



CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Champagnes : Fiches techniques

Disponible en 2026

🌿 En 2018, à moins de 30 ans, mon frère et moi avons repris le vignoble afin de devenir la **quatrième génération** de viticulteurs, mais bel et bien la **première génération à élaborer** elle-même ses Champagnes. Nous sommes une **véritable maison familiale**, authentique et passionnés, nous avons à coeur de partager les valeurs de simplicité et de joie de vivre que nous avons reçues en héritage.

Nous sommes chanceux et reconnaissants envers nos parents, car ce sont eux qui ont planté la majeure partie du vignoble, **allant de 1ha à 7,5ha**. Grâce à leur soutien, nous avons construit notre cave et commencé la vinification. Nous pouvons désormais comprendre le **terroir complexe** où nous sommes, l'un des plus grands **méandres de la Marne**, situé à l'extrême ouest de la Champagne, et ainsi découvrir les vins qui se cachent derrière nos **24 parcelles**.

Certifié **AB-viticulture biologique** depuis 2022, notre objectif est de laisser chacune de nos parcelles exprimer leur caractère unique, tout en protégeant la **biodiversité** de notre terroir. Nous pratiquons l'enherbement en milieu de rang et le binage sous les ceps, et travaillons certaines de nos parcelles avec notre propre **cheval de trait**, Bijou.

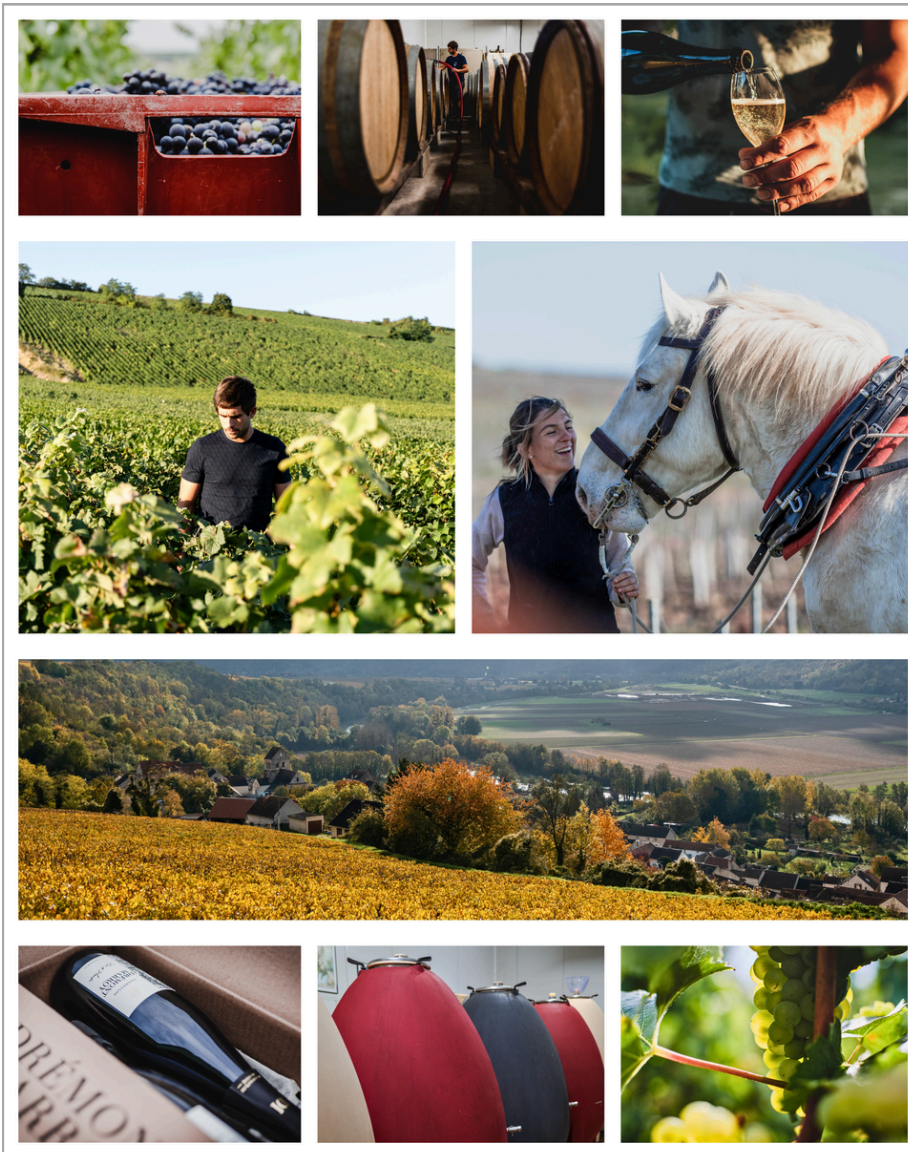
Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément dans un contenant capable de la révéler et de la sublimer :



