

## LE FIGARO MAGAZINE - FRANCE



AR Lenoble est une autre « petite marque » (300 000 à 400 000 bouteilles) dont la réputation grandit tous les jours. Elle a été fondée en 1920 par Armand-Raphaël Graser. Il pensait que son patronyme ne convenait pas à une marque, aussi choisit-il « Lenoble » en hommage à la noblesse du champagne.

Le chardonnay est le cépage phare des champagnes Lenoble, propriétaires de 15 hectares de grand cru à Chouilly, pour être précis. Ainsi le Rosé 1998 est-il un blanc de blancs coloré par un vin rouge de Bisseuil. Élégance et légèreté le caractérisent ; ainsi les blancs de blancs de Chouilly 1999 et 1996 brillent-ils par leur fraîcheur florale (le 1996 est inoubliable) ; ainsi encore la nouvelle cuvée spéciale Gentilhomme 1999 naît-elle des raisins de Chouilly, un champagne puissant et raffiné destiné à la table (le 1996 n'apparaîtra qu'en 2006). Rien n'altère la pureté de ces vins très peu dosés (6 grammes au litre) qui passent partiellement par le bois

- *Sélection dans le Guide d'Achat des cuvées :*

**Brut Réserve :** Dans cette maison familiale, qui dispose d'un beau vignoble de 18 hectares à Chouilly (pour les blancs) et à Bisseuil ( pour le pinot noir), on dit de ce brut qu'il est le « champagne de toutes les occasions ». Spécialiste des blancs de blancs, on ne pouvait que pourvoir généreusement cette cuvée en chardonnay (40 %), ce qui la destine, en effet, aux alliances gastronomiques les plus diverses.

**Extra-Brut Réserve :** Il s'agit, précise Anne Malassagne, d'un brut sans aucun dosage. Ce n'est donc plus un extra brut mais un brut zéro (ou brut nature), un champagne sans ajout de sucre qui doit donc accéder à la catégorie supérieure ! La dégustation est sans ambiguïté s'agissant de ce vin issu de 40 % de chardonnay de Chouilly, de 30 % de pinot noir de Bisseuil et de 30 % de meunier de Damery.



## LE POINT - FRANCE



Lenoble : cette « petite » maison que l'on a vu renaitre est en passe de devenir une des références de la très grande Champagne.

On retient cette année le 1996 Blanc de Blancs Grand Cru (principalement Chouilly), au nez de pomme, citron, iris, bouche onctueuse, finement épicée, des notes citronnées, très fraîches en finale.

**Rosé 1998 :** Superbe réussite, ce vin floral marqué rose, clémentine corse, pamplemousse rose ; la bouche est onctueuse, élégante comme un chardonnay mais savoureuse grâce à ses notes de fraise des bois et à sa longueur.



## VINALIES - FRANCE



### SÉLECTION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

- **Grand Cru Blanc de Blancs : Médaille d'or**

**Grand Cru Blanc de Blanc 1999 :** Ce 1999 se compose de chardonnay vinifié en fûts pour 15 % et issu de terroirs classés Grand Cru. Sa robe dorée se pare de reflets ambrés, mettant en valeur un fin cordon de bulles. Au nez, les fruits secs, la pêche et le pain d'épice se marient de façon harmonieuse. La bouche d'une belle vivacité exprime les agrumes comme le pamplemousse ou le citron. La dégustation s'achève sur une impression de pain grillé. Un champagne d'apéritif.

**Cuvée Les Aventures :** Ce Blanc de Blancs laisse échapper de sa robe dorée d'une grande brillance un joli cordon de bulles fines. Le nez est expressif et complexe sur les notes de fruits confits, de cannelle, de miel et de fleurs. La bouche, intense, ample et ronde s'évade sur une note fraîchement citronnée.



## L'EXPRESS - FRANCE

Sélection du **Grand Cru Blanc de Blancs 1996** dans le spécial Champagne consacré au millésime 1996.



E-mail : [contact@champagne-lenoble.com](mailto:contact@champagne-lenoble.com)  
Internet : <http://www.champagne-lenoble.com>

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



## REVUE DE PRESSE

### ROBERT M. PARKER - USA

#### GUIDE DES VINS

La maison A.R.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.

Crémeux, soyeux et d'une grande beauté, Le **Grand Cru Blanc de Blancs 1995** affiche des notes de fleurs blanches et de pain grillé. Ce champagne sexy et sensuel déborde d'arômes de pomme épicée, de pain grillé et de poire. Il est généreux, rond, vineux et mûr avec une finale d'une rare longueur. A boire : aujourd'hui - 2009. Par ailleurs, il est noter que le 1995 est un millésime fabuleux pour les champagnes à base de Chardonnay.

- *Brut Réserve* noté 90/100
- *Grand Cru Blanc de Blancs* noté 89/100
- *Grand Cru Blanc de Blancs 1995* noté 92/100



## WINE SPECTATOR - USA



- Cuvée Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs
- Brut Réserve
- Grand Cru Blanc de Blancs Millésime 1996
- Grand Cru Blanc de Blancs
- Brut Rosé
- Premier Cru Blanc de Noirs Millésime 1998

noté 92/100  
noté 90/100  
noté 90/100  
noté 87/100  
noté 87/100  
noté 86/100



## GUIDE HACHETTE - FRANCE



- Grand Cru Blanc de Blancs : Coup de Coeur
- Grand Cru Blanc de Blancs 1996 : ★
- Brut Réserve : ★

Fondée dans les années 1920, cette maison aujourd'hui dirigée par la quatrième génération, dispose de 18 hectares de vigne, dont une partie dans le grand cru de Chouilly. Grand Cru Blanc de Blancs 1996 : complexe, fruité et brioché, frais, équilibré et puissant, représentant dignement le millésime.



## GAULT MILLAU - FRANCE



Trois cuvées sont proposées par les Malassagne avec en particulier la cuvée Brut Réserve en deux dosages, brut (8 g/l) et extra-brut (0 g/l). Le Réserve est élaboré avec 40 % de chardonnay de Chouilly, 30 % de pinot noir de Bisseuil et 30 % de pinot meunier de Damery, la base étant le millésime 2000 avec 15 % de vins de réserve. D'une belle densité, un peu rustique, il sera à son aise sur une viande blanche. Avec une base 1999, l'extra-brut est frais et léger, d'une belle persistance. Quant au Grand Cru Blanc de Blancs, sa souplesse et son gras le destinent à l'apéritif, sa rondeur agissant comme une douce caresse au palais.

- Brut Réserve noté 87
- Extra-Brut Réserve noté 88
- Grand Cru Blanc de Blancs noté 88



## LA REVUE DU VIN DE FRANCE - FRANCE



- Grand Cru Blanc de Blancs : ★★★

Renouveau depuis quelques années de cette maison de Damery, conduite par Antoine et Anne Malassagne. Toutes les cuvées n'atteignent pas encore le niveau escompté, mais celle-ci offre de la rondeur avec un style gourmand et richement fruité.



- Les Aventures : ★★(★)

Cuvée issue d'une sélection parcellaire vinifiée sous bois. Du caractère, mais trop sous l'emprise de son élevage pour s'exprimer avec précision.



## ELLE À TABLE - FRANCE

Grand Cru Blanc de Blancs 1999 :  
Un 100 % Chouilly, brioche et vanille, vivacité et amplitude.



## 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 XIXe 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 donc 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.