

# Notre Gamme Prestige



CHAMPAGNE  
ROGER - CONSTANT  
**LEMAIRE**

## BLANC DE MEUNIERS EXTRA BRUT



### Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo-calcaire.  
Charrutage des sols.  
Label Haute Valeur  
Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

### Vinification

Sans fermentation malolactique.  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermoregulées en Inox.

### Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves  
suivi d'une maturation  
supplémentaire d'un an avec son  
liège après dégorgement.

### Dosage

Edition exclusive et limitée en  
extra brut 3 à 6 gr/l.  
Liqueur 100% maison, sucre de  
canne bio.

### Assemblage

100% Meunier.

### Oeil

Sa robe est jaune étincelante,  
sa mousse bien serrée est dotée  
d'une belle densité.

### Nez

L'univers olfactif de ce vin est  
clairement orienté «côté fruits»  
avec la gourmandise des fruits  
jaunes pêches et abricots.

### Bouche

Vivace mais tout en relief avec le  
caractère contrasté de ces doux  
aromes de vanille et de  
mascarpone.

### Accord mets vins

Salades de crabes et  
médallions de langoustes,  
Risotto et fromage aux noix.



Notre blanc de meuniers est un  
champagne de haut niveau ou le  
cépage Meunier est parfaitement  
maîtrisé. Vif et puissant, il est  
parfait pour les plats nobles.  
La signature d'un grand vin.

## TRIANON PRESTIGE EXTRA BRUT



Fleuron de la maison Roger Constant Lemaire, Le Trianon Prestige en vieux dégorgement Réunit richesse et complexité avec un profil aromatique sous l'influence du pinot noir. Une édition exclusive en extra brut avec une maturation plus longue en cave.

### Viticulture

Terroir Vallée de la Marne. Sol argilo-calcaire. Charrutage des sols. Label Haute Valeur Environnementale. Label viticulture durable. En conversion biologique.

### Vinification

Sans fermentation malolactique. Levure naturelle du raisin. Sans filtration, sans collage. Cuves thermoregulées en Inox.

### Vieillessement

Minimum 4 ans dans nos caves suivi d'une maturation supplémentaire d'un an avec son liège après dégorgement.

### Dosage

Édition exclusive et limitée en extra brut 3 à 6 gr/l. Liqueur 100% maison, sucre de canne bio.

### Assemblage

40% Chardonnay 60% Pinot noir.

### Oeil

La robe est jaune aux reflets vert clair. Lamousse est crémeuse avec une belle effervescence au service.

### Nez

Les arômes mentholés et d'huile de lin apportent de la profondeur dans la dominance des agrumes.

### Bouche

La bouche est assez consistante avec une remarquable salinité du vin et des nuances très végétales.

### Accord mets vins

Vins d'apéritif et de repas. Escalopes de foie gras, poisson de roche.

## VINTAGE ROSÉ DE SAIGNÉE VINTAGE 2012 EXTRA BRUT



Une cuvée totalement revendicative du Pinot noir, dotée d'une belle puissance aromatique et d'une minéralité remarquable. Une édition exclusive, millésimée, en extra brut avec une maturation plus longue en cave.

### Viticulture

Terroir Vallée de la Marne. Sol argilo-calcaire. Charrutage des sols. Label Haute Valeur Environnementale. Label viticulture durable. En conversion biologique.

### Vinification

Sans fermentation malolactique. Levure naturelle du raisin. Sans filtration, sans collage. Cuves thermoregulées en Inox. Récolte 2012 en 1er cru. Couleur naturelle par macération des raisins noirs.

### Vieillessement

Depuis 2013 dans nos caves

### Dosage

Édition exclusive et limitée en extra brut 3 à 6 gr/l. Liqueur 100% maison, sucre de canne bio.

### Assemblage

50/50% Meunier/Pinot Noir 2012.

### Oeil

De belles nuances tuilées se dévoilent, avec une belle robe cuivrée. L'effervescence reste fine et légère.

### Nez

Aromes de fruits rouges, noirs ainsi que de fruits à noyau. Une belle signature plutôt affirmée qui ravira les amateurs de rosé sans compris qui nous transporte dans une dimension saline d'embruns marins.

### Bouche

La bouche est dominée par les fruits confits avec des notes de miel, caramel et de violette.

### Accord mets vins

En repas avec des volailles et gibier et en désert avec des Sabayons aux fruits rouges.

# BLANC DE BLANCS

## MILLÉSIME 2010 EXTRA BRUT

### Viticulture

Terroir de Hautvillers, 1er cru.  
Sol calcaire.  
Charrutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

### Vinification

Sans fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.  
Soutirage tardif en février.  
Sans filtration, sans collage.  
Elevage en vieux fûts de chêne sur 9 mois avec sa lie fine.  
Récolte 2010 en 1er cru.

### Vieillessement

Depuis 2011 dans nos caves.

### Dosage

Édition exclusive et limitée en extra brut 3 à 6 gr/l. Liqueur 100% maison, sucre de canne bio.

### Assemblage

100 % Chardonnay, 2010 1er cru.

### Oeil

La robe est jaune à reflets Or. La mousse est fugace et délicate.

### Nez

Une belle expression de viennoiseries associées, de chocolat et de cacao en passant par la gousse de vanille fraîche et d'agrumes.

### Bouche

Vin boisé parfaitement maîtrisé avec des notes de cire, de miel et de fruits exotiques (ananas, noix de coco, menthol).

### Accord mets vins

C'est un vin de circonstances d'exception, en plat avec des épices orientales et balsamiques. Avec le poisson noble en cuisson au naturel ou en cuisine thai.



Un champagne boisé parfaitement maîtrisé, d'une fraîcheur exceptionnelle. Avec son raisin d'Hautvillers, ce millésime Blanc de blanc 1er cru est une édition exclusive en extra brut avec une maturation plus longue en cave.

# COLLECTION

## ROGER CONSTANT LEMAIRE

### MILLÉSIME 2009 EXTRA BRUT

ÉDITION LIMITÉE



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 2300 bouteilles produites et 1200 disponibles pour tous les pays chaque année.

### Viticulture

Terroir de Hautvillers, 1er cru.  
Sol calcaire. Charutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale et label viticulture durable.  
En conversion biologique.

### Vinification

Sans fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Elevage en foudre de chêne de 600 litres pendant 9 mois avec sa lie fine. Récolte 2009, 1er cru.

### Vieillessement

Depuis 2010 dans nos caves.

### Dosage

Édition exclusive et limitée en extra brut 3 à 6 gr/l. Liqueur 100% maison, sucre de canne.

### Assemblage

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

### Oeil

Sa robe est à reflets or soutenu. La mousse est généreuse et abondante se maintenant en un joli cordon large et régulier.

### Nez

Boisé avec des notes de beurre salé et de caramel et de pains d'épices. Le caractère millésimé de ce vin avec son mélange, de fruits compotés et de poires cuites, ne fait aucun doute.

### Bouche

Il est doté d'une belle fraîcheur avec sa noble amertume, des saveurs de réglisse et de mélisse.

### Accord mets vins

Champagne de gastronomie. En plats avec du homard en gratin et ses légumes ou en estouffade de crabes aux morilles.