VIF

CUMIÈRES

PREMIER CRU - MILLÉSIME 2019



"Champagne Vif et Tonique"

RETOUR SUR L'ANNÉE 2019

Les températures élevées, parfois caniculaires, et la sécheresse qui prévalent depuis mi-juin n'ont globalement pas de conséquences sur le vignoble.. Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre, combiné à des nuits fraîches à l'approche de la vendange, a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle, offrant des moûts bien équilibrés entre acidité et taux de sucre ainsi qu'une belle concentration aromatique .

VITICULTURE

100 % Chardonnay
VILLAGE : Cumières 1er Cru
PARCELLES : Les Houssettes, Les Culots Milieu et Haut de Coteaux
EXPOSITION : Sud-Ouest
SOUS- SOL : argilo-sableux
Récolté et sélectionné manuellement le 17 Septembre 2019
PRODUCTION : 5770 bouteilles

VINIFICATION

Seul le jus de la première presse est conservé
Fermentation alcoolique maitrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée
Fermentation Malolactique bloquée
Elevage en cuve : 6 mois, tirage tardif
Vieillissement sur lie : 36 mois
DEGORGEMENT : 11 Mars 2026
DOSAGE : 0 g /L BRUT NATURE

DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur champagne, lumineuse et élégante. L'effervescence est fine et régulière, avec un cordon de bulles délicat qui souligne la pureté du vin.

Le nez se montre plus précis et plus tendu que dans sa version dosée. Il s'ouvre sur des notes florales et d'agrumes frais, accompagnées d'une légère touche crayeuse. L'ensemble gagne en netteté, avec une expression plus droite et minérale.

L'attaque est franche, portée par une mousse nappante qui enrobe délicatement le palais. L'ensemble se montre plutôt délicat, avec une matière fine et précise. La tension est bien présente, sans dureté, et conduit vers une finale longue, étirée, marquée par de belles notes citronnées qui apportent fraîcheur et persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Un champagne taillé pour la table, idéal avec des produits iodés comme des huîtres ou un carpaccio de Saint-Jacques. Sa tension et sa précision accompagneront également très bien un poisson cru ou légèrement mariné.



CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN | Domaine : 667 Chemin des champs de linette - Caveau : 119 Avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY
www.champagne-patrickboivin.com | info@champagne-patrickboivin.com | +33 (0)3 26 56 25 06

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

FRUITÉ

PIERRY

PREMIER CRU - MILLÉSIME 2020



"Champagne Fruité et Gourmand"

Découverte progressive, et authentique. Cette cuvée met en lumière l'identité d'un terroir et l'expression d'un cépage, avec gourmandise.

VITICULTURE

100 % Meunier
Village : Pierry 1er Cru
Vieilles parcelles, Les Bas Charmiers, Les Renards, Les Porgeons
Milieu , Bas de coteaux
Exposition Sud Est,
Sous-sol Argilo - crayeux, limons et silex
Récolté et sélectionné Le 26 Aout 2020
PRODUCTION : 6574 bouteilles

VINIFICATION

Fermentation alcoolique maitrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée
Fermentation Malolactique bloquée
Mise en bouteille tardive
VIEILLISSEMENT : 5 ans
DEGORGEMENT : 03/26
DOSAGE : 6 g/l

DÉGUSTATION

Le versement du champagne génère une mousse généreuse et persistante, relayée par un cordon de bulles directes et intenses qui alimentent une collerette marquée et homogène. Le champagne arbore une robe lumineuse avec une couleur distinctive "œil de perdrix".

Le premier nez est franc et direct avec une belle intensité. Des arômes d'amandes fraiches se dévoilent pour donner un ton charmeur et envoutant. Puis des notes pâtissières et ferriques confèrent un coté flatteur de crème pâtissière légèrement vanillée avec des épices douces.

L'attaque est fraîche et dynamique. Le vin est ouvert avec une belle ampleur, soutenue par une mousse crémeuse et persistante qui apporte une belle structure dans son ensemble. Des notes de fruits rouges telles que des groseilles acidulées avec une pointe tanique définit de préférence ce champagne comme un vin de table.

ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne unique en son genre, avec sa robe ambrée, trouvera sa place avec un risotto de truffes blanches et gamberonis. Il fera aussi un duo parfait avec un tataki de bœuf et ses graines de sésames grillées ou encore avec une tarte aux framboises et sa crème pâtissière vanillée.

MÉDAILLES

2024 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2024
93 PTS. JAMESSUCKLING.COM
Jancis Robinson
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2025
Gold 2026 Catavinum Women's Wine Awards



CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN | Domaine : 667 Chemin des champs de linette - Caveau : 119 Avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY
www.champagne-patrickboivin.com | info@champagne-patrickboivin.com | +33 (0)3 26 56 25 06

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

VIF

EPERNAY
MILLÉSIME 2019

"Champagne Frais et Floral"



VITICULTURE

100 % Chardonnay
VILLAGE : Epernay
PARCELLES : Couchant de Beausoleil, la Cote Ouest
EXPOSITION : Sud-Ouest
SOUS- SOL : crayeux
Vendangées manuellement

VINIFICATION

Fermentation alcoolique maitrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée
Fermentation Malolactique bloquée
MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2020
VIEILLISSEMENT : 3 ans minimum
DEGORGEMENT : 6 mois minimum
DOSAGE EXTRA-BRUT : 6 g /L

DÉGUSTATION

La robe arbore une couleur claire, illuminée de beaux reflets argentés, renforçant l'élégance visuelle de cette cuvée. Le cordon de bulles est régulier et d'une grande finesse, promettant une effervescence délicate.

Le nez subtil et délicat s'ouvre sur des flaveurs élégantes de fleurs blanches, qui évoluent progressivement vers des notes gourmandes et raffinées de brioche.

L'attaque est tendue, avec une sensation monolithique, rigide et parfaitement homogène. La bouche dévoile une texture crayeuse et une fraîcheur salivante, caractéristiques des grands chardonnays de Champagne, offrant une expérience minérale d'exception.

ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne d'une grande précision se marie à merveille avec des queues de langoustine snackées, poudre de sapin et accompagnées de caviar osciètre, pour une harmonie iodée et subtile.
Pour un accord gourmand, la pogne de Romans perdue, servie avec une marmelade d'orange, apportera une touche chaleureuse et sucrée, équilibrant magnifiquement la tension du vin.

MEDAILLES

Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

93 PTS. JAMESSUCKLING.COM



CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN | Domaine : 667 Chemin des champs de linette - Caveau : 119 Avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY
www.champagne-patrickboivin.com | info@champagne-patrickboivin.com | +33 (0)3 26 56 25 06

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