NICOLAS MAILLART

Vigneronne depuis Louis XV, la famille Maillart a, comme la majorité des récoltants champenois, distribué son raisin aux grandes maisons pendant des décennies avant d'élaborer elle-même ses vins. En 2003, Nicolas Maillart, représentant la neuvième génération, a décidé de se lancer seul dans l'aventure de la production et du négoce (16 ha) en investissant dans une nouvelle cuverie, de nouveaux outils d'élaboration et une nouvelle façon de conduire la vigne. Dix ans plus tard, il fait partie de cette relève dont on parle de plus en plus en Champagne.

> Lieu: 5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 Écueil Téléphone: 03 26 49 77 89 www.champagne-maillart.fr





Subtilement anisé au premier nez, il se révèle davantage sur les fruits jaunes une fois en bouche, et c'est surtout l'énergie qui s'en dégage qui séduit, même si l'effervescence reste caressante et onctueuse. La maturité du fruit est expressive, la vinosité est gourmande sans être lourde, c'est un bon champagne pour un apéritif aux canapés variés.

Cuvée Premier Cru 2007 - Brut 16/20





Attaque axée sur un fruité jaune et rouge très net (mandarine, cerise, kirsch), effervescence riche guidée par des bulles bien nouées, même énergie que sur la cuvée Platine : serait-ce la signature de Nicolas Maillart? C'est un champagne en tous les cas bien équilibré, assez puissant et gourmand, qu'on peut facilement offrir à table. Une idée d'harmonie? Un homard façon cajun, pas trop relevé.