- **Petites cuves en inox.**
- **Oeufs en béton brut** (cuves ovoïdes en béton d'argile.)
- **Barrique de 350 à 600L** (chênes français issus de terroirs granitiques & chauffe basse température.)

À l'image de notre philosophie, nous **intervenons le moins possible** dans le processus de vinification. Nous ne déclenchons **pas de fermentation malolactique**, afin de conserver un maximum de fraîcheur et de vivacité, et élevons les vins **11 mois sur lies avant la mise en bouteille**. Tout cela nous permet d'avoir une palette aromatique large et savoureuse, grâce à laquelle nous pouvons être libres et créatifs dans la réalisation de nos assemblages. Les bouteilles sont ensuite élevées sur lattes **3 à 5 ans**.

Mélanie & Jean-Rémi Drémont





Les Origines

"Les Origines" sont des cuvées d'assemblage extra-brut qui, à travers leurs noms tirés de l'ancien patois champenois (*Le Triau, La Lierie, Les Rosiers*), reflètent notre histoire et notre travail de vignerons passionnés, tout simplement !





CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Le Triau

VENDANGE 2022- EXTRA BRUT
ASSEMBLAGE TROIS CÉPAGES

Triau : Mot de patois champenois qui désigne
un terrain où la nature reprend ses droits.

Notre objectif est de laisser s'exprimer le terroir de chacune de nos parcelles et que rien ne vienne interférer avec ces écosystèmes fragiles. En favorisant la vie du sol et l'enracinement profond de la vigne, nous l'aidons à donner naissance à des vins riches en arômes et singuliers.

Grâce à l'assemblage de multiples parcelles, cette cuvée est le reflet de notre vignoble et de nos valeurs : authenticité, partage et plaisir !

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

50% Meunier, 30% Chardonnay & 20% Pinot Noir.

VENDANGE

Vendange 2022

TIRAGE

11 171 bouteilles. Mis en bouteille le 1er août 2023

ÉLABORATION

L'élevage de **11 mois sur lies** après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La **micro-oxygénation** réalisée grâce aux **fûts de chêne** de 350 à 600L patine les vins tout en développant une structure aromatique subtile et délicate (30% de l'assemblage). La fraîcheur et la vivacité initiale du terroir sont préservées par l'**absence de fermentation malolactique**. Cette cuvée, avec son dosage extra brut de seulement **3 g/L**, séduit les amateurs de vin aux saveurs vives.

Dégustation

À L'OEIL

Robe couleur **or pâle**. L'effervescence est **vive et continue**.

AU NEZ

C'est un Champagne aux senteurs **florales** et aériennes. Des effluves d'**agrumes** se dévoilent puis laissent place à des notes **vanillées**.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est fraîche et large, portée par une effervescence franche. Les arômes **printaniers** découverts au nez se confirment rapidement, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus gourmandes et **fruitées** (pomme reinette, mirabelle) à l'aromatique intense. La finale est précise et soutenue par une sapidité salivante.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

La Lierie

EXTRA BRUT - ASSEMBLAGE
CHARDONNAY & PINOT NOIR

Lierie : Mot de patois qui désigne le travail consistant à attacher (lier) les jeunes brins de vigne à un fil horizontal.

La vigne a besoin d'un support pour s'épanouir, la lierie guide alors sa croissance. Dans cette cuvée, la fraîcheur du Chardonnay se retrouve liée au Pinot Noir et guidée par ses arômes généreux.

