

Gabriel-Pagin Fils

 RAISONNÉE

 VENTE SUR PLACE

 VISITE SUR PLACE

 CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

4 rue Des Remparts - 51160 - Avenay Val d'Or - T: 03 26 52 31 03

La maison Gabriel-Pagin, dirigée par des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, s'étend sur 9,50 ha, sur les terroirs classés en grand et premier cru d'Avenay-Val d'Or, Mutigny, Avize et Cramant. Ici, la viticulture raisonnée intégrée s'adosse à certains principes : vignes labourées, non désherbées chimiquement, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, fermentation alcoolique et malolactique spontanées, vinification sous bois et long vieillissement en cave.

Brut Nature (1er cru blanc de noirs)

BSA | 15/20 |



Ce 1^{er} cru blanc de noirs dévoile un très joli nez attestant du côté riche et mûr de la récolte (base 2011). Les notes d'évolution (sous-bois) se mêlent à une belle fraîcheur mentholée. En bouche, on retrouve ces caractéristiques agrémentées d'une minéralité saline. Un beau champagne de repas à proposer sur une côte de veau en cocotte et champignons des prés.

Carte d'Or brut (1er cru blanc de noirs)

BSA | 14,5/20 |



Ce pur pinot noir, déjà assagi par les années, est issu de la récolte provenant du millésime 2012 complété de vins antérieurs. Le nez paraît vineux, avec des notes de paille fraîche et d'encaustique. La bouche, mûre et soyeuse, exprime des notes toastées et salines salivantes. Belle allonge en finale. À essayer sur un rôti de veau orloff.

Cuvée Roger Gabriel brut (1er cru blanc de blancs millésimé)

2008 | 16/20 |



Issue de l'assemblage des chardonnays de la vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, cette cuvée propose un nez fin où les notes d'évolution se mêlent à la fraîcheur des agrumes et à la douceur des épices. La bouche, aérienne, très mûre, se dote d'une trame saline et crayeuse. La finale, salivante et tout en longueur, permettra d'associer cette cuvée à un beau poulet fermier aux épices douces et lait de coco.

Cuvée Roger Gabriel brut (1er cru blanc de blancs millésimé)

2006 | 16/20 |



Presque 12 années de vieillissement en cave pour cette cuvée au nez bien évolué sur des notes de sous-bois et d'épices (poivre doux, muscade). La bouche se montre crémeuse, crayeuse et riche, avec du volume et de la fraîcheur. Un très beau champagne à essayer avec un vieux comté ou un fromage de Hollande affiné.

Cuvée Roger Gabriel brut (1er cru blanc de noirs millésimé)

2004 | 16/20 |



100% pinot noir pour ce champagne d'Avenay-Val-d'Or. La couleur est ambrée, bien marquée. Au nez, les arômes de pommes très mûres, de cire d'abeille et de fruits rôtis dominent. En bouche, le vin se montre un rien plus frais que ne le laissait présager le nez, mais les saveurs restent marquées. C'est un champagne de style historique, parfaitement réalisé, uniquement gastronomique.

Rosé brut (1er cru)

BSA | 14,5/20 |



Ce blanc de noirs, dont l'assemblage comporte 30% de raisins vinifiés en rouge, propose un nez gourmand et riche, avec déjà des notes d'évolution. Le dosage, de presque 11 g par litre, est justifié et équilibre une acidité pointue. La finale se fait sur de beaux amers. À associer à un médaillon de biche, sauce aux airelles.