CHAMPAGNE

GAUTHEROT

Présentation & Gamme

Héritière d'une lignée de vignerons cultivant la vigne depuis le XVII ème siècle à Celles sur Ource, la Maison Gautherot s'inscrit parmi les récoltants manipulants historiques de la Champagne.

Notre vignoble est enraciné dans des sols argilo calcaires typiques de la Côte des Bar, où s'épanouissent nos parcelles de Pinot Noir révélant les subtilités de notre terroir. Le Chardonnay et le Pinot Blanc (cépage rare oublié) apportent une élégance, une finesse et une complexité singulière.

Nos 7 champagnes proviennent exclusivement du vignoble familial de 14 hectares, cultivés depuis plusieurs décennies en viticulture durable, désormais certifiés Terra Vitis, Haute Valeur Environnementale et Viticulture durable en Champagne.

La qualité de nos cuvées, reconnue et régulièrement récompensée, est le fruit d'un savoir-faire et d'un travail méticuleux à chaque étape de l'élaboration.

"Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets"

Salvator Dali

François-Xavier Gautherot dirige et perpétue depuis plus de 40 ans la tradition familiale.

Christophe Fumey, vigneron expérimenté et talentueux nous fait bénéficier de ses compétences depuis 2007.

Zoé Gautherot, fille de François-Xavier, a rejoint officiellement la Maison depuis 2018, apportant par sa passion du métier, de l'énergie et un nouveau regard.

Carte d'Or

Cuvée historique de la Maison élaborée depuis 1932
Créateur : *René Gautherot*

Elaboration

Cépages : 75% Pinot Noir / 25% Pinot Blanc
Dosage brut : 10 g (également disponible en demi sec)
Vieillissement : 18 à 30 mois

Dégustation

Robe : Or chaud, reflet or rosé, une effervescence légère et homogène

Nez : Attaque sur le pinot noir avec des notes de fruits rouges, souligné par un bouquet floral, de roses et de pivoines.

Bouche : Cerise, fraise, framboise, touches subtiles de fleurs blanches. Une belle matière, charnue, soulignée d'une vinosité sur le fruit frais. Une superbe fraicheur en finale.

Nos conseils

Un champagne de plaisir, expressif, qui avive les sens. Une cuvée idéale pour l'apéritif et vos réceptions festives.
En association avec des bouchées feuilletées, il pourra également se servir sur des entrées légères et viandes blanches.

Température de service : 7 à 8 °C

Grande Réserve

Cuvée iconique élaborée depuis 3 générations
Créateur : *André Gautherot*

Elaboration

Cépages : 75% Pinot Noir / 20% Chardonnay / 5% Pinot Blanc
Dosage brut : 9 g
Vieillissement : 36 à 50 mois
10% de vieux vins - issus de notre cuve Solera (Réserve perpétuelle)
Élevage partiel en foudre de chêne

Dégustation

Robe : Or pâle, reflets chauds et lumineux, mousse crémeuse, bulles fines et délicates

Nez : Patiné par une belle maturité, parfum floral de jasmin et aubépine, souligné par des touches fruits rouges typiques de la Côte des Bar. Une finale d'agrumes, orangée et citronnée. Une élégance singulière et une complexité très structurée.

Bouche : Pêche de vigne, quetsche, confiturée, ponctuée par des notes d'épices douces, torréfiées, mentholées et fumées. L'équilibre et l'ampleur du vin sont remarquables, une dominante pinot sur le fruit et ses jolis amers. Le chardonnay apporte une pointe de fraicheur et d'élégance tout en rondeur.

Nos conseils

Ce champagne aux arômes fins mais affirmés, est remarquable lors de belles réceptions. Il sublimera l'apéritif accompagné de toasts beurrés, compotée d'olives, verrines de fromages frais ; ou encore pour un repas tout en simplicité associé à des poissons blancs grillés.

Température de service : 8 °C

Brut Nature

Dernière création de la Maison Gautherot - Zéro Dosage
Assemblage méticuleux de vins sur le fruit pourvu d'une belle fraîcheur

Elaboration

Cépages : 80% Pinot Noir / 10 % Chardonnay / 10% Pinot Blanc
Dosage zéro : 0 g
Vieillissement : 30 à 40 mois

Dégustation

Robe : Jaune doux, brillant, belle mousse crémeuse aux bulles subtiles

Nez : Frais, franc et expressif, de multiples touches fruitées sur le coing, la framboise et la cerise, réveillant les sens.

Bouche : Fruits frais, jaunes, agrumes
L'équilibre est remarquable avec une attaque franche, typique de nos Pinots Noirs. Le coeur est gourmand et laisse une finale harmonieuse.

Nos conseils

Cette cuvée se fait une place de choix lors des apéritifs et s'exprimera pleinement accompagnée de plats quelque peu relevés voire épicés. Des tapas ou encore des mets salés sont des associations harmonieuses.
Non dosée, les associations sucrées sont donc à éviter.

Température de service : 9 à 10 °C (à sortir du réfrigérateur 15 minutes avant service)

Millésime 2013

Uniquement élaboré à partir de cuvées, belle expression
de l'année de vendange qui le caractérise

Elaboration

Cépages : 70% Pinot Noir / 30 % Chardonnay
Premiers jus du pressoir : 100% Cuvée
Dosage brut : 7 g
Vieillissement : 50 à 70 mois selon le millésime

Dégustation

Robe : Magnifique or chaud, une très grande finesse de bulle, mousse douce et soyeuse, joli cordon persistant.

