

Vins Fins de Champagne



Olivier Horiot

S.C.E.A. le Val du Clos
25, rue de Bise 10340 Les Riceys

Tél : 03.25.29.32.16.

courriel: champagne@horiot.fr

RM 22454-01

Gamme Régulière
Mars 2023

Tarifs Professionnels H.T.

Départ Cave

Tarif € HT / dispo

NOS CHAMPAGNES

Nos vins de Champagnes sont vinifiés et élevés 1 an en fûts sur lies fines afin d'être le plus fidèles à l'expression de nos sols. Nos raisins cueillis à maturité élevée y donnent toute leur sève, nos cuvées ne nécessitent ainsi pas de dosage. Sans collage ni filtration, la mise en bouteille est tardive. Les élevages en bouteille sont allongés afin de permettre à la minéralité du Kimméridgien de pouvoir pleinement s'exprimer, dégustez nos Champagnes de 10°C à 13°C dans des verres à vin.

Les Assemblages :

- Cuvée « *Métisse* » Pinots Noirs & Blancs NV Brut Nature 21.10 € / mars
10912 bouteilles, 220 Mg et 30 Jéros produits en 2019. 8 sols, 2 cépages : Assemblage de Pinot Noir & Pinot Blanc base 19 provenant du Métissage de nos 8 Contrées, et d'une Réserve Perpétuelle en foudre. Non dosé. *Sols d'Argiles + Marnes / Calcaire.*
- Cuvée « *5 Sens* » 5 sols, 5 cépages 2017 Brut Nature 39.60 € / juin
1320 bt et 90 Mg millésimés en 2017. 5 fûts, 5 terroirs et 5 cépages sur 1 année (vieilles vignes d'Arbane, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Pinot Noir et Chardonnay) L'union des 4 éléments (eau, air, terre et feu) avec le 5^{ème} (l'esprit) voici l'âme de cette cuvée puissante où l'originalité des cépages oubliés apportent complexité et finesse. Non dosé. *Sols d'Argiles + Marnes / Calcaire.*

Les Parcellaires :

- Cuvée « *Soléra* » 1 sol, 7 cépages NV Brut Nature 33.40 € / mars
2663 bt, 120 Mg et 10 Jéro produits en 2020. Le "Sol est Roi", 1 parcelle complantée des 7 cépages historiques de la Champagne : Petit Meslier, Arbane, Chardonnay et les 4 Pinots (Blanc, Meunier, Gris & Noir) vinifiée en fût 1 an puis élevée en foudre de manière perpétuelle selon la vraie méthode "Soléra". Non Dosé. *Marnes / Calcaire.*
- Cuvée « *Sève* » Blanc de Noirs 2016 Brut Nature 27.30 € / juin
1051 bouteilles et 90 magnums millésimés en 2016. 100% Pinot Noir non dosé provenant de la Contrée "Barmont" 1 sol, 1 cépage, 1 année : L'expression simple et intime du Terroir des Riceys. Non dosé. *Argiles / Calcaire.*
- Cuvée « *Sève* » Rosé de Saignée 2016 Brut Nature 27.30 € / juin
1320 bouteilles et 90 Mg produits en 2016. 100% Pinot Noir en Rosé de Macération semi-carbonique de 4 jours, provenant de la Contrée "Barmont". 1 sol, 1 cépage, 1 année : L'expression simple et intime du Terroir des Riceys. Non dosé. *Argiles / Calcaire.*
- « *Sève* » Rosé de Saignée 2015 Brut Nature 27.80 € / mars

NOS VINS TRANQUILLES

- Rosé des Riceys "en Valingrain" 2018 22.70 € / juin
1930 bt et 30 Mg produits en 2018. Long en bouche, "Valingrain" pourra attendre encore quelques années en cave. Nez épanoui de cerise, de fleurs blanches et de noisette, finale réglissée dans la typicité de l'appellation. *Marnes / Calcaire.*
- Rosé des Riceys "en Barmont" 2018 22.70 € / juin
2070 bt et 30 Mg produits en 2018. Nez de petits fruits rouges très expressifs, attaque franche et minérale, grain ferme. Vin puissant, déjà ouvert pour en profiter dès maintenant, mais que l'on peut également attendre. *Argiles / Calcaire.*
- Coteaux Champenois "Riceys Rouge" 2019 22.70 € / juin
1800 bt et 30 Mg produits en 2019. Les arômes fruités (framboise, cerise) de "Val Bazot" sont équilibrés par une bonne fraîcheur. Bouche ample et généreuse, avec un boisé et des tanins fondus. Très bonne garde. *Argiles / Calcaire.*
- Coteaux Champenois "Riceys Blanc" 2019 29.20 € / juin
1450 bt et 30 Mg produits en 2019. 3 fûts de Chardonnay et Pinot Blanc en "Valingrain". *Marnes / Calcaire.*

Tarifs Hors Taxes par bouteille de 75 cl, Départ propriété en caisses de 6 bouteilles. Frais de port en sus.
Nous consulter pour établir un devis en fonction de votre allocation dédiée.

Attention : Règlement à la commande avant expédition.

CULTIVER LA VIE

Vins Fins de Champagne Serge & Olivier HORIOT - Domaine en Polyculture Biodynamique certifiée Biodyvin & Demeter
SCEA le Val du Clos SIRET : 34450781900011 TVA : FR12344507819 Accises : FR003452E0330

