Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière

FOOD&WINE — 17 DES MEILLEURS CHAMPAGNES À DÉBOUCHER POUR 75$ OU MOINS

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

PUBLIÉ LE 30 DÉCEMBRE 2025 PAR KATHLEEN WILLCOX

"J'adore ce champagne depuis un moment déjà", confie Emily Nevin-Giannini, sommelière et directrice des boissons des bars à vins Barcelona Wine Bar et Corsica Wine Bar. "Il provient d'un micro-domaine d'environ 5,7 hectares, situé dans la Vallée du Petit Morin, cultivé en agriculture biologique et biodynamique sur des sols de silex et de meulière riches en silex. C'est exactement le genre de champagne de vigneron que j'ai plaisir à servir : un champagne de terroir par excellence, et à un prix inférieur à 60 $."

Accords parfaits pour un apéritif : "Je privilégierais la simplicité", explique Nevin-Giannini. "Des huîtres crues, des crevettes nature à l'ail et à l'huile d'olive, ou encore des pommes de terre croustillantes. La coupe extra-brut, alliée aux notes fumées du terroir, se marie à merveille avec les fruits de mer et les fritures."

LES 25 MEILLEURS CHAMPAGNES DE 2025

VINEPAIR

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

PUBLIÉ LE 10 DÉCEMBRE 2025 PAR HANNAH STAAB - NOTE : 92

Ce petit domaine familial de 5,7 hectares a été fondé en 1964 par Michel et Marie-Claude Jeaunaux et est aujourd'hui géré par Cyril et Clémence Jeaunaux-Robin. Situé dans la vallée du Petit Morin, en Côte des Blancs, le domaine est planté sur des sols silex riches en silex. Ce vin est un assemblage de 60 % de Pinot Meunier, 30 % de Pinot Noir et 10 % de Chardonnay. Il offre un bel équilibre entre des notes fruitées, croquantes et acidulées de pommes vertes et de poires jaunes, et des arômes plus amples de vanille et de pâte à tarte. La bouche est soutenue par une minéralité crayeuse, des bulles fines et une acidité rafraîchissante.



Les Echos WEEK-END

NOTRE SÉLECTION DE BEAUX FLACONS POUR LES FÊTES

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature

EDITION DU 05 AU 06 DECEMBRE 2025
PAR ELLE ROGOSKY ET BEMARD BURTSCHY

Un champagne structuré tel un mille-feuilles et doté d'une véritable pluralité sensorielle. Habile assemblage dominé par le meunier (60 %), complété par le pinot noir (30 %) et une juste touche de chardonnay, celui-ci est en partie élevé en futs ce qui lui confère un volume extrêmement maîtrisé. Brossé en entrée de bouche, une aromatique épicée et suave enveloppe ensuite le palais, portée par des bulles dont la précision signe indéniablement l'admirable travail de Clémence et Cyril Jeaunaux.

Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature

93/100

Notes de fruits confits, de cédrat et mangue. Une belle maturité portée par des arômes sucrés et gourmands. La bulle est ferme, la texture ultra onctueuse avec une certaine tendresse. La finale est acidulée par l'agrume et une pointe de crayeux. On imagine tendrement un feuilleté aux ris de veau et aux abricots.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

★★★
VIN EXCEPTIONNEL

Composé de noirs majoritaires (90 %, meunier surtout), cet extra-brut assemble la vendange 2019 avec des vins de 2018 : il peut donc afficher le logo bio. Un appoint de vins vinifiés en fût lui a légué un agréable boisé vanillé qui laisse percer des arômes de fruit de la Passion. Mise en valeur par une délicate effervescence, cette alliance flatteuse de notes d'élevage et de fruits exotiques se prolonge dans une bouche harmonieuse, à la fois ronde et fraîche. Un élevage qui respecte le vin.



Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière



JANCIS ROBINSON - SEPT 2022

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut et brut nature

Meulière est le terme français pour désigner la pierre à boue (parfois la meule), un type de roche calcaire silexée qui est typiquement utilisée pour les meules d'un moulin traditionnel. Éclats a plusieurs significations, notamment « éclats » (comme dans les éclats de lumière) ou « fragments », bien qu'au singulier en anglais il signifie « style », "flamboyance" ou « étincelle ». Il s'agit donc d'un jeu de mots intelligent sur le fait que les vignobles Jeaunaux-Robin, certifiés biologiques dans la Vallée du Petit Morin, sont jonchés de fragments de silex (photo ci-dessous) : à la fois silex (formé sous la mer) et meulière (formé dans l'eau douce). Ils pensent que cela « apporte de la minéralité, de la fraîcheur et un léger goût fumé » à leurs vins.



