

Chers Clients, Chers Amis,

Nous profitons de ce printemps pour vous donner des nouvelles de votre Champagne !

Au vignoble, les différentes activités s'enchaînent au fil des saisons : taille, liage, broyage, fertilisation, labour, ébourgeonnage... puis durant toute la période de croissance de la vigne, le palissage et le rognage achèveront toutes ces opérations en vert.



Initialement encadrées par la charte **AMPELOS**, toutes ces pratiques viticoles sont désormais secondées par des démarches issues de la **Certification de Haute Valeur Environnementale** de notre exploitation.



Côté cave, les dégustations des vins issus de la récolte 2014 battent leur plein en vue des assemblages. L'art de marier les vins clairs et les vins de réserve donnera naissance à nos différentes cuvées que vous pourrez découvrir ou retrouver avec entre autres nos Champagnes **blanc de blancs** et **blanc de noirs**.

Sachez que vous êtes toujours les bienvenus pour visiter notre cave. Et Merci encore pour la confiance que vous accordez à notre Maison !

Marie-Catherine, Pascal et Aurélien Gabriel

Blanc de blancs ou Blanc de noirs ?

Le Champagne blanc de blancs est exclusivement issu du Chardonnay, seul cépage blanc autorisé en Champagne. Parmi notre gamme de Champagnes figure un blanc de blancs : le **Millésime 2006** - Cuvée Gourmande et Raffinée où s'exprime pleinement tous les caractères du Chardonnay à son apogée.



Le Champagne blanc de noirs est élaboré à partir de cépages noirs à jus blancs tels que le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Ces deux variétés de raisins peuvent être utilisées individuellement ou faire l'objet d'un assemblage. La **Carte d'Or** et le **Millésime 2004** ont une particularité commune : La Puissance - spécificité du Pinot Noir. Généreux pour l'un et opulent pour l'autre, ces Champagnes blanc de noirs livrent de magnifiques nuances que le Pinot Noir peut offrir.

La Certification HVE de notre Exploitation...

Dans notre volonté perpétuelle de respecter l'environnement et compte tenu de notre passion pour la vigne et le vin, notre exploitation a souhaité s'engager dans un dispositif agro-écologique rigoureux reconnu par l'Etat.

Notre attachement au respect de nos terroirs et de notre patrimoine nous a incités à mener à bien toutes les démarches nécessaires pour obtenir la Certification HVE.

Biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et de l'eau furent les indicateurs qui ont permis à notre exploitation de remporter le précieux sésame.

Aujourd'hui, notre Maison est ravie vous présenter le nouveau logo dévoilé dernièrement par le Ministère de l'agriculture.



Déjà des récompenses pour 2015 !...



16/16,5 - Millésime 2004 Cuvée Roger Gabriel

16 - Brut Rosé

N°2203 - Guide Spécial Champagne
4 Décembre 2014



Coup de Cœur pour le MILLESIME 2004

Gault & Millau

Gabriel-Pagin Fils Cuvée Roger Gabriel - Millésimé brut (1er cru) 2004 | 15/20 | -

Une robe or caractéristique du pinot noir. On le retrouve dans la trame vineuse et riche du nez, dominée par des arômes de fruits composés suivis par des notes de pain d'épice et de sucre d'orge. La bulle est fine et incisive. Un champagne de repas.

Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve brut (1er cru) BSA | 10/20 | -

Un nez très agréable alliant fraîcheur des agrumes à des notes composées de pêche, de poire et de pomme reinette. En bouche, la bulle est fine et crémeuse ainsi que désaltérante nous rappelant la trame fruité du nez. Bel équilibre pour une cuvée d'apéritif.

Une Médaille d'Argent

pour la Carte d'Or

à l'International Wine Challenge !



Médailles d'Or et d'Argent
pour le Millésime 2006 !



Carte d'Or Brut Premier Cru NV
from
Champagne Gabriel-Pagin Fils