Nez : Délicat, une riche complexité. La maturité du pinot noir met en exergue une dominante nougat, aux noisettes et amandes grillées, finale confiturée et abricot sec

Bouche : Fruits à chair jaune charnue, confiture, pâte de coing, notes briochées et biscuitées sur une finale minérale.
Une attaque toute en volupté, typique de la qualité d'un vieillissement des plus beaux millésimes de chardonnay.
Une verticalité exemplaire avec une bulle crémeuse et caressante en bouche, signe d'une fermentation parfaitement maitrisée.

Nos conseils

Idéal pour les apéritifs festifs et repas gastronomiques, il fera le bonheur des amateurs de champagne nécessitant une lente maturité.
Très expressif, ayant une place de choix auprès des plats les plus raffinés : foie gras d'oie ou crustacés nobles comme le crabe ou le homard.

Température de service : 9 °C

Exception

Champagne millésimé, élaboré à partir d'une majorité de
"Têtes de Cuvées" issues des plus beaux raisins de la récolte

Elaboration

Cépages : 65% Pinot Noir / 35 % Pinot Blanc
Premiers jus du pressoir : Tête de Cuvée & Cuvée
Dosage extra-brut : 3 g
Vieillissement : 40 à 60 mois

Dégustation

Robe : Or jaune pâle, reflets or gris / or blanc, bulles tout en subtilité formant un joli cordon

Nez : La délicatesse du fruit blanc, de la mirabelle et l'abricot offre une magnifique ampleur. Des fragrances vanillées et légèrement épicées forment une association très harmonieuse, sur une finale biscuitée.

Bouche : Fruits jaunes, miel, beurre, toasté. Le terroir de la Côte des Bar est ici majestueusement interprété. Sur le gras, une matière riche et longueur extrêmement persistante.
L'attaque est charnue, gourmande, avec une finale très délicate de fruits blancs et agrumes légers.

Nos conseils

La personnalité de cette cuvée est rayonnante, facilitant son association aux mets les plus variés. Très bien assortie avec des plats gastronomiques tels qu'un tartare de Saint Jacques, des poissons à la crème entière, plateau de fruits de mer. Exception est surprenante accompagnée de fromages ayant un bel affinage tels qu'un vieux parmesan, un comté, un chaource crayeux ou un chèvre sec.

Température de service : 8 à 9 °C

Notes Blanches

Blanc de Blancs, excellence de notre plus vieille vigne de Pinot Blanc et Chardonnay , Millésimé, Extra brut

Elaboration

Cépages : 80% Pinot Blanc / 20 % Chardonnay
Parcellaire - plantée en 1957
Dosage extra-brut : 3 g
Vieillissement : 40 à 60 mois selon le millésime

Dégustation

Robe : Or jaune pâle, bulles délicates et aériennes, mousse crémeuse avec cordon persistant

Nez : Elégant sur le floral, des touches d'acacia et fleurs blanches, suivi d'arômes fruités de poire et de pomme, sur une note finale de réglisse.

Bouche : Acacia, pêche de vigne, lys blanc, finale toute en minéralité. Une belle garde de vins ayant un équilibre et une maturité optimum avec encore une belle jeunesse. De la matière, du volume et une délicatesse d'arômes exemplaire, à la fois floral et sur le fruit blanc.

Nos conseils

Délicate mais opulente, cette cuvée s'accorde à la perfection avec des poissons crus, ormeaux et filet de saint pierre accompagné d'agrumes. Des fromages raffinés ou viandes blanches sont également de belles associations. Le caviar et autres mets iodés n'en sont que sublimés.

Température de service : 9 °C

Rosé de Saignée

Ambassadeur des splendides Pinots Noirs de la Côte des Bar, travaillés avec exigence pour obtenir un millésime racé, intense et gourmand.

Elaboration

Cépage : 100% Pinot Noir
Macération des raisins en cuve préalablement foulés aux pieds
Tri rigoureux des raisins à la parcelle
Dosage brut : 9 g
Vieillissement : 40 à 50 mois selon le millésime

Dégustation

Robe : Cerise claire, reflet corail et grenat

Nez : Généreux et gourmand, arômes dominants de fruits rouges et noirs. Quelques touches exotiques telles que la mangue et la papaye, sur une finale pastèque et floral (iris).

Bouche : Pâte de fruit, bigarreaux, boisé et légèrement vanillé. Ce rosé à forte personnalité, signature du Pinot Noir, garde une belle élégance grâce à une macération maitrisée, lui offrant une subtile vinosité. Ce rosé possède une personnalité unique.

Nos conseils

Les viandes rouges trouvent ici un allié de choix, sur un magret de canard ou rosbif saignant. La dominante fruits rouges permet une association originale au cacao noir amer ou encore aux tartes à la myrtille et aux fraises.

Température de service : 10 °C (à sortir du réfrigérateur 15 minutes avant service)

Champagne Gautherot 29 Grande Rue 10110 Celles sur Ource
03 25 38 50 03 contact@champagne-gautherot.com
www.champagne-gautherot.com