C'est certainement le cas de l'Éclats de Meulière Extra Brut, que j'ai dégusté à Londres avec Clémence, aux côtés de l'Éclats de Meulière Brut Zéro, encore plus minéral. Dans l'Extra Brut, qui est dosé à 3,5 g/l et se déguste sec mais pas du tout austère, j'ai trouvé un équilibre parfait entre les arômes et les saveurs d'agrumes orangés et de pêche, d'abricot à peine mûr, dans un cadre d'acidité croustillante qui maintient le tout en tension, ainsi que des notes apparemment contradictoires, mais aucunement dominantes, de pain levuré, de miel de fleurs sauvages non sucré - plus évident à mesure que le vin se réchauffe dans le verre - et d'un caractère pierreux/fumé.
Cependant, il n'y a pas de contradictions dans ce vin, simplement un équilibre élégant entre tous ces éléments : un vin qui n'est pas du tout tape-à-l'œil mais qui est magnifiquement modulé, avec une mousse fine et une finale persistante et juste 12 % d'alcool.

Ce vin d'un or pâle, certifié biologique par Ecocert, est un assemblage de 60 % de pinot meunier, 30 % de pinot noir et 10 % de chardonnay, dont environ 70 % du vin provient du millésime 2019 et le reste du millésime 2018. Ils disent préférer ne pas utiliser de très vieux vins dits de réserve car ils veulent accentuer la fraîcheur. Les vignes, plantées par le père de Cyril, Michel, et son grand-père, Georges, ont en moyenne 50 ans. Ils ont mis en place un programme de renouvellement régulier mais progressif des vignes afin de maintenir un âge moyen des vignes élevé (certainement élevé pour la région de Champagne). Ils exploitent 7,2 ha, dont un hectare en forte pente à Montier en l'Isle, dans la Côte des Bars, plus au sud.

Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Éclats de Meulière

GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2021
GILBERT & GAILLARD

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature

90 POINTS

Belle robe or clair. Nez agréable à mi-chemin entre des notes minérales, fumées et fruitées. La bouche est d'une belle texture, très soyeuse et délicate. Les arômes sont nets et persistants, avec une très agréable et légère touche saline en finale.



Robert Parker
WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2019

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

90 POINTS

Dégorgé en janvier 2018, le NV Extra Brut Éclats de Meulière s'ouvre dans le verre avec un nez légèrement réducteur de fruits du verger fumés, de pain grillé et d'iode. En bouche, il est mi-corsé à corsé, vif et incisif, avec un noyau de fruits mûrs soutenu par une colonne vertébrale d'acidité piquante, qui se termine par une finale saline et appétissante.
Commenté par William Kelley



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière

FOOD&WINE — 17 OF THE BEST CHAMPAGNES TO POP FOR $75 OR LESS

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

PUBLISHED ON DECEMBER 30, 2025 BY KATHLEEN WILLCOX

"I've loved this Champagne for a while," says Emily Nevin-Giannini, sommelier and beverage director for both Barcelona Wine Bar and Corsica Wine Bar. "It's a micro-estate, about 14 acres, in the Vallée du Petit Morin, farmed organically and practicing biodynamics on flint-rich silex and meulière soils. It's exactly the kind of grower Champagne I get excited to pour, hyper-terroir-driven and still just under that $60 ceiling."

Ideal Party-Food Pairing: "I'd go simple here," says Nevin-Giannini. "Raw oysters or simple shrimp with garlic and olive oil or really any form of crispy potato. The extra-brut cut, plus smokiness from the terroir, is magic with briny shellfish and anything fried."

THE 25 BEST CHAMPAGNES FOR 2025

VINEPAIR

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

PUBLISHED ON 10 DECEMBER 2025 BY HANNAH STAAB - RATING: 92

This small, 14-acre family estate was founded in 1964 by Michel and Marie-Claude Jeaunaux and is now run by husband and wife Cyril and Clémence Jeaunaux-Robin. Located in the Petit Morin Valley in the Côte des Blancs, the domaine's vineyards are planted on flint-rich, silex soils. This bottling is a blend of 60 percent Pinot Meunier, 30 percent Pinot Noir, and 10 percent Chardonnay. The wine delivers a great balance between crisp, tart fruit notes of green apples and yellow pears and fuller notes of vanilla and pastry dough. The palate is supported by a chalky minerality, fine bubbles, and refreshing acidity.



