



CHAMPAGNE  
MAILLART



### MICHEL MAILLART

11, rue de Villers 51500 Ecueil.  
03.26.49.77.89.

**17 - Brut Réserve 96 Premier cru.**

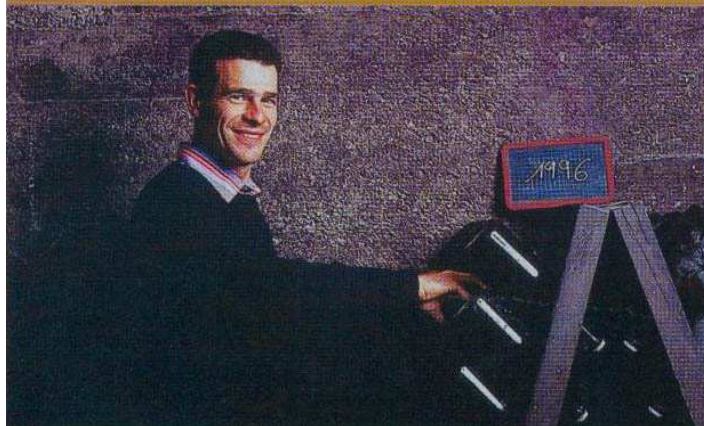
Pinot noir et chardonnay pour moitié, nez d'agrumes et de pain grillé, bouche vive, épicée, tendue, dosage très faible qui favorise l'expression minérale, long, très élégant.

Retenir aussi le Brut 1<sup>er</sup> Cru, noté **16** : « *J'essaie de le typer avec le fruité des vins d'Ecueil* » (voir portrait). Groseille, feuille morte, sous-bois, bouche fruits blancs, riche, assez long, très réussi.

Dans quelque temps devrait sortir un 2003 exceptionnel, élaboré à partir d'une vigne de pinot non greffée, « franc de pied » comme autrefois, plantée en 1975 à la place d'une vigne qui avait résisté au phylloxéra.

### Nicolas Maillart 28 ans, champagne Michel Maillart

« Je suis ingénieur agro et œnologue, j'ai d'abord travaillé chez Legras, à Chouilly, avant de revenir ici. Première vinification en 2003, c'était compliqué avec la canicule. J'ai reçu mes cuves pendant les vendanges. Je laboure, je n'utilise pas depuis trois ans d'insecticides ni d'herbicides, j'utilise les moyens qui me semblent adaptés à mon terroir, j'essaie de trouver des équilibres naturels, sans tomber dans les carcans de la certification bio. Je laisse de l'herbe dans le rang dans les pentes, et quand c'est pas trop pentu, je laboure. J'ai un vignoble sur trois terroirs bien différents : Ecueil, sableux, cela donne du fruit ; Villers-Allerand, premier cru argileux qui donne de la structure, et Bouzy en grand cru pour la puissance. »



8 Décembre 2005

SARL Nicolas Maillart - 5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 ECUEIL - Tél. : +33(0)3 26 49 77 89 - Fax : +33(0)3 26 49 24 79  
e-mail : contact@champagne-maillart.fr - Site : www.champagne-maillart.fr

SARL au capital social : 10 000 € - siret : 485377 014 RCS Reims - APE 741J - TVA : FR 34 485 377 014