



CHAMPAGNE  
NICOLAS  
MAILLART

**une collection haute couture**

Dossier de Presse 2008

*Une histoire qui en dit long...*

*Nicolas Maillart le moderne*

*Un vignoble, trois terroirs d'exception*

*La naissance d'un grand Champagne*

*Les champagnes Maillart, une collection pour amateurs avertis*

## Une histoire qui en dit long...

***Basée à Ecueil la Maison Maillart est en pleine effervescence depuis près de trois siècles.***

Nous sommes en 1753, Nicolas Maillart écrit la première page d'une pétillante saga qui puise aujourd'hui toute sa force.

Au commencement... l'amour pour sa terre natale, la connaissance de la vigne et un savoir faire incontestable.

A l'époque déjà le champagne était célébré par les poètes les plus célèbres, un vin de liesse, le vin des rois et des empereurs.

Nicolas Maillart, en véritable passionné saura transmettre aux générations suivantes sa passion pour ce vin symbole éclatant de l'élégance et du raffinement.

C'est ainsi qu'une succession de Maillart se sont succédées aux destinées de la Maison. Cette dernière prendra un tournant décisif en 1965 sous l'impulsion de Michel Maillart, 8<sup>ème</sup> génération. Michel Maillart passera non seulement l'exploitation à 8,5 hectares mais créa la marque Maillart.

La Maison prend alors une toute autre dimension.

2003, Nicolas Maillart le fils de Michel entre en scène et reprend le flambeau. S'il poursuit avec la même ferveur l'œuvre de sa famille il n'en est pas moins le « réalisateur » d'un grand changement.

## Nicolas Maillart, le moderne

***Un nouveau style, des ambitions, Nicolas Maillart s'impose comme l'artisan d'un renouveau tout en conservant la tradition de sa famille, celle de la qualité avant tout.***

2003, Nicolas Maillart n'a que 26 ans lorsqu'il reprend la Maison familiale... un challenge assurément, que ce jeune œnologue ne manque pas de relever !

Dès son plus jeune âge Nicolas a toujours montré un grand intérêt à la vigne et puis un jour ce sera à son tour d'être aux commandes ?

Son bac en poche il entame un BTS viticulture œnologie sur Bordeaux, en 1998 il poursuit sa formation par des études de d'œnologie et d'ingénieur agronome à Montpellier.

Si ses connaissances de la vigne et du vin sont acquises Nicolas doit maintenant se former. Il traverse l'Atlantique pour assimiler d'autres techniques de travail et se rend en Oregon où il y travaille le Pinot Noir. Il exercera aussi ses talents en Afrique du Sud qui l'a conquis notamment pour la qualité de ses vins blancs.

C'est ainsi qu'après 4 ans passés à l'étranger et à ses études, Nicolas revient au bercail et cette fois ci pour prendre la relève.

Pour commencer il sort la Maison de la coopérative. « nos terroirs ont un très grand potentiel et j'ai bien l'intention d'amener nos vins au plus haut niveau de qualité ».

Pari tenu ! les professionnels ne s'y sont pas trompés... les champagnes Maillart figurent en bonne place dans les principaux guides et sont à la une des belles caves et cartes de prestige.

Désireux de développer sa Maison Nicolas Maillart vient d'obtenir son statut de négociant afin de pouvoir développer sa production en saisissant les plus belles opportunités d'approvisionnement dans le vignoble.

## Un vignoble, trois terroirs d'exception

**La famille Maillart a toujours « cultivé » son vignoble avec un profond respect de l'équilibre naturel. Rien n'est laissé au hasard pour favoriser le potentiel de la vigne...**

Nicolas Maillart a opté pour la culture raisonnée, il utilise aussi sur son vignoble des techniques issues de l'agriculture biologique (labours des sols, enherbement, engrais organiques,...) afin d'assurer la plus grande qualité de vendange tout en respectant l'environnement.

### Un vignoble unique

Le vignoble de la Maison Maillart revendique une spécificité rare en Champagne qui le prédispose pour l'Excellence.

#### **Un vignoble composé de 65% de sélection massale**

Ceci lui assure une diversité génétique particulièrement importante pour les futures plantations ainsi que pour les vignes actuellement à maturité.

Ce réservoir important, fruit d'une sélection de plusieurs générations de vigneron est une garantie de qualité pour les prochaines décennies.

