

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
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 Assemblages :

- Cuvée « *Métisse* » Pinots Noirs & Blancs NV Brut Nature 22.10 € / fev
10028 bouteilles, 448 Magnums et 30 Jéros produits en 2020. 8 sols, 2 cépages : Assemblage de Pinot Noir & Pinot Blanc base 20 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 2018 Brut Nature 40.70 € / mai
1367 bt et 90 Mag millésimés en 2018. 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 Parcelles :

- Cuvée « *Soléra* » 1 sol, 7 cépages NV Brut Nature 34.50 € / fev
2663 bt, 120 Mag 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 2017 Brut Nature 28.30 € / mai
1960 bouteilles et 90 Mag millésimés en 2017. 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 2017 Brut Nature 28.30 € / mai
2150 bouteilles et 90 Mag millésimés en 2017. 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 2016 Brut Nature 28.80 € / fev

NOS VINS TRANQUILLES

- Rosé des Riceys "en Valingrain" 2018 (puis 2019) 23.60 € / fev
1930 bt et 30 Mag 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 (puis 2019) 23.60 € / fev
2070 bt et 30 Mag 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 (puis 2018) 23.60 € / fev
1800 bt et 30 Mag 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" 2020 30.10 € / mai
560 bt et 30 Mag produits en 2020. 2 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

