

SELECT RÉSERVE

BLANC DE MEUNIERS



Compagnon de tous les instants, le Select Réserve charme par son parfait équilibre et il séduit les amateurs de champagne structuré, racé et fruité. L'expression pure d'un grand terroir: la Vallée de la Marne.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoreglées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 à 5 ans.

Dosage

Brut 4 à 6 g/l.

Assemblage

100% Meunier,
Blanc de Meuniers.

Oeil

Très clair et brillant.

Nez

Arômes de fruits blancs frais et d'agrumes, formant un parfum agréable.

Bouche

Fraicheur et minéralité, deux qualités liées à sa méthode de vinification, fruité en bouche.

Accord mets vins

Son subtil goût fruité fait de lui un champagne passe-partout, autant apprécié en apéritif qu'au moment du dessert.

CUVÉE TRIANON



Fleuron de la Maison Roger - Constant Lemaire, la Cuvée Trianon allie la finesse du raisin blanc et l'élégance du raisin noir. Authenticité et terroir, ce champagne a obtenu de nombreuses médailles.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Vieillissement

Minimum 4 à 5 ans.

Dosage

Brut, 6 à 8 g/l.

Assemblage

40% Chardonnay,
60% Pinot noir.

Oeil

Couleur très claire, pureté presque transparente.

Nez

Arôme subtil, vers la pâte d'amande.

Bouche

Grande finesse et légèreté.
Très mûre, la finale est briochée.

Accord mets vins

Parfait pour l'apéritif.
Viandes blanches, poissons, crustacés, coquilles St Jacques, caviar...

ROSÉ DE SAIGNÉE



Romantisme, douceur, tendresse et élégance: laissez vous surprendre par la finesse de ses arômes de fruits rouges! Sa teinte rubis et ses arômes très fruités sont obtenus par la macération de la peau et du jus de raisin (sans vin rouge). Cette méthode rare lui donne sa robe subtile et naturelle qui changera légèrement chaque année.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo calcaire, vignoble de 15 - 30 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 à 5 ans.

Dosage

Brut, 5 à 7 g/l.

Assemblage

50% Meunier, 50% Pinot Noir.

Oeil

Robe de couleur rubis, bulles gracieuses.

Nez

Fruits frais, fraise et framboise.

Bouche

Finesse et fruité.
Arôme de fruits rouges.

Accord mets vins

Volaille, dessert aux fruits rouges, barbecue...

TRIANON 66



Raffiné et historique, le nom Trianon est un héritage de Monsieur Roger-Constant Lemaire qui a transformé cette marque en emblème familial en 1966. La famille honore cette mémoire 50 ans après avec la naissance du Trianon 66, bouteille chic et élégante pour une clientèle qui souhaite entrer dans l'histoire.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

6 ans, 2 ans de dégorgement.

Dosage

Extra brut, environ 5 g/l).

Assemblage

40% de chardonnay, 60% pinot noir.

Oeil

Couleur très claire, pureté presque transparente.

Nez

notes d'agrumes avec beaucoup de fraîcheur.

Bouche

Grande finesse et légèreté, parfum orienté vers l'ananas et le fruit de la passion.

Accord mets vins

Champagne parfait pour l'apéritif. Viandes blanches, poissons, crustacés, coquilles St Jacques, caviar...

MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

LES HAUTES PRIÈRES



Issu des vignes âgées de 45 ans de la Maison Roger - Constant Lemaire, ce Millésime Blanc de Blancs est un concentré de finesse et d'une fraîcheur exceptionnelle. Champagne élaboré exclusivement avec les raisins de Hautvillers, berceau du champagne et haut lieu de l'abbaye de Dom Perignon.

Viticulture

Terroir de Hautvillers.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Elevé en fût de chêne champenois pendant 9 mois.

Viellissement

Minimum 7 à 8 ans.

Dosage

Brut, 4 à 6 g/l.

Assemblage

100 % Chardonnay,
Blanc de blancs.

Oeil

Or brillant, couleur très claire.

Nez

Élégance, avec des notes fruitées et florales.
Fraîcheur et minéralité.

Bouche

Séduisant et surprenant.

Accord mets vins

Foie gras et poisson.
Excellent pour l'apéritif.

MILLÉSIME DE COLLECTION

ROGER - CONSTANT



Une bouteille unique pour une cuvée unique, fruitée et exotique, pleine de finesse et de gourmandise. Il s'impose comme un grand champagne d'auteur. Cette bouteille haut-de-gamme est accompagnée d'un numéro et une capsule de collection: seulement 1200 bouteilles produites et disponibles pour tous les pays chaque année.

Viticulture

Terroir de Hautvillers.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Elevé en foudre de chêne de 600 litres pendant 9 mois.

Viellissement

Minimum 8 à 10 ans.

Dosage

Brut, environ 6 à 7 g/l.

Assemblage

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Meunier.

Oeil

La robe d'un jaune brillant, laisse place à une mousse légère et onctueuse.

Nez

Note de fruits jaunes mûrs, caractérisés par la pêche et l'abricot.

Bouche

Arôme de fruits exotiques, marqués par l'ananas. Structure riche et charpentée, parsemée de légères notes de vanille.

Accord mets vins

Idéal pour le moment du repas ou en apéritif.