De l'assemblage de ces deux cépages résulte un Champagne structuré et vineux où s'exprime un véritable équilibre gustatif.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

VENDANGES

Vendange 2021 à 85% et vin de réserve à 15% (vendange 2020)

TIRAGE

10 014 bouteilles & 350 magnums. Mis en bouteilles le 1er août 2022.

ÉLABORATION

L'**élevage prolongé sur lies** après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La **micro-oxygénation** réalisée grâce aux **fûts de chêne de 350L à 600L** patine les vins tout en développant une structure aromatique subtile et délicate (30% de l'assemblage). La fraîcheur et la vivacité initiale du terroir sont préservées par l'**absence de fermentation malolactique**. Enfin, l'élevage sur lattes de minimum **3 ans** apporte richesse et longueur en bouche. Caractérisée par un dosage de **2 g/L** de liqueur d'expédition, cette cuvée comblera les amateurs de vins vifs, qui y retrouveront l'expression du vin dans sa nature originelle.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **or**, animée par une bulle délicate et doublée d'une **fine mousse**.

AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile des notes **vineuses** et profondes. On y découvre un nez **fruité** accompagné d'arômes épicés et vanillés.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche et soutenue par une effervescence continue mais subtile. Puis le vin s'étoffe et gagne en **densité**. Structurée, cette cuvée s'équilibre entre des arômes **fruités et épicés** telle la quetsche, la mangue et le gingembre avec un caractère plus **intense et riche**. La finale est longue et **complexe**, sublimée par une légère minéralité et par une **belle tension**.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Les Rosiers

VENDANGE 2022 - ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT NATURE - VIEILLES VIGNES

Les Rosiers : Sentinelles du vigneron depuis toujours, ils fleurissent encore aujourd'hui certaines de nos plus vieilles vignes.

Âgées d'une cinquantaine d'années, "Les Princes Sous le Bois" et "Sous le Saint Faron" sont toutes deux des parcelles où au fil du temps, le rendement est devenu faible. Grâce à cela, les raisins concentrent leurs arômes et gagnent en profondeur.

Ces grappes gorgées de saveur nous offrent ainsi l'opportunité d'élaborer un rosé résolument fruité, à la fois soyeux et mordant.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir & 20% Meunier.

Village : CROUTTES-SUR-MARNE, lieu-dit "Sur Saint Faron" 1976 & "Les Princes sous le bois" 1968

VENDANGE

Vendange 2022

TIRAGE

1 756 bouteilles. Mis en bouteilles le 1er août 2023

ÉLABORATION

Ce rosé est issu d'une sélection rigoureuse de parcelles de **vieilles vignes**, allié à un **tri** minutieux des raisins. Il marie un Pinot Noir, vinifié par une **longue macération** à basse température en "oeufs" **cuves ovoïde en béton brut**, à un Meunier vinifié en blanc. Un élevage sur lattes d'au moins **3 ans** lui confère richesse et belle longueur en bouche. Naturellement équilibré entre fruité et vinosité, ce Champagne s'exprime pleinement **sans ajout de liqueur** de dosage.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **rose rubis**. La bulle est fine et étincelante donnant en surface une mousse abondante.

AU NEZ

Le nez est **expressif** et franc. Dès le premier nez, on découvre des arômes de **cerises** griottes. S'ensuit des notes plus **profondes** et alcoeuses rappelant l'odeur des cerises à l'eau-de-vie.

