

Bernard Remy

ALLEMANT [Côte des Blancs]

Bernard Remy a commencé à commercialiser du champagne sous sa marque en 1968. Son fils Rudy dirige aujourd'hui l'exploitation. Le vignoble est implanté à Allemant, sur la Côte de Sézanne, où l'on cultive avant tout le chardonnay. Il possède également des vignes de chardonnay au Mesnil et à Vitry-le-François, de pinot noir dans la Côte des Bar, et de pinot meunier dans la Vallée de la Marne. En plus de ses propres récoltes, il vinifie aussi des raisins qu'il achète. Tous les vins sont élevés en cuves en Inox et soumis à la fermentation malolactique. Le dosage s'établit à 10 g/l pour tous les bruts.

LE STYLE DES VINS

Les champagnes basiques sont purs et fruités. Frais et faciles à marier, ils sont agréables, aimables et gouleyants, le dosage étant sensible. La Cuvée Prestige et le Blanc de Blancs Grand Cru sont plus complexes, de même que le millésimé. Ces dernières années, tous ont gagné en puissance et en persistance.

LES CHAMPAGNES

Rudy Remy produit six champagnes.

- Le brut sans année, appelé **Brut Carte Blanche**, est composé de 60 % de pinot noir, de 35 % de chardonnay et de 5 % de pinot meunier, et vieillit 2 ans sur lie.

C'est un champagne très frais, facile à marier et gouleyant. Il existe également dans une version demi-sec dosée à 33 g/l ainsi qu'en Brut Nature sans dosage.

- Le **Brut Rosé** – basé sur la cuvée Carte Blanche – reçoit 13 % de vin rouge de Bouzy et vieillit 2 ans sur lie. C'est un champagne droit et puissant, qui trouve sa place à l'apéritif, et qui s'accorde bien avec les entrées.

Rudy Remy produit deux champagnes Blanc de Blancs.

- Le **Brut Blanc de Blancs**, dont les raisins sont issus de Sézanne et

Vitry-le-François, vieillit au moins 3 ans et le plus souvent 5 ans sur lie. Harmonieux, élégant, pur et long, il est comparable au Grand Cru Blanc de Blancs. Voilà deux champagnes d'apéritif parfaits!

- Le **Brut Blanc de Blancs Grand Cru**, est également développé avec un long vieillissement sur lie. Il est issu des vignes du Mesnil-sur-Oger et souvent, d'un assemblage de vins de deux années. Concentré, puissant, ample, il révèle du fruit mûr (touches d'agrumes) et des notes minérales. Idéal à l'apéritif, il convient aussi avec les fruits de mer.

- Le **Brut Cuvée Prestige** est élaboré à partir de 60 % de chardonnay, de 30 % de pinot noir, de 10 % de pinot meunier, et reçoit 30 % de vins de réserve. Il vieillit au moins 5 ans sur lie. Ce champagne ample et persistant se marie avec les entrées et les viandes blanches.

☆☆☆
PROPRIÉTAIRE :
Rudy Remy
DIRECTEUR :
Rudy Remy
EXPORT :
Virginie Philippot
CHEFS DE CAVE :
Rudy Remy,
Louis Chaumont
VIGNOBLE EN PROPRE :
11 hectares
PRODUCTION :
150 000 bouteilles

CHAMPAGNE

PRODUCE OF FRANCE



Bernard Remy

BRUT

à ALLEMANT

CARTE BLANCHE

- Le **Brut** millésimé est composé de 60 % de chardonnay, de 25 % de pinot noir et de 15 % de pinot meunier. Il vieillit au moins 5 ans sur lie. Son bouquet frais et épicé révèle un peu de fruits blancs avec

un fond très léger de croûte de pain. Sa bouche ample et complexe est fraîche, pure et charmeuse, très légèrement iodée et amère, avec des notes minérales en finale.

APPRÉCIATIONS / PRIX AU DOMAINE

☆☆	Bernard Remy Brut Carte Blanche	env. 13 €
☆☆	Bernard Remy Brut Rosé	env. 15 €
☆☆	Bernard Remy Brut Blanc de Blancs	env. 14 €
☆☆☆	Bernard Remy Brut Blanc de Blancs Grand Cru	env. 14 €
☆☆☆☆	Bernard Remy Brut Cuvée Prestige	env. 15 €
☆☆☆☆	Bernard Remy Brut millésime 2004	env. 16 €

BERNARD REMY : 19, rue des Auges - 51120 Allemant • Tél.: +33 3 26806034 • Fax: +33 3 26803718
www.champagnebernardremy.com • info@champagnebernardremy.com
Heures de visite: sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h,
le week-end sur rendez-vous.