



CUISINE ET VINS DE FRANCE (Décembre 2009 - Janvier 2010)

Les Malassagne suivent le sillon tracé par leurs ancêtres pour maintenir la tradition familiale de cette maison installée dans la Vallée de la Marne, qui a fait du chardonnay sa spécificité. Ils avaient commencé ailleurs une carrière professionnelle, lorsque l'entreprise familiale a besoin d'eux, ils rentrent à Damery. Plusieurs années sont utiles à la remise en route de la marque, pariant sur l'avenir et un vignoble d'exception, sur le bois des barriques et l'acier des cuves. Ils font fructifier l'héritage de l'arrière-grand-père, Armand-Raphaël Graser, dont les initiales associées à la noblesse du produit restent gravées dans le verre. **Le Grand Cru Blanc de Blancs 2000**, ciselé de son chardonnay de Chouilly, joue l'élégante précision du cépage blanc.

le nouvel **Observateur**

LE NOUVEL OBSERVATEUR (Décembre 2009)

COUP DE CŒUR : Cuvée Les Aventures.

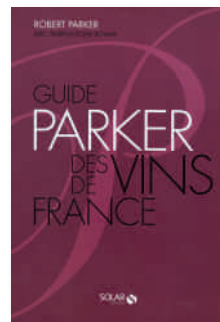
Anne Malassagne et son frère Antoine ont développé une gamme de vins remarquablement équilibrés. Le **Brut Nature** se range parmi les meilleurs. Vieilli sur liège pendant dix ans « **Les Aventures** » est un 100 % chardonnay issu d'une parcelle située à Chouilly au tirage confidentiel. Faiblement dosé (3 g) comme tous les vins de la maison, il régale par sa vinosité élégante et ses notes de mirabelle et de sous-bois.



Wine Spectator

WINE SPECTATOR - USA (Dégustation 2009)

<i>Les Aventures</i>	93 Points
<i>1996 Grand Cru Blanc De Blancs</i>	92 Points
<i>2004 Rose</i>	91 Points
<i>2000 Premier Cru Blanc De Noirs</i>	90 Points
<i>2000 Gentilhomme Grand Cru Blanc De Blancs</i>	90 Points
<i>NV Grand Cru Blanc De Blancs</i>	90 Points
<i>Brut Nature</i>	90 Points
<i>Cuvée Intense</i>	89 Points



ROBERT M. PARKER - USA

GUIDE DES VINS

La maison AR Lenoble citée dans la catégorie des vieux millésimes pour son Grand Cru Blanc de Blancs 1995 dans l'édition 2007 et parmi les meilleurs producteurs de Blanc de Blancs dans l'édition 2001.

THE WINE ADVOCATE

<i>Cuvée Intense</i>	noté 90/100
<i>Grand Cru Blanc de Blancs</i>	noté 89/100



Tél. : 03.26.58.42.60
E-mail : contact@champagne-lenoble.com
Internet : <http://www.champagne-lenoble.com>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Imprimerie N.PLOT - Angers/Ecouflant - Labellisée Imprim'Vert certifiée P.E.F.C. et FSC™



REVUE de PRESSE 2010

GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2010

Cette maison, encore familiale, discrète et volontaire, installée à Damery, est dirigée par Anne Malassagne et son frère Antoine, arrières-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 la table.

Les vins : tout commence avec un bon rosé 2004 qui joue sur le fruité et la tension fraîche de l'année. Parfait apéritif. Au sein d'une famille de champagnes que nous n'apprécions que très rarement, le **demi-sec Riche** est tout à fait équilibré dans ses sucres, car comportant beaucoup de fraîcheur dans



le fond. Belle « perf » du **blanc de Blancs Grand Cru**, tramé, tonique et salin. Les rondeurs de l'année adoucissent le **Grand Cru 2000**, sans atteindre cependant la haute qualité du **Premier Cru Blanc de Noirs 2004**, d'une très grande générosité. Un délice, une découverte vraiment prioritaire. Les amateurs de bulles à caractère se réserveront pour la cuvée **Les Aventures**, ample en bouche, très moka, chocolaté, velouté, avec de l'épaisseur et de la vivacité.

<i>Premier Cru Blanc de Noirs 2004</i>	: 16,5/20
<i>Brut Grand Cru Les Aventures Blanc de Blancs</i>	: 16/20
<i>Brut Grand Cru Blanc de Blancs 2000</i>	: 15/20
<i>Brut Grand Cru Blanc de Blancs</i>	: 15/20
<i>Demi-Sec Riche</i>	: 15/20
<i>Grand Cru Gentilhomme Blanc de Blancs 2000</i>	: 15/20
<i>Brut Rosé 2004</i>	: 14,5/20
<i>Brut Intense</i>	: 14/20
<i>Brut Nature</i>	: 14/20

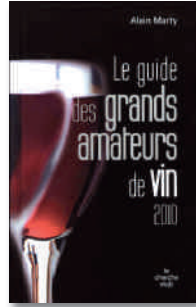
GUIDE GAULT MILLAU 2010

La Maison Lenoble, fondée en 1920, exploite en propre 18 hectares de vignes et a établi une charte de qualité pour préciser les règles de production des achats. Anne et Antoine Malassagne produisent des champagnes au style ample et vineux sans tomber dans l'excès pour autant. Les vins ont du caractère, de la mâche et de la puissance. **La Cuvée Gentilhomme 2000** a des bulles crémeuses et une bouche presque structurée et fruitée ; **le Blanc de Noirs 2004** a de la tension grâce au zéro dosage ; **Les Aventures** a de la race et de la longueur. Très beau travail en richesse.