EN BOUCHE

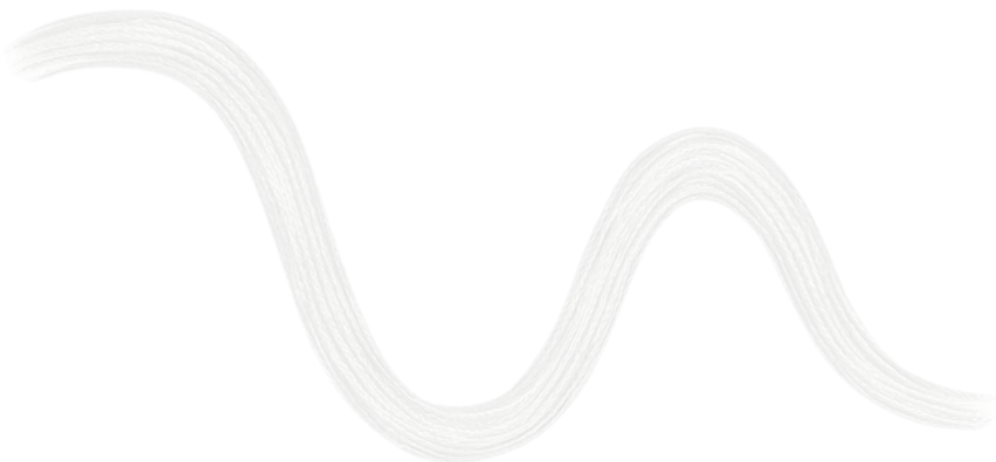
Ce Champagne se révèle à la fois **croquant et charnu**. L'attaque est aérienne et estivale, mettant en valeur une palette aromatique de **fruits rouges**. En bouche, les arômes perçus au nez se confirment pleinement : la cerise et la fraise sont sublimes par la richesse de la myrtille, tandis qu'une trame **vineuse** apporte structure et profondeur.



Les Méandres

"Les Méandres" expriment notre terroir, l'un des plus grands méandres de la Marne, à travers deux cuvées identitaires et complexes : l'une issue de raisins noirs *"Noir de Méandre"*, et l'autre majoritairement composée de raisins blancs *"Blanc de Méandre"*.

Deux expressions distinctes d'un même terroir.





CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Noir de Méandre

MILLÉSIME 2020 - EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS

Méandre : Sinuosité dessinée par le lit d'une rivière.

C'est au coeur de l'un des plus grands méandres de la Marne que prend naissance cette cuvée composée exclusivement de raisins noirs.

Mêlant érosion et sédimentation, la Marne nous offre différents types de sols comme l'argile, le tuffeau, mais aussi des sols sableux et alluvionnaires. C'est de cette diversité des terroirs que naissent les arômes riches et profonds de ce blanc de noirs, au caractère vif et fruité.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE & TERROIR

60% Meunier & 40% Pinot Noir

Sous-sol calcaire surplombé de dépôts sédimentaires alluvionnaires (Holocène et Pléistocène), sables et grès, argiles vertes et argile à meulière.

MILLÉSIME & TIRAGE

Millésime 2020. 4 528 bouteilles. Mis en bouteilles le 9 août 2021

ÉLABORATION

Vinifiée puis élevée à **50% sous bois** (fûts de chêne de 350L à 600L) et **11 mois sur lies**, cette cuvée développe une structure souple, légèrement patinée, à laquelle s'ajoute les arômes subtils et délicats issus de la **micro-oxygénation**. Enfin, l'élevage sur lattes de minimum **4 ans** apporte de la richesse aromatique et de la longueur en bouche. Ce Champagne contient **3 g/L** de sucre pour rehausser ses arômes tout en préservant l'intensité initiale et la fraîcheur du terroir alluvial-calcaire.

Dégustation

À L'OEIL

Robe dorée aux reflets cuivrés, la bulle est **fine et vive**.

AU NEZ

C'est une cuvée au nez **intense et gourmand**, évoluant sur des notes fruitées et sucrées, allant de la pêche jaune au miel en passant par le jus de raisin frais et la confiture d'abricot. Le second nez dévoile des arômes plus puissants rappelant les cerises à l'eau de vie.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est vive, ample et d'une belle **vinosité**. Nous découvrons un Champagne **riche** et profond, aux arômes de fruits frais, croquants et acidulés, marqué par des notes de fruit jaune (pêche et abricot) et d'agrumes (citron). Tout au long de la dégustation cette cuvée se révèle à l'**équilibre** entre **complexité** aromatique et fraîcheur.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Blanc de Méandre

VENDANGE 2022 - EXTRA BRUT
CHARDONNAY & MEUNIER

Méandre : Sinuosité dessinée par le lit d'une rivière.

C'est au cœur de l'un des plus grands méandres de la Marne que naît cette cuvée, composée principalement de Chardonnay, un cépage délicat et relativement rare dans notre vallée où règne le Meunier.

La richesse de notre terroir et la diversité de ses sols, argile, tuffeau, sable et alluvions, insufflent à cet assemblage audacieux et hors du commun tout son caractère.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE & TERROIR

80% Chardonnay & 20% Meunier

Sous-sol calcaire surplombé de dépôts sédimentaires alluvionnaires (Holocène et Pléistocène), sables et grès, argiles vertes et argile à meulière.

