

# CHAMPAGNE M-MARCOULT



VIGNERON DE TERROIR  
À BARBONNE-FAYEL

## LES GASTRONOMIQUES

### MACRÊTS

#### Blanc de Blancs Parcellaire

EXTRA BRUT — VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

*Champagne de gastronomie complexe et expressif. Une explosion d'arômes sur les papilles et une effervescence crémeuse. Notes de toasté, grillé, vanillé, épicé, abricot sec et ananas. Il sera l'allié idéal d'une poularde de Bresse crémée aux champignons, ou d'un risotto à la truffe.*

Véritable *concentré de savoir-faire* familial hérité, cette *cuvée parcellaire d'exception* a bénéficié des plus hauts soins de la Maison.

*Issue exclusivement d'une unique parcelle* plantée entre 1968 et 1987, elle réunit les *conditions idéales pour la culture du chardonnay* avec une exposition plein sud et un sol crayeux agrémenté de galets de silex, apportant *structure et minéralité* au vin.

Pour ce *champagne de gastronomie complexe et expressif*, nous utilisons des techniques de vinification très rigoureuses. Seuls les cœurs de cuvées sont utilisés (les meilleurs jus, sélectionnés au moment du pressurage). Ces derniers sont dégustés avant la mise en fermentation naturelle – avec des levures indigènes – en fûts de chêne. *Le vieillissement sur lies se fait intégralement sous bois*. Le chêne utilisé pour la réalisation de ces fûts est sélectionné localement sur pied avec notre tonnelier, et *la chauffe validée au nez* par



nos soins. Afin de préserver un maximum d'arômes, *cette cuvée ne subit qu'un seul pompage; la gravité étant majoritairement utilisée*. Ce vin n'est pas passé au froid ou filtré. La fermentation malo-lactique est faite partiellement afin de garder de la fraîcheur. *Le remuage se fait à la main*.

## RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

**Œil:** de nombreux et fins trains de bulles forment un cordon permanent. La teinte vieil or aux reflets ambrés laisse présager un champagne complexe et riche en arômes.

**Nez:** intense et expressif où les multiples arômes toasté, vanillé, de pain grillé, de café, d'abricot sec et de fruits caramélisés s'allient avec élégance. Un léger boisé tout en subtilité qui parlera aux amateurs.

**Bouche:** Un vin de gastronomie qui se développe en bouche avec une explosion d'arômes sur les papilles. L'effervescence est crémeuse avec une ligne légèrement acidulée. Des notes les fruits compotés et de mirabelle à l'eau-de-vie s'expriment pleinement et sont complétées par des notes épicées telles la cannelle et la girofle. Beaucoup de texture et de présence en bouche avec une finale crayeuse et saline.

**Accords mets/vins:** il s'accommodera à merveille avec une blanquette de veau saupoudrée d'une touche de vanille, agrémenté de quelques ris de veaux pour les plus courageux. Des crustacés, un homard bleu avec une légère sauce foie gras, des noix de saint-jacques, une limande panée aux amandes ou encore un risotto à la truffe, se marieront parfaitement avec cette cuvée

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay  
Terroir : Barbonne-Fayel — Lieu-dit *Les Macrêts*  
Vinification : Fût de chêne  
Vieillessement sur lattes : 48 mois minimum  
Vins de réserve : 50 %  
FML : 80 %  
Dosage : Extra-Brut - 4.5 g/L  
Température de service : 11 à 13 degrés  
Contenant de dégustation : Verre à vin ample

CHAMPAGNE M-MARCOULT

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com

[www.marcoult.com](http://www.marcoult.com) [@vrai.studio.paris](https://www.instagram.com/vrai.studio.paris) [@camillegabarra](https://www.instagram.com/camillegabarra) [champagnemarcoult](https://www.facebook.com/champagnemarcoult)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique **vrai studio** (Instagram : @vrai.studio.paris) Photographie **Camille Gabarra** (Instagram : @camillegabarra)

MISE À JOUR : AVRIL 2025