#### **Un vignoble âgé de 30 ans**

Une moyenne bien supérieure à celle de la Champagne.

Ce vignoble à maturité permet de révéler la meilleure expression du terroir, une philosophie chère à la famille Maillart.

#### **Une parcelle non greffée.**

Comme la majorité du vignoble Champenois le vignoble de la Maison Maillart est planté avec du 41B.

Mais Nicolas Maillart possède comme Bollinger un véritable « petit bijou » ...une parcelle non greffée de 0,26 hectares qui donne naissance à l'exceptionnelle cuvée « les francs de pied ». 3000 bouteilles seulement.

Cette parcelle a été plantée en 1973 uniquement avec du Pinot Noir.

### Trois terroirs d'exception

Planté sur 8,5 hectares le vignoble Maillart se trouve au coeur même de la Montagne de Reims, berceau champenois du Pinot Noir.

L'une des particularités du vignoble Maillart encore une, réside dans sa répartition sur trois villages majeurs qui assurent aux vins cette palette étonnante de nuances gustatives.

#### **Bouzy pour la richesse et la puissance.**

Sur ce terroir classé en Grand Cru et connu au delà de la Champagne se trouve 1 hectare de vignes exploitées. Le Pinot Noir y est dominant à 70% et le Chardonnay fait le reste.

#### **Ecueil pour la finesse**

C'est sur ce village, classé en premier cru que se situe la Maison. 17 parcelles couvrant 3 hectares se partagent ce vignoble. Le Pinot Noir y est majoritaire avec 65% et le Chardonnay à 35%.

#### **Villers Alleraud pour la puissance et la structure**

Classé en premier cru, ce village est le siège de la majeure partie du vignoble avec 4,5 hectares exploités. On y trouve 85% de Pinot Noir et 15 % de Chardonnay

## La naissance d'un grand Champagne

**Nicolas Maillart élabore ses champagnes tel un artisan, dans les règles de l'Art... champagne haute couture, champagne de gastronomie, le champagne Maillart symbolise à la fois la perfection, l'élégance et le raffinement.**

Les installations récentes forment un harmonieux ensemble mélangeant la modernité des techniques (cuvier inox, thermorégulation, batonnage) avec la tradition (travail par gravité, fûts).

Toute la philosophie de Nicolas Maillart pour la vinification consiste à préserver au maximum le potentiel des grappes et des différents terroirs.

Ainsi, dès la cueillette, un tri rigoureux est effectué dans la vigne, les raisins sont ensuite pressurés rapidement puis le jus s'écoule par gravité dans les cuves de débouillage.

L'utilisation de la gravité à cette étape permet de conserver toute la pureté du jus.

Les fermentations se déroulent en partie en cuves ou en fûts suivant le potentiel des terroirs. La fermentation malo-lactique est majoritairement effectuée mais pas systématiquement afin de s'adapter à chaque millésime.

Le vin repose ensuite sur ses lies quelques mois puis il est soutiré.

Ensuite le « style » Maillart est façonné par un assemblage qui déterminera quelques subtils accords de terroirs. Pour parfaire ce style, les vins de réserve sont élevés partiellement en fûts.

Après le tirage, les bouteilles sont stockées dans les caves où elles séjourneront de longs mois afin de donner aux champagnes Maillart leur caractère onctueux et mûr.

Lors des dernières étapes, un soin tout particulier est donné à chaque bouteille en conservant un remuage manuel et le dégorgement à la volée.

C'est ainsi que près de 100 000 bouteilles sortent des caves de la Maison Maillart.

Si la moitié de la production se retrouve sur les tables du monde les plus prestigieuses, Nicolas Maillart n'en a pas moins délaissé l'hexagone.... Les amateurs pourront déguster les nobles cuvées de la Maison Maillart dans les établissements et caves les plus réputés.

## Les Champagnes Maillart, une collection pour amateurs avertis

La Maison Maillart vous dévoile une collection unique de champagnes qui s'inscrivent dans l'élégance et la subtilité.

Cinq cuvées d'un raffinement extrême qui se laissent apprécier à l'apéritif ou tout au long d'un repas.

### Le Brut Platine 1<sup>er</sup> cru, la séductrice

Cette cuvée est le fruit du précieux assemblage de Pinot Noir (80%) et de Chardonnay (20%). Les vins de réserve (30% à 40%) vieillissent en fûts donnent à cette cuvée son harmonie et sa constance.