Les Echos
WEEK-END

OUR SELECTION OF BEAUTIFUL BOTTLES FOR THE FESTIVE SEASON

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature

EDITION FROM 05 TO 06 DECEMBER 2025
BY ELLE ROGOSKY AND BEMARD BURTSCHY

A champagne structured like a mille-feuilles, with a real plurality of senses. A skilful blend dominated by meunier (60%), complemented by pinot noir (30%) and just a touch of chardonnay, it is partly matured in casks, giving it extremely controlled volume. On the palate, a spicy, suave aroma envelops the palate, supported by bubbles whose precision is an undeniable sign of the admirable work of Clémence and Cyril Jeaunaux.

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature

93/100

Notes of candied fruit, citron and mango. A beautiful maturity carried by sweet, gourmand aromas. The bubbles are firm, the texture ultra unctuous with a certain tenderness. The finish is acidulous with citrus and a hint of chalkiness. It's easy to imagine a sweetbread and apricot puff pastry.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut

★★★
VIN EXCEPTIONNEL

Composed of a majority of black grapes (90%, mainly meunier), this extra-brut blends the 2019 harvest with 2018 wines: it can therefore display the organic logo. The addition of wines vinified in barrels has given it a pleasant vanilla woodiness, with aromas of passion fruit. Enhanced by a delicate effervescence, this flattering alliance of ageing notes and exotic fruits continues on the harmonious palate, both round and fresh. An ageing process that respects the wine.



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Éclats de Meulière



JANCIS ROBINSON - SEPT 2022

ÉCLATS DE MEULIÈRE

extra-brut and brut nature

Meulière is French for buhrstone (sometimes millstone), a type of flinty calcareous rock that is typically used for the millstones used in a traditional mill. Éclats has several meanings, including 'bursts' (as in bursts of light) or 'fragments', though in the singular in English it means 'style' or 'flamboyance' or 'sparkle', so it's a clever play on the fact that the organically certified Jeaunaux-Robin vineyards in the Vallée du Petit Morin are littered with fragments of flint (pictured below): both silex (formed under the sea) and meulière (formed in fresh water). They believe that this 'brings minerality, freshness and a light smoky taste' to their wines.



This was certainly true of the Éclats de Meulière Extra Brut, which I tasted in London with Clémence, alongside the even more minerally Éclats de Meulière Brut Zero. In the Extra Brut, which has a dosage of 3.5 g/l and tastes dry but not in the least austere, I found a perfect balance between aromas and flavours of orangey citrus and peachy, just-ripe apricot within a crisp framework of acidity, which holds everything in tension, as well as seemingly contradictory notes, none of them dominant, of yeasty bread, non-sweet wildflower honey – more apparent as the wine warms in the glass – and a stony/smoky character. However, there are no contradictions in this wine, simply an elegant balance among all these elements: a wine that is not in the least flashy but is beautifully modulated, with fine mousse and a persistent finish and just 12% alcohol.

This pale-peachy-gold wine, organically certified by Ecocert, is a blend of 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir and 10% Chardonnay, with about 70% of the wine coming from the 2019 vintage and the rest from 2018. They say they prefer not to use very old so-called reserve wines because they want to accentuate freshness. The vines, planted by Cyril's father Michel and grandfather Georges, are on average 50 years old. They have a programme of regular but gradual vine renewal to maintain a high average vine age (certainly high for the Champagne region). They farm 7.2 ha (c 18 acres), including one steeply sloping hectare in Montier en l'Isle in the more southerly Côte des Bars.

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN

Éclats de Meulière

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2021
GILBERT & GAILLARD

ÉCLATS DE MEULIÈRE
brut nature
90 POINTS

Beautiful light gold. Pleasant nose midway between mineral, smoky and fruity notes. The palate is nicely textured, very silky and delicate. The aromas are clean and quite persistent with a very pleasant, faint saline touch on the finish.



Robert Parker
WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2019

ÉCLATS DE MEULIÈRE
extra-brut
90 POINTS

Disgorged in January 2018, the NV Extra Brut Éclats de Meulière opens in the glass with a gently reductive nose of smoky orchard fruit, wheat toast and iodine. On the palate, it's medium to full-bodied, bright and incisive, with a ripe core of fruit underpinned by a tangy spine of acidity, concluding with a saline, mouthwatering finish.
Reviewed by William Kelley

