Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Les Marnes Blanches

Decanter

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2025

LES MARNES BLANCHES
brut nature

89/100

MÉDAILLE BRONZE

Des arômes de citron juteux, de noisette grillée et de pain grillé mènent à des épices douces sur une bouche crémeuse et noisetée d'une bonne longueur.



VINS ET TERROIRS AUTHENTIQUES HIVER 2024-2025

LES MARNES BLANCHES
brut nature

17/20 ★★★

Belle robe jaune doré assez soutenu, scintillante. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, mais très élégant, le nez délivre ensuite une association harmonieuse de fleurs blanches par- fumées, fruits blancs et agrumes mûrs, agrémentée à l'aération par une fine touche biscuitée. La bouche, légèrement saline, se montre épurée et incisive, sans excès toutefois. Elle confirme dès l'attaque la complémentarité des saveurs de fruits blancs (pomme, poire) et d'agrumes, dans un ensemble doté d'une belle tension minérale, ponctué d'une finale vigoureuse et aigui- sée. L'élevage en bois s'est ici porté au service d'une fruité exubérant et rafraîchissant.

Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Les Marnes Blanches



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

LES MARNES BLANCHES
brut nature

93/100

Floral blanc et floral jaune alternent dans une partition très délicate, puis le caramel, le racinaire et la salinité à fleur de verre. L'aromatique superbe est bien ancrée dans son terroir et son cépage. Finement lactée, la bouche se délie ensuite laissant place à une pleine expression fruitée blanc sapide et savoureuse. Albédo d'agrumes en finale. Une cuvée qui laisse sans voix. Une belle réussite.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

LES MARNES BLANCHES
brut nature

★

VIN TRÈS RÉUSSI

Non dosée, une cuvée parcellaire de vieux chardonnay vendangé en 2018. Un champagne structuré et vif, fruité et très boisé.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Les Marnes Blanches

Decanter

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2025

LES MARNES BLANCHES
brut nature

89/100

MÉDAILLE BRONZE

Juicy lemons, roasted hazelnut and toast aromatics lead into sweet spice over a creamy, nutty palate with good length.



VINS ET TERROIRS AUTHENTIQUES HIVER 2024-2025

LES MARNES BLANCHES
brut nature

17/20 ★★★

Attractive, deep golden yellow color. A little reserved on opening, but very elegant, the nose then delivers a harmonious combination of smoky white flowers, white fruits and ripe citrus fruits, enhanced by a fine cookie touch on aeration. The slightly saline palate is pure and incisive, but without excess. From the outset, it confirms the complementary flavors of white fruit (apple, pear) and citrus fruit, in an ensemble endowed with fine mineral tension, punctuated by a vigorous, sharp finish. In this case, the wood ageing serves to enhance the exuberant, refreshing fruitiness.

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Les Marnes Blanches



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

LES MARNES BLANCHES
brut nature

93/100

White floral and yellow floral alternate in a very delicate score, followed by caramel, root and salinity at the glass's surface. The superb aroma is firmly rooted in its terroir and grape variety. Finely milky, the palate then loosens up, giving way to a full expression of sapid, savory white fruit. A citrusy finish. A cuvée that leaves you speechless. A great success.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

LES MARNES BLANCHES
brut nature

★

VIN TRÈS RÉUSSI

Non-dosed, a plot-based cuvée of old Chardonnay harvested in 2018. A structured, lively champagne, fruity and very woody.

