



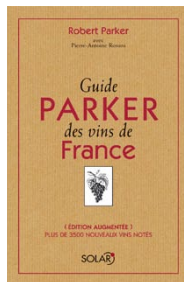
LENOBLE
CHAMPAGNE

REVUE DE PRESSE

ROBERT M. PARKER – USA

GUIDE DES VINS

La maison AR Lenoble citée parmi les 20 meilleurs producteurs de Blanc de Blancs pour ses cuvées :



- *Grand Cru Blanc de Blancs,*
- *Grand Cru Blanc de Blancs 1995,*
- *Cuvée du Millénaire Grand Cru Blanc de Blancs.*

ROBERT M. PARKER - USA

THE WINE ADVOCATE - EDITION 149

Le **Brut** de Lenoble, issu d'un assemblage des millésimes 1996 et 1995, est l'une des valeurs les plus sûres pour le consommateur sur le marché des champagnes aujourd'hui. Un vin exceptionnel qui offre un bouquet d'arômes de pain grillé avec une note de levures, ainsi qu'un caractère franc, généreux et moyennement corsé. Ce vin complexe et rafraîchissant exhale des arômes de poire fraîche, de levures et de fleurs. A boire au cours des 3 à 4 années à venir.

Le **Grand Cru Blanc de Blancs** est un vin très net, bien structuré et pur, rempli de notes acidulées de pomme et d'arômes floraux. Il présente une longueur exceptionnelle en bouche mais il lui manque le caractère chaleureux et expansif de la cuvée Brut de base. Il est fort possible qu'il s'épanouisse avec quelques années en cave. A boire : 2004 – 2009.

- *Brut Intense*
- *Grand Cru Blanc de Blancs*

noté 90/100

noté 89/100

CHAMPAGNE LENOBLE



WINE SPECTATOR – USA



- **Grand Cru Blanc de Blancs 1996** *noté 95/100*
- **Cuvée Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs** *noté 92/100*
- **Brut Intense** *noté 90/100*
- **Brut Rosé** *noté 89/100*
- **Grand Cru Blanc de Blancs** *noté 88/100*
- **Premier Cru Blanc de Noirs 1998** *noté 86/100*



Le **Grand Cru Blanc de Blancs 1996** figure dans la sélection annuelle de WINE SPECTATOR dans la catégorie la plus prisée « Highly Recommended », avec le commentaire suivant :

“Une cuvée intense et raffinée. Les arômes toastés se mêlent harmonieusement aux notes de pêche et de chèvrefeuille tout en laissant s’exprimer une certaine minéralité. La bouche est souple et bien structurée. L’harmonie de toutes ces sensations et l’intensité des arômes font de ce champagne une cuvée d’exception. A boire maintenant ou d’ici 2015.

GUIDE HACHETTE - FRANCE

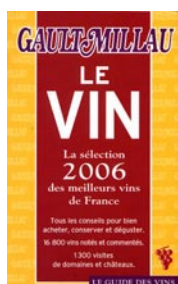


- **Grand Cru Blanc de Blancs : “Coup de Cœur”**
- **Brut Intense : ★**
- **Grand Cru Blanc de Blancs 1996 : ★**

Maison fondée en 1920 et disposant d’un excellent vignoble, en particulier sur la commune de Chouilly, classée Grand Cru. Ce blanc de blancs d’un grand millésime, est arrivé à maturité, tant au nez qu’en bouche; puissant, équilibré, il est harmonieux.

CHAMPAGNE LENOBLE

GUIDE GAULTMILLAU - FRANCE



Courtier, AR Graser fonde la maison « Lenoble » en 1920, car « le champagne est le plus noble des breuvages ». La maison est actuellement passionnément animée par Anne et Antoine Malassagne, la sœur et le frère, dont Armand-Raphaël était l'arrière-grand-père. Exploitant ses propres vignes sur 18 hectares, qui fournissent la moitié de ses approvisionnements, elle a édicté une charte de qualité pour préciser les règles d'achats. Depuis 2001, 20 % du volume est vinifié en fûts. Jouant la fraîcheur et la vivacité, le Brut Réserve (désormais **Brut Intense**) est élaboré avec les trois cépages en parts égales. Très complet, le **Blanc de Blancs 1999** présente un fruit superbe tout en fraîcheur. La dernière cuvée, **les Aventures**, provient d'une parcelle d'un demi-hectare au pied du château de Sarran. Muni d'un muselet en corde comme autrefois, le Champagne se présente avec un nez splendide de beurre et de brioche, la bouche concentrée, très persistante, amadouée par un passage en bois. Très fin, éfleuré par les fruits rouges, le **Rosé** est aussi de classe. De la belle ouvrage.

