



É T É 2 0 2 4

Entrez dans l'univers de Mailly Grand Cru

- Lancement de millésime pour la cuvée *Extra Brut Millésimé*
- Vignoble : la floraison de la vigne et les prochaines étapes
- Nouveau concours : *Best Old Vintage Awards*
- Les conseils du Chef de Caves



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

www.champagne-mailly.com

NOUVEAU MILLESIME 2018 POUR LA CUVÉE EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ

Trois lieux-dits identifiés forment majoritairement l'assemblage de cette cuvée harmonieuse :

*Les Godats près Romont
Sous la Ville
Le Village*

Ajusté à l'équilibre du millésime 2018, un faible dosage vient souligner le caractère tonique de ce vin de Champagne.

C'est la rencontre du caractère intense du Pinot Noir, dont la fraîcheur, typique du Nord de la Montagne de Reims, fusionne avec la vivacité du Chardonnay.



NOUVEAU CONCOURS : BEST OLD VINTAGE AWARDS

La cuvée "Les Echansons" 1988 entre dans le TOP 20 du concours Best Old Vintage Awards.

Organisé par le média *Terre de Vins*, ce nouveau concours est une ode au savoir-faire champenois et à l'art du vieillissement de ces cuvées effervescentes.

Un jury international composé des plus grands sommeliers, dégustateurs et journalistes ont dégusté à l'aveugle les millésimes

1988, 1989 et 1990

A l'issue de cette dégustation, seulement 20 champagnes sont sortis du lot, dont notre cuvée "Les Echansons" 1988.





LA FLORAISON DE LA VIGNE

Après l'écllosion des feuilles, c'est au tour des premières fleurs.



En ce début de campagne viticole, lorsque la vigne reprend son cycle végétatif, les épisodes de pluie sont craints de tous les vignerons.

Avec l'inquiétude du mildiou, ce champignon qui aime l'humidité et la chaleur, les efforts sont constants afin de protéger au mieux la vigne.

Mailly Grand Cru aborde avec vigilance et attention la floraison de son vignoble.

LES PROCHAINS STADES DE LA VIGNE

Les fleurs de la vigne se transforment au fur et à mesure en petits grains, qui forment les jeunes fruits. Leur développement s'opère jusqu'en août en moyenne, formant alors une grappe verte.

On parle alors de véraison, une étape où les premières baies s'éclaircissent pour les cépages dits blancs comme le Chardonnay, ou se colorent pour les cépages appelés noirs tel le Pinot Noir :



PINOT NOIR



CHARDONNAY

Il faut encore patienter quelques semaines supplémentaires pour que la maturité des raisins soit optimale et ainsi entamer les vendanges de l'année.



ROSÉ DE MAILLY : AVEC QUOI LE DÉGUSTER CET ÉTÉ ?



IDENTITÉ

- Lieux-dits les plus ensoleillés de Mailly-Champagne, vignes exposées Sud
- Méthode de la saignée, rosé de macération
- Pinot Noir 90%
- Ajout de 10% de Chardonnay et 2% de Pinot Noir vinifié en rouge
- Dosage de 7g de sucre par litre

Pour accompagner ce rosé de macération qui mêle la finesse et l'univers croquant du fruit, rien de tel qu'un plateau de sushis ou un tataki de saumon.

Il se révèle avec éclat, grâce à une harmonie des goûts et des textures, en accord avec une bruschetta de chèvre frais et jambon ibérique.

