



## AUTOMNE 2023

*Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :*

- Millésime 2023 : retour sur des vendanges tout en nuances
- Lancement : Poétique de la terre, les variations du Pinot Noir
- Création : une rose inédite au sein du vignoble



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

[www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

## DES VENDANGES JAMAIS VUES

Durant l'année les vignes en Champagne ont bénéficié de conditions climatiques optimales pour se développer. Cela a donné lieu à des volumes de grappes jamais atteints, avec un poids moyen des raisins bien plus important qu'en temps normal à Mailly Grand Cru.

Les épisodes pluvieux, notamment ceux à l'approche des vendanges, ont rendu la récolte délicate. Un tri des raisins a ainsi été effectué afin de conserver uniquement les raisins de qualité.

La récolte 2023 s'est révélée généreuse mais exigeante avec une attention constante sur les raisins récoltés et pressés.



## MILLESIME 2023, UN PREMIER BILAN

- A partir du 9 septembre : récolte des Chardonnay, en avance cette année
- 11 au 20 septembre : récolte des Pinot Noir
- 12 jours de vendanges organisés selon les 35 lieux-dits qui composent le vignoble
- Les Pinot Noir et Chardonnay se sont avérés généreux et juteux, avec des Chardonnay davantage enrichis en sucre.
- Les fermentations, pratiquées en fûts et en cuves, se sont déroulées sereinement : Une fois les grappes pressées, le jus de raisin récolté et naturellement composé de levures, va consommer le sucre présent dans les raisins. Cette action, appelée fermentation alcoolique, produit l'alcool et va également amener les premiers arômes, qui viendront s'accroître et s'affiner les prochains mois lors de l'élevage.



## LES VARIATIONS DU PINOT NOIR

Véritable vecteur d'émotions, la nouvelle cuvée **Poétique de la Terre** signe le début d'une nouvelle série. Hommage aux racines terriennes et à l'ouvrage artisanal, ce Blanc de Noirs révélera au fil des ans ses élégantes variations à travers 2 instants de maturité.

Le Pinot Noir de Mailly-Champagne dévoile une nouvelle dimension avec une vinification sous bois propice à sa concentration.

*"J'ai souhaité amplifier et remettre au goût du jour le travail du bois. C'est un magnifique support pour accompagner nos Pinot Noir qui ont une capacité admirable à vieillir et traverser les années."*

- Sébastien Moncuit, Chef de Caves.

Le bois apporte une empreinte au vin qui va évoluer avec le temps.

## UN CHAMPAGNE DE CRÉATION

A travers l'art de l'assemblage, cette édition limitée exhale des facettes inconnues du Pinot Noir du Grand Cru de Mailly-Champagne.

L'année de base (2016) a été vinifié majoritairement en fûts. Ce sont trois tonneliers de dimension artisanale qui ont été mis à contribution pour un équilibre optimal du bois sur les vins.

Les vins de réserve sont issus principalement de notre réserve perpétuelle de Pinot Noir logée dans nos foudres de 48 HL. A cela s'ajoute l'assemblage des grandes années 2014, 2013, 2012, 2005, 2004 et 2002.

Variation XVI.1 est donc le premier opus de l'année de base 2016. Chaque cuvée sera proposée en deux temps, selon deux expressions de maturité.

**Poétique de la Terre** est un Champagne de création qui a la faculté d'émouvoir notre sensibilité et notre imagination par ses caractères originaux et son charme. **Poétique de la Terre, Variation XVI.1** marque ainsi le début d'une collection d'exception.



## CRÉATION : LA ROSE "L'INTEMPORELLE MAILLY GRAND CRU®"

La maison Roseraie Guillot®, créateur de roses depuis 1829, baptise sa dernière réalisation du nom de "L'Intemporelle Mailly Grand Cru®". Un honneur exclusif et exceptionnel !

C'est un partenariat de longue date qui se voit célébrer avec un nouveau rosier, entre le créateur de roses Guillot et le producteur de champagne Mailly Grand Cru.

La conception de cette nouvelle espèce florale s'achève après 7 ans de recherches et de tests, un long processus à l'image d'un champagne et de son vieillissement.



## UNE ROSE SOLAIRE

La rose "L'Intemporelle Mailly Grand Cru®", au bouton rosé s'ouvrant sur un jaune vif et lumineux, dévoile un parfum intense de citron et de fruits exotiques, pour une rose tout en rondeur, rappelant une certaine finesse de la cuvée éponyme.

Le rosier participe à l'équilibre de l'écosystème autour des vignes, tout en élégance et concourt à l'embellissement du territoire. Cette nouvelle rose va intégrer les espèces sélectionnées qui seront plantées sur notre vignoble courant de l'automne, afin de renforcer la biodiversité et les corridors écologiques dans le village.

Pour se procurer la rose "L'Intemporelle Mailly Grand Cru®", dont l'automne et le début de l'hiver sont les périodes les plus propices aux plantations, notre partenaire la Roseraie Guillot ouvre les premières commandes sur leur site :

[www.roses-guillot.com](http://www.roses-guillot.com)