

la Lettre du vigneron



Chers Clients, Chers Amis,

C'est avec plaisir que nous vous retrouvons pour vous donner des nouvelles de votre Champagne.



"La nature est généreuse lorsque nous savons la respecter"

Côté météo, on peut dire que ce début d'année ressemble à un "hiver estival" ! Ces variations entre période de gel et de chaleur montrent que la Champagne connaît d'importants changements climatiques. Nous devons être réactifs et adapter notre viticulture proche de la nature et basée sur le respect de l'environnement.

Année 2018 exceptionnelle

Depuis ces dernières vendanges, nous avons à cœur de sublimer cette exceptionnelle récolte 2018. Les premières dégustations de nos vins clairs confirment cette année remarquable.

Nos pratiques œnologiques naturelles et respectueuses du savoir-faire traditionnel vont nous permettre de donner naissance à des cuvées uniques qui raviront vos papilles !

Du nouveau sur la toile

Notre site Internet évolue : retrouvez toutes les infos du domaine sur www.champagne-gabriel-pagin-fils.com.

Retrouvez aussi toute notre actualité sur notre page Facebook "Champagne R.Gabriel-Pagin Fils". 

Dans l'attente de vous revoir prochainement, nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité.

Marie-Catherine, Pascal, Carole & Aurélien GABRIEL



DES CHAMPAGNES DE CARACTÈRE QUI NOUS RESSEMBLENT

Notre Maison vous propose sa gamme de Champagnes Premier Cru aux multiples nuances, reflétant des terroirs uniques :

- **Carte d'Or** : 100 % Pinot Noir : la puissance alliée à la générosité
- **Grande Réserve** : assemblage 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir - l'élégance tout en finesse
- **Rosé** : 100 % Pinot Noir : la fraîcheur gourmande
- **Brut Nature** : 100 % Pinot Noir : la pureté intense
- **Millésime 2008** : 100 % Chardonnay : le charme de la maturité.



La CARTE D'OR sous les projecteurs...

DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Dans notre vignoble, le Pinot Noir est roi.

Le fondateur Roger Gabriel a créé la cuvée historique de la maison lors de ses premières vendanges en 1946 : la Carte d'Or, un blanc de noirs, 100% Pinot Noir. A l'époque, cette cuvée était élaborée en demi-sec pour accompagner les desserts. Au fil du temps, elle s'est déclinée en brut.

UN SAVOIR-FAIRE

Pascal Gabriel a élevé ce Champagne au rang de cuvée emblématique de la maison.

En préservant ce que ses parents ont fait, il a su imposer ce style original, rare, doté d'une personnalité généreuse.



La cuvée Carte d'Or possède une robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez présente des arômes de fruits jaunes très mûrs : mirabelle, coing et reine-claude qui évoluent sur des odeurs de vin de cerise et de vin de noix. La bouche, soyeuse et intense, exprime des notes toastées. La finale se montre persistante avec de profonds arômes d'évolution comme la figue sèche et les fruits confits.



UNE NOUVEAUTÉ

Aujourd'hui, Aurélien perpétue l'élaboration de ce blanc de noirs, et a décidé de vous le proposer en Magnum !

Ce flacon festif équivaut à 2 bouteilles (1,5 litre), c'est à dire entre 12 et 14 flûtes. Idéal lors d'un cocktail, il saura aussi marquer les esprits lors de vos réceptions !

Le MAGNUM, contenant idéal pour le champagne.

Tout d'abord, l'avantage du magnum est une plus lente mini-oxydation que pour une bouteille classique, car la proportion d'air entre le bouchon est le vin est moindre.

De plus, ce type de contenant s'aérera plus efficacement au cours du service. En effet, la surface de vin en contact avec l'air est nettement supérieure que celle d'une bouteille de 75cl.

Enfin, le magnum mettra plus de temps à se refroidir ou se réchauffer. Ceci implique moins de variations thermiques brutales.



OENOTOURISME EN CHAMPAGNE



Venez partager un moment authentique chez un vigneron indépendant

Prenez le temps de venir découvrir notre passion lors de votre prochaine escapade en Champagne.

Nous vous proposons une escale sur notre exploitation à Avenay Val D'Or pour vous dévoiler un savoir-faire et un métier-passion au plus proche de la nature.

Situé au coeur de la Champagne, dans le Parc Régional Naturel de la Montagne de Reims, notre domaine vous

accueille pour explorer la richesse d'un patrimoine transmis depuis trois générations.

Nous vous offrons authenticité, échanges et partage autour d'un accueil chaleureux.

C'est avec plaisir que nous vous proposons une visite de nos caves et une dégustation de nos Champagnes Premier Cru authentiques et de caractère.

IDÉE COCKTAIL RATAFIA

RETOUR DE PERSE

- 8 cl de Ratafia
- 2 cl de jus de citron vert
- 3 cuillères de sucre de cassonade
- 10 feuilles de menthe
- Top Perrier

Par Arnaud Lallement (chef à l'Assiette Champenoise***)



PROCHAINEMENT...

Notre volonté d'élaborer des cuvées de qualité, rares et originales va bientôt donner naissance au MILLÉSIME 2009.

Issue d'un assemblage 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir, cette cuvée confidentielle repose tranquillement dans nos caves en attendant sa parfaite maturité...
Encore un peu de patience !

LE COIN DES RÉCOMPENSES

BRUT NATURE

Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2019.



GRANDE RÉSERVE

Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2018.

bettane + desseave PRIX PLAISIR

CARTE D'OR

Médaille d'Or 2019.

Médaille d'Argent 2018.

"Fin, puissant, assez long, la bulle est présente, vinosité et persistance."

GRANDE RÉSERVE

Médaille de Bronze 2019.



Gault & Millau

L'expert gourmand

Citations de nos cuvées dans le Guide des Champagnes Gault & Millau 2019

- **Carte d'Or : 14,5/20** "La bouche, mûre et soyeuse, exprime des notes toastées..."
- **Rosé : 14,5/20** "Nez gourmand et riche [...], la finale se fait sur de beaux amers"
- **Brut Nature : 15/20** "Les notes d'évolution se mêlent à une fraîcheur mentholée"
- **Millésime 2006 : 16/20** "La bouche se montre crémeuse, crayeuse et riche, avec du volume et de la fraîcheur"
- **Millésime 2008 : 16/20** "Les notes d'évolution se mêlent à la fraîcheur des agrumes [...] Finale salivante et tout en longueur"

ROSÉ

Régal

Juillet-Août 2018

Mention pour notre ROSÉ dans le dossier spécial "Rosés de l'été" du magazine REGAL :
"On n'a pas trouvé mieux que des bulles pour accompagner en légèreté et en fraîcheur une soirée d'été!"



CHAMPAGNE GABRIEL-PAGIN FILS

4, rue des Remparts - 51160 AVENAY VAL D'OR - FRANCE

Tél.: +33 (0)3 26 52 31 03 - Fax : +33 (0)3 26 58 87 20 - E-mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr

www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

