



# CHAMPAGNE MAILLART

LA REVUE DU VIN  
DE FRANCE

CLASSEMENT  
DES MEILLEURS  
**VINS**  
DE FRANCE  
**2007**

Le guide de référence

1230 domaines sélectionnés  
6973 vins notés et commentés



## M. MAILLART CHAMPAGNE

Rouge : 6,4 hectares. Pinot  
noir 100 %.

Blanc : 2 hectares.  
Chardonnay 100 %.

Production moyenne : 70 000 bt/an.



Un ancêtre du jeune Nicolas Maillart a été cofondateur du syndicat de viticulteurs de Champagne, soit un pionnier qui produisait son propre champagne. Aujourd'hui, dans la continuité du travail familial, Nicolas s'occupe depuis 2003 du vignoble (70 % pinot noir). Il oriente le domaine vers une viticulture plus saine, plus minutieuse dans l'expression des parcelles et vers l'élevage partiel sous bois. Sa gamme courte, typée par des pinots et des chardonnay de la Montagne de Reims, monte en puissance à chaque millésime. Les vins : la chair veloutée du pinot bien mûr s'exprime avec générosité dans le brut Premier Cru, d'un excellent rapport qualité-prix parmi les champagnes de caractère. Le Blanc de blancs Premier Cru 2000 perpétue la texture expressive et fine des chardonnay fruités de la Montagne de Reims. L'élevage sous bois est sensible tout en restant équilibré dans le très beau Blanc de blancs Les Gillys 2000, ample, savoureux, au caractère entier et naturel.

- Brut Blanc de Blancs Premier Cru 2000
- Brut sans année Premier Cru
- Extra-Brut Blanc de Blancs Premier Cru Les Gillys 2000 n.c.

© M. Maillart

11, rue de Villers, 51500 Ecueil.

Tél. : 03 26 49 77 89 - Fax : 03 26 49 24 79

E-mail : [champagnemaillart@tiscali.fr](mailto:champagnemaillart@tiscali.fr)

Sur rendez-vous.

Nicolas Maillart.