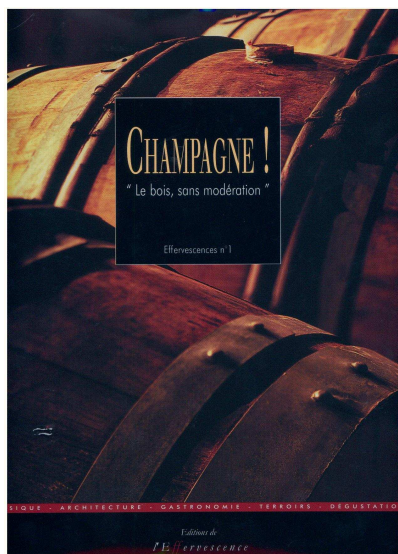




CHAMPAGNE
MAILLART



■ Champagne M. Maillart

*"la valeur n'attend pas
le nombre des années."*

Nicolas Maillart n'a pas trente ans et déjà sa démarche s'affirme et se nuance. Pour 2007, il a commandé à la Tonnellerie de Champagne des fûts de la forêt de Sermiers, un village voisin. C'est dire son attachement au terroir ! Ses fûts sont achetés neufs de façon à maîtriser leur évolution et les raisins destinés au bois sont choisis en fonction du terroir. Les sols de sable sont écartés et son attention se porte sur les vins de sols crayeux ou argilo-calcaires. Nicolas nous confie aussi avoir plus de satisfaction avec les chardonnays en vieilles vignes, car ils se trouvent sur ses meilleurs terroirs. Le premier vin goûté, provenant d'un chardonnay de quarante ans sur argiles siliceuses installé aux "Gillys" à Ecueil, s'affirme par sa maturité aromatique et son élégance. Le "boisé" se devine, sans s'imposer. Le deuxième vin, toujours un chardonnay d'Ecueil, vieilles vignes sur argile exposées au sud, au lieu dit "Chaillot", est plus frais, plus ferme, plus strict mais moins cohérent que le premier. Le troisième vin est beaucoup plus puissant et gourmand. Ce chardonnay né sur la plaine crayeuse de Bouzy, est tout en rondeur. Souple et gras, avec un "boisé" perceptible, ce vin est un clin d'œil à la Bourgogne.

Champagne M. Maillart,
13, rue de Villers aux Noeux,
51500 Ecueil.
Tel : (33) 03 26 49 77 89