- *Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 1996* noté 89
- *Champagne Blanc de Noirs Premier Cru 1998* noté 89
- *Champagne Les Aventures* noté 89
- *Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 1995* noté 88
- *Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 1999* noté 88
- *Champagne Brut Nature* noté 87
- *Champagne Brut Intense* noté 86



LA REVUE DU VIN DE FRANCE - FRANCE



Insolite : les Champenois jugent leurs 1995 et 1996.

En Champagne, le millésime 1996 fut encensé dès sa naissance, faisant ainsi de l'ombre au très honorable 1995. Huit ans plus tard, les 1995, un temps éclipsés, prennent-ils leur revanche ? Sous l'œil de la RVF, ont été dégustées et comparées à l'aveugle 29 cuvées de champagne en 1995 et 1996.

La Maison Lenoble a soumis la Cuvée Gentilhomme 1995 et 1996 :

100 % Chouilly. 20 % environ de cette cuvée passe dans le bois et son dosage est faible (7g/l en 1995, 6 g/l en 1996).

L'avis de la directrice générale de la maison, Anne Malassagne : « Je préfère le 1995 car je ne tiens pas à précipiter les choses, je veux laisser les vins aller à leur rythme ». Elle ajoute que « le 1996, superbe, sera bien meilleur dans quelques années ». Et elle le prouve, car elle a sorti le millésime 1999 sur le marché avant le 1996.

L'avis de la RVF : nous préférons privilégier la belle fraîcheur du 1996, même dans sa phase actuelle, à l'évolution un peu trop marquée du 1995.

CÔTE DES BLANCS

UN VIN DE LIBERTE SOUFFLE SUR CHOUILLY

Objet de mille convoitises, la commune sait rester simple : rien d'ostentatoire, ni dans les rues sobres,



ni sur les façades qui laissent apparaître plus de fonctionnalité que d'esthétisme. Chouilly possède la vraie générosité, se laisse interpréter selon les personnalités. Telles la maison AR Lenoble et la marque Nicolas Feuillatte. L'une enrichit l'image traditionnelle que l'on a de la Champagne, l'autre en prend justement le contrepied sans toutefois se déraciner. En réalité, la bâtisse de AR Lenoble, aux murs de

pierres et de briques, dans un style fin XIX^e siècle, ne se situe pas à Chouilly mais à quelques kilomètres de là, à Damery. Cette grosse maison traditionnelle possède onze hectares de vignes (en chardonnay) à Chouilly et huit à Bisseuil pour le pinot noir. Voilà un exemple typique de la région où les pressoirs et la cuverie ne se situent pas nécessairement dans le vignoble mais à proximité, privilégiant la situation médiane entre les différentes provenances de raisins. Les jeunes propriétaires de la marque AR Lenoble, les sœur et frère Anne et Antoine Malassagne, revendiquent leur dimension artisanale comme un atout qualitatif. Même si la relation de cause à effet n'est pas toujours démontrée, leur cas est néanmoins probant. La tradition, ils choisissent même de la perpétuer par une gamme qui va jusqu'aux vins tranquilles que d'autres ont abandonnés depuis longtemps. On trouve donc chez eux un coteau champenois, produit avec leur pinot noir. Une gageure réussie. Et quand la maison AR Lenoble cherche à innover, c'est encore pour retrouver à sa manière la tradition : sa dernière cuvée « Les Aventures » du nom d'un lieu-dit de Chouilly, muselle son bouchon de liège non pas avec du fer blanc comme on le voit partout, mais avec de la ficelle, ainsi qu'on le faisait dans les premiers temps du vin de Champagne.



Alors, où est l'innovation ? Dans son idée de présenter un vin de champagne, non seulement réalisé avec un seul cépage, mais aussi et surtout avec un seul cru, pratique qui n'est pas dans la tradition d'assemblage de raisins de provenances différentes de la région. « Les Aventures » expriment dont un esprit de terroir, comme on le sent rarement ici. C'est la première année que la maison AR Lenoble a décidé d'isoler cette cuvée pour en faire une toute spéciale : seules dix mille bouteilles seront commercialisées sur cinq ans. Juste une politique de garage pour ce blanc de blancs qui est par ailleurs une très belle bouteille non millésimée, issue des années 1990, 1995 et 1996 « dans des proportions gardées secrètes ». Parce que le bois est présent dans l'élaboration de tous les champagnes de cette marque pas tout à fait centenaire, la couleur des « Aventures » s'en ressent : la robe est jaune soutenu, dorée. Les bulles sont vives. Ce champagne, venu entièrement de Chouilly, d'une des meilleures parcelles (un demi-hectare) du village, exprime un équilibre et une élégance qui s'achèvent dans une grande longueur. Ce cru, dit-on dans la maison, « est un éloge au chardonnay, par la passion de la tradition ».

