Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

INSTINCT MEUNIER

"Un blanc de noirs de la Vallée du Petit Morin."



Cépage
100% Meunier

Dosage
brut nature
0 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Parcelles
"Le Grand Morceau" réunissant 2 parcelles cadastrales mitoyennes "Le Grand Not" & "Le Village Est" situées à Talus-Saint-Prix

Vendange
Une seule vendange

Age des vignes : 60 ans
Production annuelle : 1 800 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage direct traditionnel
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 5 ans (100%) et/ou demi-muids
Fermentation malolactique non recherchée
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies en fûts de chêne avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille
À consommer dans les 3 à 5 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE

Food Pairing
Idéal avec de la charcuterie, des fromages ou des tempuras de légumes japonaises avec une sauce teriyaki.

Dégustation
Robe jaune pâle. Nez expressif et très appétent de mirabelles cuites. Bouche fraiche avec des notes de poires et d'agrumes. Finale en longueur qui évoque le melon et la papaye.

Service
Servir à 10°C

Format
Bouteille (75cL)

Gault&Millau
LE LIVRE 2026
DES CHAMPAGNES

Livre des champagnes 2026 Gault & Millau - 89/100
"Le nez expressif révèle des arômes fruités de clémentine, mangue et poire, complétés par des notes de fruits à coque. On perçoit également des nuances boisées de chocolat, caramel et café, avec une touche florale de lilas et de cerise. En bouche, la bulle fine offre une attaque douce. Sa rondeur évoque davantage un vin qu'un champagne, tout en conservant une belle fraîcheur. À déguster avec une côte de veau ou à conserver en cave quelques temps."