<i>Champagne Blanc de Blancs (Grand Cru) 2000</i>	: 16/20
<i>Champagne Cuvée Gentilhomme (Grand Cru) 2000</i>	: 16/20
<i>Champagne Les Aventures</i>	: 16/20
<i>Champagne Brut Nature</i>	: 15,5/20
<i>Champagne Blanc de Blancs (Grand Cru)</i>	: 15/20
<i>Champagne Brut Intense</i>	: 15/20
<i>Champagne Blanc de Noirs (Premier Cru) 2004</i>	: 14,5/20
<i>Champagne Rosé millésimé 2004</i>	: 14/20

LE GUIDE DES GRANDS AMATEURS DE VIN 2010



Brut Rosé 2004 : 15/20
Grand Cru Blanc de Blancs 2000 : 15/20

LE FIGARO MAGAZINE (Décembre 2009)

Cuvée Grand Cru Blanc de Blancs : COUP DE CŒUR



Cette petite maison de Damery, près d'Épernay, a toujours prôné la qualité. Mais depuis quelques années, elle semble progresser à pas de géant. Témoin ce 100 % chardonnay, vieilli cinq ans en cave et très légèrement dosé (5 g/l) : la bulle est fine, les arômes nets (fruits blancs, raisin mûr), l'attaque franche. Idéal avec des fruits de mer ou des crustacés, même légèrement cuisinés.



LE FIGARO MAGAZINE (Septembre 2008)

LES FEMMES PRENNENT LE POUVOIR
Portrait de Anne Malassagne qui a repris le vignoble familial.



Fuyant l'Alsace devenue hostile, son arrière-grand-père fonde la maison Lenoble en 1915, à Damery, au cœur de la vallée de la Marne. Mais l'ancêtre qui a le nez creux, achète l'essentiel de ses vignes sur la rive opposée, à Chouilly. Bingo ! C'est l'un des grands crus de blanc les plus chers aujourd'hui. Son petit-fils, le père d'Anne, Jean-Marie Malassagne, doit cependant renflouer périodiquement le domaine viticole à l'aide de ses bénéfiques professionnels.

Au début des années 90, il met le marché en mains à sa fille : "Tu veux t'en occuper ou je vends ?" Diplômée d'un magistère de gestion à Dauphine, elle est contrôleur de gestion d'une filiale de L'Oréal. Gros job, promesse à un bel avenir. Une nuit de réflexion, puis deux...c'est oui. Nous sommes début 1993. La vendange qui arrive n'est pas très belle. La précédente non plus. Début 1996, elle demande à son frère Antoine, ingénieur chimiste, de la rejoindre. Et ça marche. La complicité saute aux yeux. Leurs 18 hectares représentent environ 50 % des approvisionnements. Au total, "un peu moins de 400 000 bouteilles, un chiffre à ne pas dépasser si nous voulons rester bons". "La dame de Lenoble", comme on dit là-bas, fait des vins qui lui ressemblent : droits, tendus, vrais. Tout ce qu'on aime.

LE GUIDE CADEAUX FIGARO (Décembre 2009)



Sélection de la Cuvée Gentilhomme 2000 Grand Cru Blanc de Blancs.

Le Point

LE POINT (Décembre 2009)

Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly 2000 : 16, 5 / 17

Doré soutenu, minéralité, cire, miel, bouche bien mûre, bonne longueur, dosage discret, à boire.



Gentilhomme 2000 Grand Cru Blanc de Blancs : 16



Doré soutenu, nez angélique, vin très mûr, bouche vive, riche en saveurs de maturité. Un vin très ouvert, bien évolué, gourmand, d'une longueur moyenne mais très plaisant aujourd'hui.



LA REVUE DU VIN DE FRANCE (Décembre 2009 - Janvier 2010)

3 Cuvées de la Maison Lenoble figurent parmi les 200 Cuvées de légende sélectionnées par le magazine :

Cuvée Gentilhomme 1996
Grand Cru Blanc de Blancs : 16,5/20

Notes de caramel, de pâte de coing ; bouche patinée, généreuse dans son évolution. Finale tendue, une belle réussite.



Premier Cru Blanc de Noirs 2004 : 15,5/20

Une belle cuvée de pinot qui n'en fait pas trop. Expressive et savoureuse, elle reste élégante.



Rosé 2004 : 14,5/20

On aime sa fluidité qui s'accorde à une finale fraîche dans son dosage. Encore très jeune.



L'EXPRESS STYLES (Décembre 2009)

Sélection de la Cuvée Les Aventures :

Ce rare blanc de blancs (2 000 bouteilles par an) provient d'une petite parcelle d'un demi-hectare au pied du château de Saran. Mousse dense et aérienne, arômes beurrés et discrètement fumés. Une beauté.