



LENOBLE
Champagne

CHARTRE DE QUALITE DES CHAMPAGNES LENOBLE

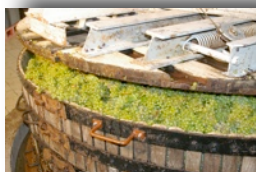
Envie de faire toujours mieux et Exigence constante de qualité à l'esprit...

La Maison Lenoble n'a jamais joué sur la facilité ou sur les "tendances" du marché. Fidèle aux traditions champenoises, les champagnes Lenoble sont élaborés selon des méthodes aujourd'hui souvent oubliées pour cause de rentabilité. Refusant de sacrifier la qualité au profit des volumes, la production est volontairement limitée et valorisée, **pour n'offrir que le meilleur et construire ainsi la réputation de la Maison liée à la finesse, à l'élégance et à l'onctuosité naturelles des Chardonnays de Chouilly.**

Les nombreux changements opérés depuis 15 ans ont toujours été faits dans un **souci de qualité extrême, avec une rigueur quotidienne et sans concession**, permettant à la Maison Lenoble d'être, aujourd'hui, l'une des rares maisons totalement indépendantes et familiales, à produire des cuvées Grand Cru pur Chardonnay. Fortement ancrés dans le passé, mais résolument tournés vers l'avenir, Anne et Antoine Malassagne **élaborent leurs champagnes dans les règles de l'art.**



Ces règles de qualité suivies scrupuleusement depuis des générations sont formalisées dans la chartre de qualité de la Maison.



"Inspirées des principes de nos anciens et appliquées aux techniques d'aujourd'hui, ces règles dictent chacun des gestes accomplis tout au long du processus d'élaboration du champagne. Elles sont le gardien indéfectible d'une qualité irréprochable." précisent Anne et Antoine Malassagne.



Depuis toujours, la recherche de la perfection se manifeste à chaque étape du processus d'élaboration des champagnes Lenoble :

- **L'origine des raisins et leur cépage**
- **Le pressurage et la sélection des moûts**
- **La sélection des assemblages**
- **Le vieillissement sur lies**
- **Le dégorgement**



C'est cela, le Style **Lenoble**.

CHAMPAGNE LENOBLE

35-37, rue Paul Douce
51480 Damery
Tél : 03 26 58 42 60

www.champagne-lenoble.com



1. L'origine des raisins et leur cépage

Le vignoble Lenoble couvre une surface de 18 hectares et fournit à la maison 60 % de ses besoins en raisins.

En contrôlant un pourcentage élevé de ses approvisionnements, la Maison Lenoble assure la continuité du style de ses vins.

Situé dans les meilleurs crus de la Champagne et planté sur des terrains particulièrement bien exposés, ce vignoble, d'un âge moyen de 18 ans, fournit chaque année un raisin de qualité, dont la perfection ne dépend que des aléas météorologiques.

Ainsi, les raisins blancs de cépage Chardonnay sont récoltés sur le célèbre terroir de Chouilly, l'un des 6 villages classés Grand Cru de la Côte des Blancs, dont certaines parcelles se situent dans les meilleurs lieux-dits : "Les Montaignes", "La Cité", "Les Aventures".

Les raisins noirs de cépage Pinot Noir sont récoltés sur le terroir de Bisseuil, Premier Cru de la Montagne de Reims.

Le Pinot Meunier est acheté à des vignerons de la région d'Épernay.

Ce cépage entre uniquement dans l'élaboration des cuvées Intense, Brut Nature – Dosage Zéro et Riche - Demi Sec

En ce qui concerne la culture des vignes, la Maison Lenoble a choisi un travail aussi naturel que possible en pratiquant depuis toujours une viticulture raisonnée. Cette démarche est formalisée dans la Charte EnVIronnEment.

