

SELECTION 2024

by Xavier Jaubert

# CHAMPAGNES

1er CRU A VERTUS

Un vignoble d'exception...



Au cœur de la Côte des Blancs, des Champagnes cousus main, alliant la finesse et l'élégance du Chardonnay.





CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS





Les Champagnes **PAUL GOERG** par leur taille et leur savoir-faire, signent des assemblages au style intemporel et authentique...

  +33 612.811.800

CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

- Médaille d'Or - Berlin Wine Trophy 2021
- Médaille d'Argent - Vinalies Nationales 2020
- Médaille de bronze - Concours Générale Agricole de Paris 2020

**BRUT TRADITION**  
Premier cru à Vertus

Le nez est ample et frais. À la fois florale, avec des touches d'acacia et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes, tel que la pêche. En bouche, la tension est maintenue par les agrumes jusqu'à la note finale de citron jaune. Bel équilibre entre ces deux cépages, la maturité des arômes du Pinot Noir est préservée par la fraîcheur du Chardonnay.



CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

- Médaille d'Or - Berlin Wine Trophy 2021
- Médaille d'Or - Mundus Vini 2021
- Médaille d'Argent - Vinalies Nationales 2020

**ABSOLU EXTRA-BRUT**  
Premier cru à Vertus

Un nez très frais, porté sur la salinité et les agrumes, puis très gourmand avec des notes briochées et de fruits confits, adouci par des touches de miel. En bouche, attaque fraîche et acidulée. La tension persiste en fin de bouche grâce aux notes de citron confit mises en exergue par la minéralité de cette cuvée.



CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

- Médaille d'Or - Berlin Wine Trophy 2021
- Médaille d'Or - Mundus Vini 2021
- Médaille d'Or - Concours Générale Agricole de Paris 2020

**BLANC DE BLANCS**  
Premier cru à Vertus

Un nez à la fois généreux, porté sur les fruits blancs et jaunes tel que la pêche de vigne, et chaleureux grâce aux subtiles notes de noisettes grillées et de moka. En bouche, attaque ronde, des notes d'agrumes confits nous transportent vers une belle fraîcheur. Les notes de crème pâtissière sont maintenues par la tension citronnée pour un final harmonieux.




CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

- Médaille d'Or - Mundus Vini 2021
- Médaille d'Or - Concours Générale Agricole de Paris 2020

**ROSÉ**  
Premier cru à Vertus

Un nez fruité, sur la fraîcheur grâce au Chardonnay et ses notes d'agrumes. Le Pinot Noir s'exprime ensuite par une explosion gourmande avec des notes de framboises et de cassis. Une bouche bien équilibrée, illustrée par la fraise des bois qui marie les ambassadeurs des deux cépages, agrumes et fruits rouge. La touche finale est portée sur la minéralité et le croquant des fruits frais.



CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

**MILLESIME 2009**  
Premier cru à Vertus

Le Vintage 2009 offre un nez minéral sur la finesse et la fraîcheur où les agrumes s'expriment délicatement. L'ouverture nous offre des arômes briochés beurrés et de la noisette torréfiée. L'attaque en bouche est ample et soyeuse, les fruits jaunes et exotiques se dévoilent sous l'impulsion des pinots noirs en milieu de bouche.



CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

**CUVEE LADY**  
VINTAGE 2007



Sa robe se pare de reflets d'argent et ses bulles délicates donnent naissance à une effervescence très élégante. Le premier nez est d'une grande richesse. Dominé par des expressions minérales, puis d'agrumes et de pêche, il s'intensifie au fil des secondes et évolue sur des nuances beurrées et toastées, caractéristiques du Chardonnay. Les notes d'abricot et de pêche de vigne viennent le sublimer.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Une explosion aromatique comblée de richesse et de complexité, signature du style Napoléon, élaboré par le Chef de Caves Johan Jarry.

  +33 612.811.800



  
CHAMPAGNE  
**NAPOLÉON**

**BRUT TRADITION**  
Premier cru à Vertus

Dans le pur style Napoléon avec un vieillissement dans nos caves de 3 ans minimum, la Cuvée Tradition est particulièrement appréciée par les amateurs de Champagne. Sa couleur jaune doré traduit parfaitement l'assemblage et le vieillissement en cave. Son effervescence est délicate et persistante.



  
CHAMPAGNE  
**NAPOLÉON**

**BLANC DE BLANCS**  
Premier cru à Vertus

Le Blanc de Blancs offre une robe aux reflets dorés, caractéristiques du cépage Chardonnay et d'une belle maturité. Une effervescence fine et persistante avec un cordon représentatif des Grands Blancs de la Champagne. Un nez ample et d'une grande finesse offrant des notes d'agrumes, d'écorces confites et de noisettes fraîches.



  
CHAMPAGNE  
**NAPOLÉON**

**ROSÉ**  
Premier cru à Vertus

Une très belle Cuvée Rosé élaborée sur la base de notre Tradition assemblé à une faible proportion de Pinot Noir issu des grands crus et vinifié en rouge pour amener la couleur et le fruité. La robe est d'un beau rose à reflets rouges légers. Les arômes de cette Cuvée Rosé sont d'un fruité franc et élégant, dominé par des notes de fraises et de cerises.



CHAMPAGNE  
CH. & A.  
**PRIEUR**  
MAISON FONDÉE EN 1825

**GRAND PRIEUR  
BRUT**

L'assemblage des trois cépages champenois provenant de plusieurs crus, savamment sélectionnés offre à la Cuvée GRAND PRIEUR BRUT, un parfait équilibre et une belle rondeur. 45% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier. Une cuvée parfaitement équilibrée et harmonieuse, à laquelle un vieillissement de 4 ans apporte complexité et rondeur.



**DECLOS FRÈRES**

**CHAMPAGNE  
BRUT**

Vieillissement 15 mois minimum, vendanges manuelles. Reflet de la Maison Desclos et du savoir faire, cette cuvée brute, dosée à 10gms est produite avec l'intégralité des parcelles de la famille. A la dégustation, le nez révèle des notes de fleurs et de fruits blancs, la bouche est ronde et douce, une balance entre une belle minéralité et une finale persistante.



**PETITEAUX**

**CHAMPAGNE  
EXTRA BRUT**

Cette Cuvée «EXTRA BRUT» est la représentation parfaite du fruité du Pinot Noir, de la richesse du Chardonnay et de la minéralité du terroir argilo-calcaire. «Moblène» est l'emplacement de la parcelle avec une exposition sud-est. Or pâle, belles bulles fines et élégantes, robe soyeuse incroyablement frais, équilibre parfait, raisins mûrs, fruités, savoureux et puissants.

