

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 éphémère
Janvier 2024

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 nouveautés :

- Cuvée « *Envol* » 2019 Blanc de Noirs Brut Nature 38.90 € / mai
2760 bouteilles millésimées en 2019. Blanc de Noirs : Pinot Noir sans soufre vinifié en Œuf.
S'envoler, lâcher prise, s'élaner dans le vide, laisser la terre et le ciel guider le vin, rendre la main et la pensée du vigneron légers comme une plume, faire confiance aux éléments et goûter les bulles de ce Pinot Noir entièrement libre.
Non dosé. *Argiles / Calcaire.*
- Cuvée « *Ailleurs* » 2019 Blanc de Blancs Brut Nature 38.90 € / mai
1380 bouteilles millésimées en 2019. Blanc de Blancs d'ailleurs : Chardonnay de "Cornouiller", parcelle située à 25km du domaine dans le village de Fontette juste à côté d'Essoyes.
Voyager, changer d'air, partir vers l'inconnu pour mieux le connaître, sortir de sa zone de confort...
Non dosé. *Argiles / Calcaire.*

Les Cépages Rares :

- Cuvée « *Arbane* » 2017 Brut Nature 57.00 € / fev
468 bouteilles millésimées en 2017. 100 % cépage Arbane, issu de la parcelle complantée par les 7 cépages historiques de la Champagne servant à l'élaboration de notre Cuvée Soléra, nous avons isolé un demi-muids de Pure Arbane lors d'une année magnifique afin de témoigner de l'intérêt de ce Cépage Rare et « oublié »
Non Dosé. *Marnes / Calcaire.*
- Cuvée « *Petit Meslier* » 2017 Brut Nature 57.00 € / fev
486 bouteilles millésimées en 2017. 100 % cépage Petit Meslier, issu de la parcelle complantée par les 7 cépages historiques de la Champagne servant à l'élaboration de notre Cuvée Soléra, nous avons isolé un muids de Pur Petit-Meslier lors d'une année magnifique afin de témoigner de l'intérêt de ce Cépage Rare et « oublié »
Non Dosé. *Marnes / Calcaire.*

Le Projet Collectif :

- Coffret de 4 bt « **CONTRÉES** » Blanc de Noirs 2010 Brut Nature . . 137.00 € / fev
250 caisses produites en 2010, puis également en 2011.
Nous sommes 3 Amis Vignerons (avec Elise Dechannes & Lamoureux Mary) ayant la volonté de partager et faire découvrir la complexité du Village des Riceys. (353 Contrées) La découverte ludique et simultanée de 4 Terroirs sur la même année, vinifiés et élevés de manière identique : Le Pinot Noir est « une éponge à terroir », et permet aux sols, même proches, d'exprimer leurs différences à travers ces 4 vins.
Val du Clos & Val Bazot sur *Argiles Rouges* et Escharère & Fragnoy sur *Marnes Grises*.

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

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 éphémère
Janvier 2024*

Tarifs Professionnels H.T.

Départ Cave

Tarif € HT / dispo



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