VENDANGE & TIRAGE

Vendange 2022. 4 150 bouteilles. Mis en bouteille le 2 août 2023

ÉLABORATION

La vinification et l'élevage sur lies fines se font à **15% sous bois** (demi-muids de 450L) et à **15% en cuve en béton** en forme d'œuf pendant **11 mois** après la fermentation alcoolique, apportant à la fois droiture et corps au vin. De plus, des arômes complexes résultant de la **micro-oxygénation** développent une structure souple, légèrement patinée. Le dosage de **3 g/L** préserve la fraîcheur et la vivacité initiale du terroir calcaire-alluvionnaire tout en mettant en lumière le fruité et la générosité naturelle de nos Chardonnays.

Dégustation

À L'ŒIL

Robe **or pâle** à la bulle très fine. L'effervescence est **délicate** et persistante.

AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile des notes gourmandes et pâtisseries, on y découvre des arômes délicats de **vanille** et d'amandes fraîches. Le second nez dévoile des arômes plus riches et beurrés évoquant la frangipane et la **brioche**.

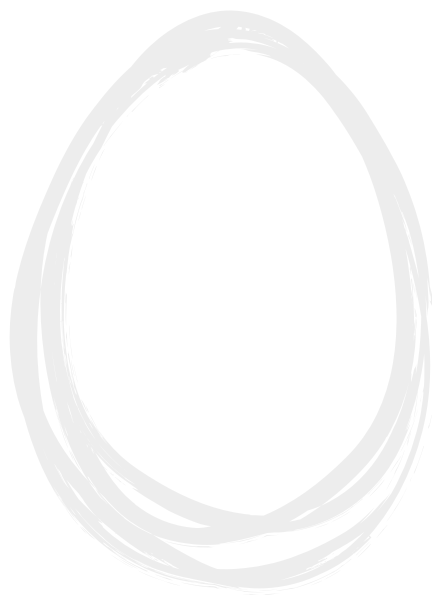
EN BOUCHE

L'attaque en bouche mêle **vivacité** et **souplesse**. Au palais, les arômes gourmands découverts au nez se confirment, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus fruitées qui évoquent la poire, la mandarine et les fruits compotés. Cette cuvée toute en **rondeur** et **finesse** est portée par une grande fraîcheur. En fin de bouche, nous profitons d'une belle persistance aromatique.



Les Éclosions

“Les *Éclosions*” sont des cuvées mono-cépages, brut nature, millésimées et vinifiées en cuves ovoïdes en béton brut (œuf d’argile). Elles révèlent avec authenticité la pureté du fruit et la droiture du millésime. *Éclosion* : sortir de l’œuf, venir au monde, naître.





Caractéristiques techniques

DEUX PARCELLES

Village : PAVANT, lieu-dit "Le chemin de Charly" & PORTERON, lieu-dit "Conges du Couchant"

MILLÉSIME

Millésime 2021. 100% Meunier

TIRAGE

3 344 bouteilles. Mis en bouteilles le 1er août 2022

ÉLABORATION

Cette cuvée a été vinifiée puis élevée **11 mois** sur lies dans une **cuve ovoïde en béton**. La forme atypique de la cuve crée une **remise en suspension** des lies durant toute la période d'élevage, ce qui apporte une grande complexité au vin. Parallèlement, la **porosité** naturelle de ce matériau laisse "respirer" le vin par micro-oxygénation, tandis que sa **neutralité** préserve l'authenticité du fruit, du terroir et du millésime avec une grande précision.

Enfin, l'élevage sur latte de minimum **3,5 ans** apporte de la richesse aromatique et de la longueur en bouche. Caractérisée par l'**absence de dosage** de liqueur d'expédition, afin que rien ne vienne interférer avec la singularité de cette cuvée **monovariétale**.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **or jaune** éclatant à la **bulle très fine**. L'effervescence est délicate et persistante.

