



# CHAMPAGNE O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

*Vigneron indépendant et engagé, j'ai le plaisir de vous inviter à un voyage.*

## LA VISION O.BELIN

Au cœur de la Vallée de la Marne : mon **terroir de jeu**,

Dans mon village : **Essômes-sur-Marne**,

Avec mes convictions : mes Champagnes !

À travers la dégustation de mes **cuvées vigneronnes**, je vous propose de découvrir ou de redécouvrir les nuances de mes Champagnes, ces "**vins de rivière**", ces partis-pris.

Cette diversité, je l'affirme en élaborant des Champagnes respectueux de la **typicité de chaque parcelle**, de leur tempérament et de leur potentiel. Qu'elles soient assemblées ou qu'elles se suffisent à elles-mêmes, **j'écris l'équilibre autrement**.

## INTERPRÉTER L'HABILLAGE O.BELIN

Nous avons rendu accessible l'information sur le même champ visuel : "comprendre, c'est prendre avec soi, c'est s'approprier...".

Aussi, ressentez :

- L'identité vigneronne dès le premier abord par la marque Champagne O.BELIN portée par son slogan "Vigneron Bel et Bien".
- La caution authentique de la maison O.BELIN apposant son seau.
- La signature du vigneron & œnologue par l'écriture de ma main du nom de la cuvée.
- Le style du vin à travers la phrase dédiée sous le nom de la cuvée.

Et vous, que ressentez-vous ?

## L'ESPRIT DE LA MARQUE O.BELIN

Les vins sont en adéquation avec notre identité graphique, à l'image des champagnes que nous élaborons : des **vins de vigneron**, des **vins d'œnologue**.

Vous retrouvez sur les bouteilles la traduction du style O.BELIN connecté à ses valeurs : **l'engagement et l'investissement personnel**.

“ J'ai toujours eu à cœur de **vinifier par terroir**, jusqu'à la parcelle. 15 ans d'observations m'ont permis d'affiner cette relation entre mes terroirs et mes vins vers **un style précis et limpide**. ”

## COMPRENDRE LE MONOGRAMME O.BELIN

Les "B" de Belin forment un clos, écrien protecteur et terre fertile de la créativité.

Les 4 cases rappellent le lien à la vinification parcellaire.

Le "O", scindé en deux facettes : Olivier l'œnologue et Olivier le vigneron.

À la manière d'un point de repère, le tout est un décor, un cachet, une signature : un symbole.

## LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

		CHAMPAGNE <b>O.BELIN</b> VIGNERON BEL ET BIEN	
Rose des Fables			
<b>CÉPAGES</b>	60% MEUNIER - 40% CHARDONNAY		
<b>VENDANGES</b>	80% 2019 - 20% 2018		
<b>PARCELLES</b>	MN : PETITES GRÈVES - PLANTE AUX CHOUX CH : MIGNONNES - CHEMIN VERT		
<b>TERROIR</b>	ESSÔMES-SUR-MARNE SOLS DE MARNE & ARGILLO-SABLEUX		
<b>TIRAGE</b>	30/06/2020		
<b>DÉGORGEMENT</b>	19/12/2022		
<b>DOSAGE</b>	BRUT 7 g/L		



# Rose des Fables

VAGUES D'ÉMOTIONS EN COULEUR

## LE STYLE DE LA CUVÉE

Ma vision du Champagne Rose des Fables est la joie de vivre ! Ce coteau champenois rouge 100 % Meunier fait l'objet d'une sélection de ses baies de raisin à maturité optimale. Puis lors de l'assemblage, je réunis le Meunier et le Chardonnay en quête d'un équilibre Jovial.

## LES RÉCOMPENSES



## LA VINIFICATION

- 60 % Meunier sur 2 parcelles et 40 % Chardonnay sur 2 parcelles.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Fermentation malolactique.
- Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : Brut.

Bienvenue sur mon terroir,

## PETITES GRÈVES

- Cépage** : MEUNIER
- Âge Moyen** : 60 ans
- Exposition** : Est - Milieu de coteau (pente 25%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 1 hectare
- Taille** : Cordon de Royat
- Type de sols** : 43% Limons, 31% Argiles brunes, 26% Sables.
- Style du vin** : Ses raisins apportent de la saveur aux assemblages. Les vins en ressortent généreux et gourmands.

*La doyenne du domaine ! La sagesse d'une grande dame plus influencée par la profondeur de ses racines que par la climatologie !*

## PLANTE AUX CHOUX

- Cépage** : MEUNIER
- Âge Moyen** : 44 ans
- Exposition** : Est - Bas de coteau (pente 25%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 75 ares
- Taille** : Guyot simple
- Type de sols** : 43% Sables, 32% Limons, 25% Argiles brunes.
- Style du vin** : Ses vins sont à l'équilibre parfait : Je l'assimile souvent à la croisée aromatique entre la fraîcheur des vins des Mignonnes et l'onctuosité des vins des Petites Grèves.

*Sa terre est riche et son dévers est taquin.*

## DÉCOUVREZ SES PARCELLES

### MIGNONNES

- Cépage** : CHARDONNAY
- Âge Moyen** : 10 ans
- Exposition** : Est - Haut de coteau (pente 25%)
- Localisation** : Au-dessus d'Aulnois
- Surface** : 43 ares
- Taille** : Chablis
- Type de sols** : 46% Limons, 35% Argiles brunes et vertes, 19% Sables.
- Style du vin** : La fraîcheur du climat qui préserve cette parcelle amène élégance et longueur.

*Un vrai frigo : une parcelle à récolter en fin de vendange car les raisins se préservent longtemps !*

### CHEMIN VERT

- Cépage** : CHARDONNAY
- Âge Moyen** : 34 ans
- Exposition** : Est - Bas de coteau (pente 35%)
- Localisation** : Aulnois
- Surface** : 43 ares
- Taille** : Chablis
- Type de sols** : 50% Limons, 26% Sables, 24% Argiles brunes.
- Style du vin** : Vignes de nature généreuses, les raisins apportent une belle acidité minérale aux assemblages.

*Nous sortons les cisailles pour aérer la végétation si l'enjambeur n'est pas en mesure de passer sur sol frais.*

et bonne dégustation !

Olivier BELIN