



### Richard Juhlin, un parfum de champagne

Un très bon producteur qu'il ne faut pas perdre de vue \* \* \*

Prenant la suite de Nicolas Maillart qui fonda la maison en 1720, Lucien Maillart déménagea celle-ci de Chamery à Ecueil, où elle se trouve toujours actuellement. L'entreprise est aujourd'hui entre les mains de Nicolas Maillart (né en 1977), qui veille à y appliquer certaines techniques apprises dans le Bordelais, afin de produire les meilleurs champagnes possible. Les vinifications se font dans le strict respect de la nature. Le vignoble se distingue par le fait qu'il a été planté en foule, ainsi que cela se faisait avant le phylloxéra en 1973, ainsi que par son ancienneté, puisqu'il affiche une moyenne d'âge respectable de 30 ans. La maison Maillart est propriétaire, outre de 3 hectares à Ecueil, de parcelles à Villers Allerand et de 1 hectare de vignes à Bouzy. ses vins sont fermentés à 10 % en futs de chêne. le Francs de Pied vieilles vignes est issu de vieilles vignes plantées en foule , qui donnent une vendange extrêmement riche. celle ci regorge d'arômes de fruits noirs, qui s'expriment magnifiquement à la faveur d'une vinification en fûts, avec batonnages réguliers et blocage des fermentations malolactiques. le résultat est un vin impressionnant, puissant au point d'être colossal, plutôt boisé, mais doté d'un fruité extraordinairement riche , dans le style de ceux de Jacques Selosse.

ANNEE	VIN	POINTS
	Platine	(74) 78
	Rosé	(72) 76
2005	Millésime	(78) 84
2002	Millésime	(77) 82
2004	Chaillots Gillis	(89) 91
2003	Chaillots Gillis	(85) 89
2002	Chaillots Gillis	(83) 86
2003	Francs de Pied	(87) 91
2002	Francs de Pied	(89) 92
1995	Prestige	(78) 78

La note entre parenthèse est le nombre actuel de points du vin

La note qui suit est la note du champagne à son apogée.

Barème sur 100 points, différent de ceux de Parker, wine spectator...