En bouche, on sent des notes très typées, complexes, révélant des notes épicées de cannelle, de fruits exotiques et de truffe blanche. Décidément, on comprend pourquoi le sol crayeux de Chouilly produit un chardonnay classé à 100%. Comme tous les chardonnays de la maison Lenoble proviennent de Chouilly, toutes ses cuvées expriment le terroir de la commune. Simplement, la Cuvée « Les Aventures » en est la quintessence puisque provenant d'une des meilleures expositions, au pied du château de Saran.

CHAMPAGNE LENOBLE

LE FIGARO MAGAZINE - FRANCE

LE FIGARO
MAGAZINE
SPÉCIAL 70 PAGES
LE CHAMPAGNE DÉVOILE SES SECRETS

Lenoble : un beau nom inventé

AR Lenoble : c'est sans doute le nom le plus mystérieux choisi par l'une des 284 maisons de négoce existantes. Pour la simple raison qu'il n'existe pas de famille Lenoble dans la corporation. En revanche, « A.R. » sont les initiales des deux prénoms d'Armand-Raphaël Graser, un alsacien implanté en Champagne depuis 1920. Quant à « le noble », c'est le surnom qu'il avait donné à ce vin prestigieux. Près d'un siècle plus tard, ses arrière-petits-enfants, Anne Malassagne et son frère Antoine, ont conservé ce nom qui est un véritable hommage rendu au « vin blond ». Implantés à Damery, à la tête d'un vignoble de 18 hectares et avec une production volontairement limitée à 340 000 bouteilles, ils sont restés fidèles à l'admiration que leur aïeul vouait au champagne.

AR Lenoble a donné le nom de « **Gentilhomme** » à l'une de ses cuvées, car il évoque les valeurs ancestrales de cette maison de champagne depuis quatre générations. Une cuvée 100% chardonnay de Chouilly (l'un des cinq villages classés Grand Cru de la Côte des blancs). Un hymne à la noblesse des vins de champagne. Seul le millésime 1999 de « Gentilhomme » Grand Cru blanc de blancs sera disponible en 2005. Le 1996 va se reposer quelques années encore dans les caves de la maison.

Dans le numéro **Spécial Champagne** de décembre 2005, dans la catégorie des champagnes blanc de blancs a été sélectionnée la **Cuvée Gentilhomme 1999**. « C'est parce que sa bouteille se pare d'une étiquette posée sur ses épaules, tel le col de chemise d'un gentilhomme, que cette très sélecte cuvée a pris ce nom original. Le contenu n'est pas dépourvu de noblesse, qui puise son chardonnay dans les meilleures parcelles de Chouilly où se trouve l'essentiel du vignoble de la famille Malassagne. Un très grand blanc pour tables de fêtes et mets de circonstance.



LE POINT - FRANCE

Le Point

Sélection dans le numéro Spécial Champagne :

Notée 18 – Les Aventures. Champagne blanc de blancs, grand cru de Chouilly. Nez de grillé, rappelant un peu les arômes de certains rieslings, épicé, craie, bouche tendue, puissante, crémeuse, savoureuse et élégante à la fois. Grand Vin.

On aime aussi beaucoup **le Millésime 96 Grand Cru**, noté 17, également pur chardonnay blanc de blancs, au nez brioché, beurré, bouche ample, gourmande, crémeuse qui devrait atteindre sa plénitude dans un an ou deux.



CHAMPAGNE LENOBLE

VINALIES – FRANCE



SÉLECTION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

- *Grand Cru Blanc de Blancs* *Médaille d'or*
- *Grand Cru Blanc de Blanc 1999* : Fondée au XIXème siècle par Armand-Raphaël Graser, cette maison propose un 1999 de pur chardonnay, vinifié en fûts pour 15%. Des reflets verts brillent sur fond or, faisant étinceler les bulles fines et malicieuses. Le nez complexe de confiture de fraises, de cacao, d'agrumes, et de cire annonce une bouche dense et droite, empreinte de saveurs de fruits secs et d'amande grillée. La finale est vive et rafraîchissante.

L'EXPRESS - FRANCE

Dans son numéro Spécial Champagne, l'Expressmag évoque le triomphe des terroirs et sélectionne **la Cuvée Gentilhomme 1999** et **la cuvée Les Aventures**.



E-mail : contact@champagne-lenoble.com
Internet : www.champagne-lenoble.com