



AUTOMNE 2021

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

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



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-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 vignerons 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 NOM OU RAISON SOCIALE : _____ RAISINS LIVRÉS : _____ COMMUNE DE RÉCOLTE : _____ CÉPAGE : ☐ Pinot noir ☐ Chardonnay ☐ Meunier ☐ Autre : _____ REVENDEURS PARTICULIERS (facultatif) : ☐ Oui ☐ Non la Préco : _____ DATE DE CUEILLETTE : _____ ☐ Matin ☐ Après-midi NIVEAU DE REMPLISSAGE DES CAISSES : ☐ Correct ☐ Surcharge NOMBRE DE PALETTE(S) : _____ NOMBRE TOTAL DE CAISSE(S) : _____ ÉTAT SANITAIRE : ☐ Sain ☐ Faiblement altéré ☐ Altéré TYPE D'ALTÉRATION : _____ NOM : _____ PRÉNOM : _____ En qualité de : _____	
CENTRE PRESSURAGE NOM : _____ COMMUNE : _____ ARRIVÉE AU PRESSOIR : _____ DATE : _____ HEURE : _____ OBSERVATIONS DU CENTRE DE PRESSURAGE (facultatif) Degré (facultatif) : _____ SIGNATURE : _____ OBSERVATIONS DE L'ACHETEUR OU DE SON REPRESENTANT (facultatif) SIGNATURE : _____	

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 presseurs 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 trois entités : la cuvée, la première taille et la seconde taille.



Chaque fraction est récupérée séparément des autres en cuverie, dans des "belons". Elle reste toujours bien identifiée. Chaque cuvée, première taille ou deuxième taille 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 débiter 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...**



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 225L. 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.

