



CHAMPAGNE
MAILLART

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2009

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

www.hachettevins.com

M. MAILLART Cuvée Prestige 1995 *

● 1er cru 0,5 ha 3 500 ■ 30 à 38 €

Sous la Régence, à une époque où le champagne s'installait sur les grandes tables, les ancêtres des Maillart taillaient la vigne sur les pentes nord de la Montagne de Reims. Mais ce n'est qu'à la fin des années 1960 que la marque est née. La cuvée Prestige propose des champagnes de grands millésimes : ici un 1995. Assemblage de 60 % de pinot noir et de 40 % de chardonnay, ce vin s'annonce par un nez fumé, grillé, beurré et fruité. La bouche puissante reste dans ce registre aromatique. À réserver aux amateurs de vieux champagnes. Cité, le brut 1^{er} cru (23 à 30 €) a connu le bois. Le pinot noir, très majoritaire (80 %, pour 20 % de chardonnay des années 2004 et 2003), lui a légué sa puissance, sa rondeur, ses arômes intenses de fruits mûrs, voire compotés, et ses nuances de cerise. (RM)

● SCEV M. Maillart, 11, rue de Villers, 51500 Écueil,
tél. 03.26.49.77.89, fax 03.26.49.24.79,
contact@champagne-maillart.fr ☑ ⚙ ♂ r.-v.