AU NEZ

Au premier nez, ce sont des notes délicates de **vanille** et **d'amandes** fraîches qui se dévoilent. Puis, nous découvrons de surprenants effluves marins qui accompagnent des senteurs plus riches et beurrées évoquant la **frangipane**.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est **précise**, à la fois vive et ample. Les notes pâtisseries et salines découvertes au nez se confirment au palais, évoluant en milieu de bouche sur des arômes plus fruités et compotés. Cette cuvée tout en **finesse** est portée par une belle **tension**.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Éclosion Meunier

MILLÉSIME 2021 - BRUT NATURE
100% MEUNIER - PARCELLAIRES

Dans nos "Oeufs", le vin vit, respire et se développe avant d'éclorre.

Grâce à la porosité de nos cuves "Oeufs" le vin respire, et grâce à leur forme, il est en mouvement. Ce brassage naturel des lies apporte une palette aromatique complexe et précise. Le terroir et la pureté du fruit sont préservés, offrant une expression fidèle et authentique du millésime.

Ce 100% Meunier révèle toute son intégrité : élégant et vif, il déploie en bouche une richesse pleine et harmonieuse.





CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Éclosion Chardonnay

MILLÉSIME 2020 - BRUT NATURE - PARCELLAIRES
100% CHARDONNAY - BLANC DE BLANCS

*Dans nos "Oeufs", le vin vit, respire et se
développe avant d'éclore.*

Cépage rare dans notre vallée, le chardonnay a besoin d'un élevage particulier pour révéler pleinement son potentiel. Nos cuves en forme d'oeufs sont constituées de calcaire et d'argile, à l'image de notre terroir et de la diversité des sols qui le compose.

Ce blanc de blancs développe une palette aromatique généreuse et fruitée caractéristique de notre terroir, tout exprimant une fraîcheur et une tension remarquable.

Caractéristiques techniques

DEUX PARCELLES

Village : CROUTTES-SUR-MARNE, lieu-dit "Les Saints Meloirs" & "Les Belles Vues"

MILLÉSIME

Millésime 2020. 100% Chardonnay

TIRAGE

4 384 bouteilles. Mis en bouteilles le 9 août 2021

ÉLABORATION

Vinifié à **60% en cuve ovoïde en béton**, et à **40% sous bois**. La forme atypique de la cuve ovoïde crée une **remise en suspension des lies** durant les **11 mois d'élevage**, ce qui apporte une grande complexité au vin. Parallèlement, la **porosité naturelle** des contenants laisse "respirer" le vin par micro-oxygénation. La **neutralité** du béton préserve la fraîcheur et les arômes citronnés du chardonnay, tandis que le bois apporte un support idéal au développement d'arômes plus **évolués** et levurien. L'élevage sur lattes de **4,5 ans** intensifie l'aromatique et la longueur en bouche. Dégorgé **sans aucun ajout de liqueur** d'expédition, afin que rien ne vienne interférer avec la singularité de ce **blanc de blancs**.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **or pâle** à la bulle très fine. L'effervescence est **délicate** et **persistante**.

AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile une aromatique toute en **fraîcheur et gourmandise**. On y découvre des notes d'**agrumes**. Les effluves de pamplemousse et de citron laissent ensuite place au second nez qui dévoile des **notes boulangères** rappelant la mie de pain fraîche.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est **sapide** et **ciselée**. Au palais, les arômes découverts au nez se confirment, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus **fruitées** qui évoquent l'ananas et la poire. La finale est longue, portée par une belle **tension** et une certaine **minéralité**.



CHAMPAGNE

**DRÉMONT
MARROY**

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Écllosion Pinot-Noir

VENDANGE 2022 - BRUT NATURE
100% PINOT-NOIR - PARCELLAIRES

*Dans nos "Oeufs", le vin vit, respire et se
développe avant d'éclorre.*

Grâce à la porosité de nos cuves en forme d'œuf, le vin respire, et grâce à leur forme, il est en mouvement, favorisant ainsi le brassage des lies. Cet élevage préserve le terroir et le fruit, révélant l'authenticité de ce millésime parcellaire.

Cette cuvée, entièrement composée de Pinot Noir, se distingue par son caractère vineux, fruité et élégant. Il est cultivé sur la rive gauche de la Marne, dans un sol calcaire qui lui confère sa fraîcheur.

