



HISTORIQUE : VERZENAY

EXTRA BRUT

100 % Pinot Noir Grand Cru de Verzenay

Œil : Robe élégante.

Nez : Les Pinots Noirs ont été vendangés extrêmement mûrs, ce qui leur confère des notes de fruits exotiques, de noix de coco et de vanille.

Bouche : Opulente et très faiblement dosée cependant la complexité et la maturité de ce Pinot Noir donne la sensation d'un dosage Brut plus traditionnel, se terminant sur une sensation crayeuse.

Cette cuvée est excellente à boire à l'apéritif ou accompagnée de poissons, de fruits de mer mais aussi de volailles.



CHAMPAGNE MALARD

FONDÉ EN 1996

WWW.CHAMPAGNEMALARD.COM



CHAMPAGNE MALARD

FONDÉ EN 1996

23 rue Jeanson - 51160 Aÿ - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 32 40 11 - Fax : +33 (0)3 26 32 41 92

WWW.CHAMPAGNEMALARD.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



La Maison Malard est une Maison Familiale et indépendante fondée en 1996 par Jean Louis Malard, Champenois pure souche, originaire d'EPERNAY, capitale du Champagne.

Située à Aÿ-Champagne, village réputé des Grands Crus de Pinots Noirs de la Montagne de Reims et siège de nombreuses Maisons de Champagne à la réputation internationale, elle élabore des champagnes au style unique alliant : fraîcheur, élégance et équilibre...

Pour garantir la qualité de ses vins, la maison Malard apporte un soin particulier à la sélection de ses raisins. L'approvisionnement est donc une étape essentielle dans la préparation d'une cuvée. Dans ce domaine, Jean-Louis Malard a pris de l'avance en s'associant à des acteurs majeurs du vignoble pour l'achat des raisins et il a su convaincre des viticulteurs situés dans les meilleurs crus de la Champagne de lui fournir la précieuse matière première. À travers ses différentes cuvées la maison Malard reflète l'expression des terroirs champenois. La gamme incarne l'innovation et la vie dans l'air du temps, dans un style accessible, facile à découvrir.

Par la diversité de ses cuvées, le Champagne Malard couvre les différentes aspirations des consommateurs, pour de multiples expériences émotionnelles.



© J. JORDIET CONCEPT - EPERNAY - PHOTO : IMAGE DE VIOLETTE

“

Après avoir lancé ses cuvées « Historiques », la Maison Malard est partie à la recherche de l'Excellence d'où le nom de sa nouvelle gamme éponyme.



EXCELLENCE BRUT
60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay

Œil : Mousse abondante. La robe, d'un bel or, est brillante.
Nez : Premier nez fruité et frais qui évolue rapidement vers un fruité confit, des notes de pâte de fruits, d'abricot et quelques notes de confiserie.
Bouche : Elle est ferme. La vinosité caractéristique des pinots lui confère une certaine structure qui se termine par une belle longueur en bouche.

Une cuvée qui, par sa puissance et sa structure, sera appréciable à l'apéritif avec des dés de parmesan, ou encore en accompagnement d'un foie gras.



EXCELLENCE ROSÉ
90 % Pinot Noir et 10 % Chardonnay

Œil : Couleur rosé aux reflets cuivrés, avec une effervescence généreuse, fine et animée.
Nez : Arômes délicats de fraises des bois, framboises et mûres sauvages.
Bouche : Les arômes de fruits sont balancés par des nuances torrifiées et des parfums de fruits secs.

Une cuvée qui s'appréciera à l'apéritif pour sa fraîcheur, mais également avec des crustacés, des viandes rosées ou des desserts à base de fruits rouges.



EXCELLENCE BLANC DE NOIRS
100 % Pinot Noir

Œil : Mousse d'une belle tenue. La robe, bouton d'or, est limpide et brillante.
Nez : Des arômes de fruits confits, de mirabelle et de mandarine.
Bouche : L'attaque est vive, les saveurs sont en harmonie avec le nez, ample avec une belle longueur.

La puissance et la maturité des pinots en font par essence un vin de repas qui permettra de nombreuses associations gourmandes (jambon de pays, fricassée de champignons, volaille rôtie aux truffes...).



EXCELLENCE BLANC DE BLANCS
100 % Chardonnay

Œil : Effervescence vive. La robe, brillante est d'un bel or-vert, caractéristique du Chardonnay.
Nez : Fraîcheur, finesse et arômes floraux s'expriment au premier nez. Des notes délicatement briochées révèlent une maturité naissante. A l'aération, une touche mêlée de fruits secs et de miel confirment la dualité fraîcheur / maturité.
Bouche : Elle est complexe et comme au nez, elle est à la fois fraîche et mûre.

Un grand Chardonnay pour l'apéritif. En accompagnement d'huitres ou d'un carpaccio de Saint Jacques.

“

A la suite des révoltes de 1911, la Champagne établit une échelle des crus. A cette époque seuls 5 villages ont reçu l'appellation Grand Cru : AVIZE, CRAMANT EN CHARDONNAY et Aÿ, BOUZY, VERZENAY EN PINOT NOIR. La Maison Malard a donc souhaité remettre la typicité de chaque terroir sur le devant de la scène en créant ce coffret avec les 5 crus historiques de la Champagne.



HISTORIQUE : AVIZE
EXTRA BRUT
100 % Chardonnay Grand Cru d'Avize

Œil : Ce Champagne est d'un jaune pâle intense.
Nez : Il offre de la finesse sur les agrumes avec des notes de pâtisserie qui changent au fil du temps sur des arômes de pain grillé et de torréfaction.
Bouche : Ample avec un parfait équilibre entre la fraîcheur et la structure du vin.

Cette cuvée est excellente à boire à l'apéritif ou accompagnée de poissons, de fruits de mer mais aussi de volailles.



HISTORIQUE : BOUZY
EXTRA BRUT
100 % Pinot Noir Grand Cru de Bouzy

Œil : Bulles vives et séduisantes.
Nez : Ce Pinot Noir propose des arômes de fruits confits voire compotés et des notes rappelant certains distillats viniques.
Bouche : Au palais, il est vineux et avec une tension très présente ce qui lui confère un parfait équilibre, synonyme de grande cuvée...

Cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches, rouges et même du gibier.



HISTORIQUE : Aÿ
EXTRA BRUT
100 % Pinot Noir Grand Cru d'Aÿ

Œil : Ce Champagne est tout en droiture, très sobre et élégant.
Nez : Les Pinots Noirs d'Aÿ sont très particuliers, ils offrent des notes de fumé, de grillé et de pierre à fusil.
Bouche : Il est très souple avec une acidité assez basse et des arômes de cerise griottes très plaisants...

Issue de cru d'origine du Champagne Malard, cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches, rouges et même du gibier.



HISTORIQUE : CRAMANT
EXTRA BRUT
100 % Chardonnay Grand Cru de Cramant

Œil : Jaune doré.
Nez : Ce Chardonnay est puissant sur des arômes vanille - caramel et de miel.
Bouche : Ce Champagne est extrêmement riche avec une longue fin de bouche tout en douceur. Un très grand vin remarquable qui surprend par son équilibre et sa persistance en bouche.

Cette cuvée est excellente à boire à l'apéritif ou accompagnée de poissons, de fruits de mer mais aussi de volailles.