2. Le pressurage et la sélection des moûts

La cueillette des raisins se fait encore à la main pour ne pas abîmer les grappes. Aussitôt cueillies, elles sont déversées sur l'un des trois pressoirs verticaux en bois bien spécifiques à la tradition champenoise. Agréés Qualité par le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (C.I.V.C.), ils assurent un pressurage non traumatisant pour le raisin, garantie d'une grande qualité des jus qui ne risquent pas de se teinter d'une certaine amertume.

Les champagnes Lenoble sont élaborés exclusivement à partir des cuvées c'est-à-dire le jus en provenance de la première presse.

3. La sélection des assemblages

Les cuvées sont séparées en fonction des différents cépages mais aussi de la provenance des raisins. Les plus belles parcelles sont ainsi isolées pour l'élaboration des cuvées Gentilhomme et Aventures.

La première fermentation alcoolique s'effectue alors, pour partie en cuves, mais également en fûts de chêne, de faible volume (225 litres).

Quelques mois plus tard, au cours d'une dégustation collective en présence de l'œnologue de la maison sont décidés les assemblages des différentes cuvées de l'année et des vins de réserve qui garantissent un suivi régulier de la qualité et le style Lenoble.

4. Le vieillissement sur lies

Taillées dans la craie, datant du 18^{ème} siècle, les caves de la maison assurent les conditions idéales de vieillissement pour les vins en termes d'humidité et de température, constante toute l'année à 10 - 11 ° C.

La philosophie de la maison est : *"laissons le temps au temps !"*.

Les vins sont donc conservés en caves le temps nécessaire au plein épanouissement des arômes :

- les cuvées Intense et Nature vieillissent sur lies entre 2 et 3 ans,
- le Grand Cru Blanc de Blancs reste 4 à 5 ans en caves afin d'atteindre sa maturité,
- les millésimes exigent un minimum de 6 ans pour s'exprimer pleinement.

Pour les très vieux millésimes conservés précieusement dans la vintothèque, il aura fallu pour certains attendre plus de 20 ans pour que le Chardonnay révèle toutes ses subtilités !

La Maison Lenoble estime que cette longue attente est le juste prix à payer pour laisser le temps œuvrer et offrir des vins aux arômes riches et complexes.

5. Le dégorgement

La dégustation des vins en caves, et elle seule, décidera de leur possible commercialisation.

Les vins épanouis et arrivés à maturité seront mis en vente, les autres vieilliront encore.

C'est ainsi que, suivant cette règle avec la plus grande rigueur, la Maison Lenoble a rompu la chronologie des millésimes décidant de commercialiser le 1999 avant le 1996 ou se met ponctuellement en rupture de certaines cuvées millésimées. Des décisions rares, car coûteuses, mais dictées par le seul souci de qualité.

Juste avant l'expédition, le dépôt lié à la prise de mousse sera éliminé lors du dégorgement, après que les bouteilles aient été remuées pour faire descendre le dépôt sur le bouchon. Dans un souci de qualité toujours, les bouteilles spéciales (Les cuvées Aventures et Gentilhomme) ainsi que les vieux millésimes sont encore tournés manuellement sur pupitre.

La bouteille est alors dégorgée, c'est-à-dire ouverte. Sous l'effet de la pression, le dépôt et un peu de vin seront éliminés. C'est alors que le dosage intervient en ajoutant, sous forme de liqueur, une quantité de sucre dont le dosage oscille entre 0 et 6 g/l.

Soucieux de laisser s'exprimer toute la typicité naturelle des terroirs et des cépages, les vins vieillissent suffisamment longtemps pour les doser au strict minimum, moins de la moitié de ce qui est communément pratiqué, voire pas du tout pour la cuvée Brut Nature – Zéro Dosage.

La bouteille sera ensuite conservée 2 à 3 mois afin que le vin retrouve son équilibre propre à la dégustation, après le choc du dégorgement.

Les champagnes n'en sont que plus frais, droits, purs et délicats.