Caractéristiques techniques

DEUX PARCELLES

Village : PAVANT, lieu-dit "Au-dessus de la croix"

VENDANGE

Millésime 2022. 100% Pinot-Noir;

TIRAGE

5 467 bouteilles. Mis en bouteilles le 1er août 2023

ÉLABORATION

Vinifié à **60% en cuve ovoïde en béton**, et à **40% sous bois**. La forme atypique de la cuve ovoïde crée une **remise en suspension des lies** durant les **11 mois d'élevage**, ce qui apporte une grande complexité au vin. Parallèlement, la **porosité naturelle** des contenants laisse "respirer" le vin par micro-oxygénation. Le bois apporte une **patine** subtile qui se marie parfaitement à la vinosité du Pinot-Noir, tandis que la **neutralité** du béton préserve sa fraîcheur et ses arômes fruités. **L'élevage sur latte de 3 ans** intensifie l'aromatique et la longueur en bouche. Dégorgé **sans aucun ajout de liqueur** d'expédition, afin que rien ne vienne interférer avec la singularité de cette **cuvée parcellaire**.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **jaune citron** à la bulle très fine. L'effervescence est **voluptueuse**.

AU NEZ

Le nez est **structuré** et **vineux**. Des effluves de **fruits frais** allant des fruits rouges aux fruits à chair jaune se mêlent à des notes plus épicées et **vanillées**.

EN BOUCHE

En bouche, la texture est **dense** et **ample**. Le Pinot-Noir exprime pleinement son caractère **vineux** et **fruité**, tout en révélant des subtiles notes **florales** telles que celles de la rose et de la violette. Cette cuvée allie **élégance** et **puissance aromatique**. Le tout est porté par une grande **fraîcheur**.



Le Guinguet

Situé aux portes de Paris, notre village de Charly-sur-Marne a abreuvé les Guinguettes durant des siècles.

Cette époque marqua à jamais l'histoire de notre vignoble, désormais devenu champenois. Aujourd'hui, nous renouons avec cette tradition à travers ce Coteaux Champenois.

Ratafia

Une liqueur traditionnelle qui retrouve ses lettres de noblesse. Née de l'assemblage subtil d'eau-de-vie de vin et de moût de raisin frais. La plupart de nos Ratafias sont élaborés selon une méthode d'élevage ancestrale, inspirée de la Solera espagnole.





CHAMPAGNE

**DRÉMONT
MARROY**

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Le Guinguet 2024

COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉ
100% PINOT NOIR

Situé aux portes de Paris, notre village de Charly-sur-Marne a abreuvé les Guinguettes parisiennes durant des siècles, bien avant de devenir Champenois. Aujourd'hui, nous renouons avec cette tradition à travers cette micro-cuvée, un vin rosé non effervescent élevé en demi-muids.

Ce millésime aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches est sublimé par la vivacité caractéristique des vins de Champagne.

Caractéristiques techniques

NON-ASSEMBLAGE

100% Pinot-Noir : Une année, un cépage, un terroir pour une seule et unique barrique.

TERROIR

Village : Crouttes-sur-Marne; Parcelle : Le Dessous du Bois Marie

Sol : Sous-sol calcaire surplombé de limons sableux.

VENDANGE & TIRAGE

Vendange 2024

500 bouteilles

ÉLABORATION

Issu d'une courte **macération** de marc éraflé et égrappé, ce vin est ensuite vinifié puis élevé durant 12 mois en **demi-muids** de 400L sur lies fines (sans bâtonnage). Cette méthode lui confère une identité marquée, avec des arômes **boisés** tout en rondeur et en souplesse, sans alourdir sa **fraîcheur** naturelle ni son **fruité** vif.

Dégustation

À L'OEIL

Couleur **rose framboise**.

AU NEZ

Des arômes de **fruits rouges** se dévoilent dans un premier nez, laissant place à des effluves de bois noble aux grains fins en second nez.

