

Champagne De Carlini à Verzenay

La maison a été fondée en 1955 par Roger de Carlini
Le vigneron actuel : Jean-Yves de Carlini
Fourchette des prix: entre 15,80 et 27,50 euros
Hectares : 6 ha 50
Cépages : Pinot Noir, Chardonnay et 2 % Pinot Meunier
Terroir : Grande Montagne de Reims
Production : +/- 75.000 bouteilles

Le style de la maison

Production de champagnes Pinot Noir extrêmement bien élaboré : rond et fruité, sans lourdeur.

Brut Nature

75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay
Ce champagne non dosé (=sans sucres additionnels) a mûri au moins 15 mois.

Extra Brut

75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay
Champagne d'un dosage bas en sucre (5 à 6 g / litre) qui a mûri pendant au moins 15 mois.

Brut

75 % de Pinot Noir et 25 % Chardonnay
A mûri au moins 15 mois en cave. (13 à 14 g de sucre / litre)

Demi-Sec

75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay
A mûri au moins 15 mois en cave. (30 à 32 g de sucre / litre)

Brut Rosé – Grand Cru

75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay
Rosé d'assemblage avec l'addition de 'Bouzy Rouge'.

Cuvée de Réserve Brut – Grand Cru

50 % de Pinot Noir et 50 % de Chardonnay
A mûri au moins 15 mois en cave.

Cuvée Blanc de Noirs- Grand Cru

100 % Pinot Noir
Blanc de Noirs d'une belle rondeur qui a mûri au moins 15 mois en cave.

Millésimes 2003/2004 et bientôt 2005

50 % Pinot Noir en 50 % Chardonnay
A mûri au moins 10 ans en cave.

Ratafia

Très Vieux Marc

Vieille Fine

Un grand champagne est ... *Un vin équilibré, complexe, aromatique et léger*

Un grand vigneron de champagne ... *Aime son métier et travaille rigoureusement, est ouvert aux nouvelles techniques tout en respectant la tradition. Un grand vigneron de champagne garantit la qualité.*

Ce que j'aimerais encore réaliser ... *Développer une vieille cuvée, vieillie en fût de chêne*

Le vignoble que j'aimerais posséder ... *Le mien mais en moins dispersé*

Mon champagne préféré ... *Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle en magnum*

Ma bière préférée ... *Tripel Karmeliet*

Ma meilleure démarche professionnelle ... *Mon Blanc de Noirs – Grand Cru*

Le mariage parfait entre un champagne et un plat... *Un Blanc de Noirs avec un poisson à la crème (de préférence de la lotte)*