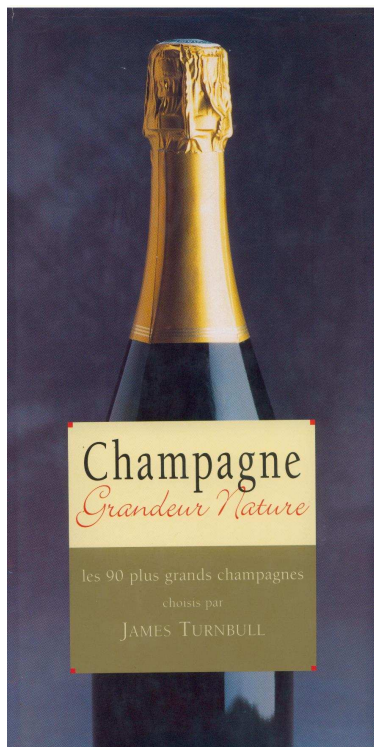




CHAMPAGNE MAILLART



MICHEL MAILLART

Écueil, situé sur la Petite Montagne à environ neuf kilomètres au sud-ouest de Reims, est un village de cinquante viticulteurs. La plupart d'entre eux ont des exploitations relativement petites et apportent leurs raisins à la coopérative du village. Michel Maillart est un des vigneron les plus importants d'Écueil, et il produit sans doute les meilleurs champagnes du village.

Une famille établie depuis des siècles Les Maillart sont vigneron depuis au moins 1720, et ils vécurent et travaillèrent au village voisin de Chamery jusqu'au début du xx^e siècle. Mais il existe un document qui suggère une ascendance bien plus ancienne, une « mesure de vigne » datée de 1533 élaborée par maître Pierre Maillart, arpenteur juré à Chamery, pour le compte de l'abbaye de Saint-Nicaise.

Louis-Octave, l'arrière grand-père de Maillart, fut un homme important et dynamique, cofondateur du Syndicat agricole d'où émergent le Crédit agricole et le Syndicat général des vignerons de Champagne. Il fut parmi les premiers viticulteurs à produire son propre champagne, et Lucien, son fils, suivit son exemple. Ce fut Lucien qui installa la famille à Écueil, et qui transmet en temps voulu tout son savoir-faire à Marcel, père de Michel Maillart.

Des vins de personnalité et d'authenticité Maillart et son épouse achetèrent leurs propres terres et commencèrent leur exploitation en 1972, mais Michel continua à travailler avec son père et ils vinifièrent ensemble leur production jusqu'en 1980. Depuis lors, il s'est construit une belle réputation, et la qualité de ses vins est régulièrement saluée par la critique. Les vignes de Maillart s'étendent sur huit hectares, situés non seulement à Écueil mais aussi à Villers-Allerand et à Bouzy. Grâce aux soins de la vigne, à la bonne maturité des raisins lors de la vendange et au tri des fruits, la matière première offre toutes les potentialités nécessaires pour produire d'excellents vins de caractère et d'authenticité.

La magie champenoise de l'assemblage Maillart vinifie ses vins dans des cuves en acier revêtues d'émail, et n'utilise que la cuvée à moins que le millésime soit exceptionnel. Après les fermentations alcoolique et malolactique, Maillart souscrit au rituel de la magie champenoise en assemblant les vins de différents crus, cépages et années. Suite au tirage, il les empile en tas dans les caves volumineuses qu'il a construites et agrandies au cours des années, où ils subissent leur prise de mousse et passent par la suite une longue période à s'enrichir sur lie. Quand on considère qu'ils sont enfin prêts à la vente, ils ont en général besoin de très peu de dosage.

La « Cuvée Prestige » La gamme Maillart inclut tous les styles traditionnels de champagne et est couronnée par la Cuvée Prestige. Ce grand vin millésimé passe un temps particulièrement long sur lie avant d'être dégorgé – treize ans dans le cas du millésime 1983 ! –, mais demeure remarquablement frais. Là réside l'un des nombreux mystères du champagne... Une robe or ambré, un bouquet riche et épicé de fruits secs et de brioche, une constitution généreuse... Ces qualités composent un vin qui s'entend à merveille avec le poulet sauté aux champignons.

- Statut : R.M.
- Autres vins : Brut S.A., Réserve Brut Millésimé, Blanc de Blancs Brut Millésimé, Rosé Brut Millésimé
- Propriétaires : M. et Mme Michel Maillart
- Vinificateur : Michel Maillart
- Superficie du vignoble : 8,5 hectares
- Nombre de crus : 3
- Classification moyenne : 93 %
- Années de stock : 5
- Ventes annuelles : 50 000 bouteilles
- Exportations : 10 %
- Vente sur place : oui
- Visites : sur rendez-vous

Cuvée sélectionnée :

- **Cuvée Prestige** (cuvée millésimée)
- Encépagement : pinot noir 65 %, chardonnay 35 %
- Conservation sur lie : 13 ans
- Dosage : 4 g par litre