EN BOUCHE

Le Pinot Noir se révèle ici riche, **fruité** et **croquant**. On y découvre des notes de cassis, de framboise et de **fleurs printanières**. L'élevage sur lies apporte une belle expression aromatique, à la fois riche et harmonieuse, dévoilant des arômes levurés accentués par l'élevage sous bois, qui confère des notes **vanillées**. Le tout est sublimé par la fraîcheur et la vivacité caractéristiques des vins de Champagne.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Ce “fût” un raisin

RATAFIA BLANC
Moût de Pinot-Noir & Meunier
Élevé en fûts de chêne

***Ratafia** : Liqueur composée d'un subtil assemblage de moût de raisins (jus de raisin frais non fermenté) et d'alcool (eau-de-vie de vin et/ou de marc).*

Fruité et puissant, ce Ratafia, élaboré à partir de jus de Pinot-Noir et Meunier, dévoile une bouche onctueuse, aux délicates notes d'abricots et de pêches jaunes. Son élevage partiel en fûts lui confère une richesse aromatique, évoquant la mirabelle et les fruits secs.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

60% Pinot-Noir & 40% Meunier

VENDANGE & TIRAGE

2018 (moût) - 500 bouteilles

ÉLABORATION

Élaboré exclusivement à partir de **moûts de raisins noirs**, ce ratafia révèle toute la richesse aromatique et la souplesse naturelle du fruit. Il est muté avec une **eau-de-vie de vin** de notre vignoble et **une eau-de-vie de marc éraflé**, issue de la vinification d'un rosé de macération champenois. Distillées par un **bouilleur ambulant** selon un savoir-faire traditionnel, ces eaux-de-vie apportent authenticité et fruité à l'ensemble. Élevé pendant au moins **8 mois en fûts de chêne** (pièce bourguignonne de 228 L) ayant servi à nos champagnes, il développe délicatesse et notes boisées, tout en conservant la fraîcheur et la tension naturelle des jus champenois.

Dégustation

À L'OEIL

Robe jaune-orangée, aux reflets cuivrés. De jolies larmes sur le verre.

AU NEZ

Nuances élégantes de miel et de mirabelles bien mûres

EN BOUCHE

Gourmand, riche en arômes et fruité. La bouche est onctueuse et savoureuse, on y retrouve des notes d'abricots, de pêches jaunes, de gelée de coing et de fruits rôtis légèrement vanillés. Sa rondeur et ses arômes fruités seront les alliés parfaits de vos repas d'été, associez-le au melon et au jambon sec. Pour plus de raffinement, utilisez-le pour relever votre salade de fruits frais.



CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Anthocyane

RATAFIA ROUGE

Macération pelliculaires de Pinot-Noir

Ratafia : Liqueur composée d'un subtil assemblage de moût de raisins (jus de raisin frais non fermenté) et d'alcool (eau-de-vie de vin et/ou de marc).

Récolté et trié à la main, le Pinot-Noir est délicatement infusé puis muté avec l'Eau-de-vie de vin de notre vignoble. Il révèle ainsi une vaste palette d'arômes de fruits rouges. Pour une dégustation gourmande, accompagnez-le de desserts au chocolat noir et framboises.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

35% Pinot-Noir & 65% Meunier

VENDANGE & TIRAGE

2018 (moût) - 500 bouteilles

ÉLABORATION

Les raisins sont vendangés à la main et méticuleusement **triés**. Vient ensuite l'étape du foulage - éraflage qui permet de libérer le jus. Nous laissons **macérer** les raisins dans le jus quelques jours à basse température, afin de libérer tous les composés aromatiques présents dans la peau des baies. Enfin, une **eau-de-vie de vin de notre vignoble** et une **eau-de-vie de marc éraflés** (provenant de la vinification d'un rosé de macération champenois) est adjointe au jus clarifié. Ce processus long et précis permet de faire naître ce spiritueux aux goûts de fruits rouges et de cerises cuites si caractéristiques.

Dégustation

À L'OEIL

Robe rouge carmin.

AU NEZ

Arômes de cerises fraîches, mûres confites, et notes épicées.

EN BOUCHE

Tout en gourmandise et douceur, il présente tout un échantillon de la palette aromatique associée aux fruits rouges : de la confiture de mûres aux fraises des bois, en passant par les cerises griottes et les cerises à l'eau-de-vie de nos grands-mères.



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

11 RUE PAUL HIVET, 02310 CHARLY-SUR-MARNE, FRANCE
06.32.04.91.38 – CHAMPAGNE.DREMONTMARROY@GMAIL.COM
WWW.CHAMPAGNEDREMONTMARROY.COM