#### Dégustation

La robe est d'un or soutenu, marquant sa dominance pinot noir avec des fines bulles.

Le nez est très expressif avec des notes délicates de fruits mûrs (pomme, poire), de notes grillées (amande, pain grillé) ainsi que quelques notes fleuries.

En bouche l'attaque est vineuse et ample, signe de la noble origine de cette cuvée. Le dosage léger révèle la profondeur de ce champagne et ses qualités intrinsèques : frais et onctueux, soutenu par une grande longueur.

***Cette cuvée est vendue au prix de 25 € dans les meilleures caves et épiceries fines (Lafayette Gourmet).***

### Le Brut Millésime 1<sup>er</sup> cru, l'élégante

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage de Pinot Noir (50%) et de Chardonnay (50%).

Sélection d'une seule année cette cuvée va exprimer la typicité du millésime. La composition de cette cuvée favorise l'expression de la finesse grâce à un assemblage des parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay les mieux exposées.

La vinification en fûts apporte une complexité supplémentaire.

#### Dégustation

La robe est dorée avec une mousse fine, des bulles à la remontée lente et persistante.

Le nez nécessite un léger temps d'aération pour s'offrir pleinement et développer ses notes de fruits secs et de sous bois.

En bouche cette cuvée révèle le subtil mariage de la puissance du Pinot Noir avec la finesse du Chardonnay. La palette aromatique est très large, signe de la grandeur du millésime révélée aussi par le long vieillissement sur lies.

***Cette cuvée est vendue au prix de 27 € dans les meilleures caves et épiceries fines (Lafayette Gourmet).***

## Le Brut rosé grand cru, la merveilleuse

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage de Pinot Noir (70%) et de Chardonnay (30%). Le Pinot Noir est issu des meilleures parcelles de Bouzy.

### Dégustation

La robe rose soutenue se pare d'un beau cordon de bulles persistant.

Le nez dévoile un panier de fruits rouges fraîchement cueillis. Très expressif ce rosé démontre la grande réputation du Pinot Noir de Bouzy.

En bouche l'attaque est vineuse, ample et se prolonge sur une large palette aromatique. Doté d'une grande longueur, ce champagne rosé garde toute son élégance grâce à sa fraîcheur.

***Cette cuvée est vendue au prix de 29 € dans les meilleures caves et épiceries fines (Lafayette Gourmet).***

## Les Chaillots Gillis, la remarquable

100 % Chardonnay cette cuvée est issue de vieilles vignes (40 ans). Elle a été élevée en fûts suivie d'un élevage d'environ 6 mois avec des batonnages. Sans fermentation malo-lactique et avec un dosage en extra brut, la fraîcheur du vin est entière.

### Dégustation

La robe jaune est soutenue, les bulles sont fines avec un dégagement harmonieux.

Le nez est puissant avec des notes boisées légères, une grande franchise dans les arômes : notes d'agrumes confits et de craie, d'écorce d'orange confite.

En bouche l'on est surpris par la fraîcheur du vin. Elle exprime une belle complexité et grande harmonie. La sensation d'équilibre domine, en finale on reste sur des notes réglissées.

***Cette cuvée est vendue au prix de 40 € dans les meilleures caves et épiceries fines (Lafayette Gourmet).***

## Les Francs de Pied, l'exceptionnelle

100% Pinot Noir cette cuvée est issue d'une parcelle non greffée sur sol sableux. Elle a été vinifiée en fûts suivi d'un élevage d'environ 6 mois avec des batonnages. Sans fermentation malo-lactique avec un dosage extra brut la fraîcheur du vin est entière.

### Dégustation

La robe est élégante avec des reflets cuivrés, les fines bulles viennent former un disque léger.

Au nez, la puissance du Pinot Noir domine avec des notes de fruits mûrs et de caramel au lait. Les notes boisées viennent compléter la richesse de ce nez.

La densité du vin en bouche, associée à une grande fraîcheur procure une sensation unique. La puissance reste entière tout au long de la dégustation et laisse une finale ample et harmonieuse. Les notes olfactives de fruits mûrs, de caramel sont enrichies par la minéralité du vin.

***Cette cuvée est vendue au prix de 60 € dans les meilleures caves et épiceries fines (Lafayette Gourmet).***