurs de la montagne de Reims et du pinot noir qui constitue ici 75% de l'assemblage, contre 25% pour le chardonnay. Le nez est empreint matriciel, avec un parfum de calcaire fumé, de roche chaude après la pluie, avant de s'ouvrir sur des arômes de pâte sablée et d'acacia. En bouche, on a ces notes de coing et de tart à la mirabelle typiques de Mailly. Le vin a une certaine puissance, mais celle d'un pur-sang arabe, pas d'un percheron. Il y a de la gourmandise tout en conservant du croquant et une belle minéralité crayeuse qui vient vous tapiser la bouche. Bref, un champagne de corps qui équilibre une belle fraîcheur.

Rôti de porc aux abricots.

The Good Life

Sylvain Ouchikh

de bouteilles. Ce qui est peu. Cette cuvée provient de deux lieux-dits - Les Crayats Sous la Ville Monument et Les Roses, du village de Mailly, classé Grand Cru. Il s'agit d'un assemblage de deux cépages : 75% pinot noir et 25% de chardonnay. Le pinot noir apporte de la structure à ce vin. Il lui donne de légères notes épicées et de fumée, pour une touche spiritueuse plus profonde. En bouche, le côté agrume ressort, c'est l'apport du chardonnay. Le vin possède du relief et son faible dosage lui confère de la vivacité. Quel style!



Valeurs actuelles

Bernard Burtschy



Mailly grand cru, vintage Champagne grand cru 2016 Situé sur la face nord de la montagne de Reims, le village de Mailly est classé grand cru et il a la réputation de produire des champagnes tout en élégance, en gardant une forte proportion de pinot noir. Dans le millésime 2016, très favorable à ce cépage, ce champagne est très peu dosé (extrabrut) et révèle dans toute sa délicatesse, mais avec tout de même la poigne du pinot noir. www.champagne-mailly.com

VIGNERON

Jean-Luc Barde



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Sur le calage des terroirs, le dessin se précise : celui de subs tendre à la vie, de l'immigration et de l'agriculture écologues et inspirées pour assurer le goût et le style Mailly Grand Cru.

FLAÇONS le journal L'EQUIPE

F et D Hervier



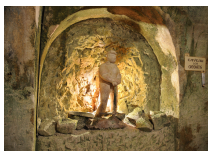
L'EXTRA-BRUT 2015 DE MAILLY GRAND CRU. C'est la seule cuvée qui se distingue par sa profondeur et sa définition. Cette cuvée rivalise avec ce qui se fait de mieux. Champagne Mailly Grand Cru, Les Échansons 2012, UN PINOT NOIR TONIQUE



Le Monde DESVINS

Rémi Barroux

DES VIGNERONS, REVENUS DES TRANCHÉES, ONT CREUSÉ LES CAVITÉS DE MAILLY



CÔTE OUEST

Philippe Bidalon

LA CHAMPAGNE TRANQUILLE

L'année 2015 a été marquée par une récolte de champagnes remarquable. Le vin est très équilibré et se caractérise par une finesse et une harmonie exceptionnelles. C'est pourquoi nous avons décidé de créer une cuvée spéciale, la Côte Ouest, qui est le fruit d'un assemblage de deux lieux-dits, les Crayats et les Roses, classés Grand Cru. Cette cuvée est un véritable trésor, qui se caractérise par une finesse et une harmonie exceptionnelles. C'est pourquoi nous avons décidé de créer une cuvée spéciale, la Côte Ouest, qui est le fruit d'un assemblage de deux lieux-dits, les Crayats et les Roses, classés Grand Cru.



MAGNUM L'INTEMPORELLE



MAGNUM L'INTEMPORELLE MILLESIME 2016

L'Intemporelle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction.

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.

Pour la première fois en magnum. **Seuls 800 exemplaires du millésime 2016** ont été élaborés.

Nos magnifiques coffrets sont aujourd'hui entièrement en carton, intégralement recyclables et issus de forêts gérées de manière responsable et durable.

MAGNUM L'INTEMPORELLE MILLESIME 2016

L'Intemporelle is a magical blend of fruit from carefully selected parcels, made in a seductive, well balanced style.

Floral notes interlaced with juicy white fruits and zest of citrus tease out the nascent maturity of the vintage against a backdrop of spring like sappiness.

For the first time in Magnum. **Only 800 units of the 2016 vintage** were produced.

Our beautiful gift boxes are now made of cardboard, fully recyclable and sourced from sustainable forestry.



94 POINTS

December 2022

