



Cette maison, encore familiale, discrète et volontaire, installée à Damery, est dirigée par Anne Malassagne et son frère Antoine, arrière-petits-enfants d'Armand-Raphaël (AR) Graser, son fondateur en 1915.

Le vignoble en propre est équilibré par tiers, avec un avantage aux raisins noirs. Les stocks de vieillissement ont significativement progressé, ce qui se ressent dans l'harmonie d'une gamme tournée vers des champagnes confortables, aux matières patinées.

### Les vins :

On aime la précision aromatique de la première **Cuvée Intense**, un peu moins les rondeurs de son dosage.

Nous continuons à trouver le **demi-sec** tout à fait équilibré dans ses sucres, sur des nuances grillées et porté par beaucoup de fraîcheur.

Dans les millésimes, le **Blanc de Blancs 2002** est déjà assez avancé dans ses notes empyreumatiques, un aspect très ouvert que partage le **noir 2006**, charnu et suave.

La Cuvée **Les Aventures** et son original bouchage « à la ficelle » offre un soyeux de bouche, une grande finesse de bulle typique de Chouilly.

Dans le prolongement de ce style bourgeois enveloppé, la **Cuvée Gentilhomme 2000** possède du gras et de la volupté sans dégager une grande complexité.

<b>Brut Grand Cru Blanc de Blancs Les Aventures:</b>	<b>16</b>
<b>Grand Cru Blanc de Blancs Gentilhomme 2000 :</b>	<b>15,5</b>
<b>Brut Cuvée Nature – Dosage Zéro :</b>	<b>15</b>
<b>Demi-Sec Cuvée Riche :</b>	<b>15</b>
<b>Brut Grand Cru Blanc de Blancs 2002 :</b>	<b>15</b>
<b>Brut Premier Cru Blanc de Noirs 2006 :</b>	<b>15</b>
<b>Brut Cuvée Intense :</b>	<b>14</b>