Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Fil de Brume



GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2025
GILBERT & GAILLARD

FIL DE BRUME
brut

90 POINTS

Robe jaune pâle et limpide. Nez fruité et acidulé qui s'intensifie à l'aération. La bouche offre la même clarté, avec un caractère frais et soyeux. Une cuvée bien élaborée, avec une agréable salinité en finale.





LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

FIL DE BRUME
brut

★
VIN TRÈS RÉUSSI

Ce brut porte l'empreinte d'un chardonnay dominant (80 %, avec le pinot noir en complément), avec sa robe or pâle, son nez subtil, partagé entre aubépine, fruits blancs et agrumes et sa bouche fruitée et persistante, ample et fraîche, à la finale citronnée. Apéritif, produits de la mer, il aura l'usage d'un blanc de blancs.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Fil de Brume

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

FIL DE BRUME
brut nature

92/100

Un nez presque fumé qui rappelle le caractère umami de la viande séchée, de la tomate confite, ici associé aux fruits du verger. Bouche gourmande avec une belle matière et une bulle en pointillé qui apporte sa définition saillante en persistance. Finale traçante et saline portée par les agrumes, le citron notamment. À servir sur un filet de bœuf Wellington, jus infusé au thé noir.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

FIL DE BRUME
brut

★★

VIN REMARQUABLE

Évoquant les brumes sur la vallée du Petit Morin, un nom poétique pour cette cuvée de prestige. Vinifiée en partie sous bois et dosée avec mesure, à la limite de l'extra-brut, elle met en avant le chardonnay (80 %), complété par le pinot noir. Nez intense et frais, floral et végétal, légèrement épicé, bouche harmonieuse, souple en attaque, vive et longue, aux arômes de petits fruits, d'agrumes et d'amande grillée : un assemblage net et franc.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Fil de Brume

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2022

FIL DE BRUME
brut nature

16/20

Anciennement dénommée Prestige, cette cuvée Fil de Brume, associant chardonnay et pinot noir avec une vinification en fûts, offre également beaucoup de finesse. Le nez est plus pâtissier que Les Marnes Blanches, sur des notes de fruits secs et d'angélique. En bouche, le vin se montre ample et rond, avec une justesse dans la finale saline et fraîche. Parfait pour accompagner vos poissons blancs.

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2021

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2021

FIL DE BRUME
brut nature

♥♥♥♥♥

PRIX D'HONNEUR

80% Chardonnay et 20% Pinot Noir, "Fil de Brume" pour évoquer les fins bancs de brume qui nappent la vallée au petit matin, est d'une grande finesse, au nez de fleurs, très harmonieux en bouche, une cuvée qui dégage des nuances de pomme et de miel, d'une belle couleur or, ample, légère et ronde à la fois, vraiment charmeuse.

Robert Parker WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2019

FIL DE BRUME
brut nature

90 POINTS

Dégorgé en mars 2017 sans dosage, le Brut Nature Fil de Brume offre un bouquet vif d'huile de citron, de pommes vertes fumées et de coquilles d'huîtres, et montre peu d'évolution perceptible malgré son séjour sur le bouchon. En bouche, il est mi-corsé à corsé, racé et incisif, construit autour d'une colonne vertébrale brillante d'acidité mûre mais affirmée, avec une mousse précise et une finale crayeuse qui met l'eau à la bouche.
Commenté par William Kelley

Update the 31/10/2026
English

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Fil de Brume



GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2025
GILBERT & GAILLARD

FIL DE BRUME
brut

90 POINTS

Clear pale yellow hue. Fruity and acidic nose that intensifies with aeration. The palate offers the same clarity, with a fresh and silky character.
A well-crafted cuvée, with a pleasant salinity on the finish.





LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

FIL DE BRUME
brut

★
VIN TRÈS RÉUSSI

This brut bears the imprint of a dominant chardonnay (80%, with pinot noir as a complement), with its pale gold color, subtle nose of hawthorn, white fruit and citrus, and fruity, persistent palate, full and fresh, with a lemony finish.
Ideal as an aperitif or with seafood, it would be ideal as a blanc de blancs.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Fil de Brume

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

FIL DE BRUME
brut nature

92/100

An almost smoky nose that recalls the umami character of dried meat and candied tomato, here combined with orchard fruit. Gourmet mouthfeel, with good substance and a dotted bubble that brings salient definition and persistence. Tracing, saline finish carried by citrus fruits, lemon in particular. Serve with a fillet of beef Wellington, black tea-infused jus.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

FIL DE BRUME
brut

★★

VIN REMARQUABLE

Evoking the mists over the Vallée du Petit Morin, a poetic name for this prestige cuvée. Partly vinified in oak barrels and measured out in measured doses, bordering on extra-brut, it features Chardonnay (80%), complemented by Pinot Noir. The nose is intense and fresh, floral and vegetal, with a hint of spice. The palate is harmonious, supple on the attack, lively and long, with aromas of berries, citrus and toasted almonds: a clean, straightforward blend.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Fil de Brume

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2022

FIL DE BRUME
brut nature

16/20

Formerly known as Prestige, this Fil de Brume cuvée, a blend of chardonnay and pinot noir vinified in barrels, also offers great finesse. The nose is more pastry-like than Les Marnes Blanches, with notes of dried fruit and angelica. On the palate, the wine is full and round, with a fresh, saline finish. Perfect with white fish.

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2021

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2021

FIL DE BRUME
brut nature

♥♥♥♥♥

PRIX D'HONNEUR

80% Chardonnay and 20% Pinot Noir, "Fil de Brume" to evoke the fine banks of mist that blanket the valley in the early morning, is of great finesse, with a nose of flowers, very harmonious on the palate, a cuvée that gives off nuances of apple and honey, of a beautiful golden color, ample, light and round at once, truly charming.

Robert Parker WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2019

FIL DE BRUME
brut nature

90 POINTS

Disgorged in March 2017 with no dosage, the NV Brut Nature Fil de Brume offers up a lively bouquet of lemon oil, smoky green apples and oyster shell and shows little discernible evolution despite its time on cork. On the palate, it's medium to full-bodied, racy and incisive, built around a bright spine of ripe but assertive acidity, with a pinpoint mousse and a mouthwateringly chalky finish.
Reviews by William Kelley