Mis à jour le 31/10/2026
Français

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Le Talus de Saint Prix



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

92/100

Un bel ensemble fait de parfums au fruité mûr, fruits jaunes et touche fraîche de mélisse associée à un soupçon d'épices douces, curry vert et cardamone. La bouche est déliée, le dosage est adéquat et la persistance saline est superbe. Accord classique mais magique avec une belle sole meunière relevée d'un trait de jus de citron.

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2022

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

16/20

Très belle entrée en matière avec cet extra brut au nez complexe, fruité, sur des notes fermentaires, d'herbes fraîches et de zestes d'agrumes. En bouche, le vin se révèle tout en finesse, comme un très réussi sorbet poire-pêche, à la fois frais et fringant. Le raisin semble tout bonnement intact. Grande buvalité et évolution constante dans le verre. Gros coup de cœur.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2020

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

92 POINTS

Dégorgée en mars 2019 avec un dosage de 5,5 grammes par litre, la dernière version du Jeaunaux-Robin Extra Brut Le Talus de Saint Prix se présente bien, révélant un bouquet délicat de zeste d'agrumes, de pomme jaune croquante, de pain fraîchement cuit, de fleurs blanches séchées et de pierres mouillées. Mi-corsé à corsé, vif et tendu, il est mûr mais racé, avec un noyau serré, des acides vifs et une mousse précise, s'achevant sur une finale minérale et précise. C'est un assemblage de 60% de Pinot Meunier, 20% de Pinot Noir et 10% de Chardonnay.
Commenté par William Kelley



CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
Le Talus de Saint Prix



Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

92/100

A lovely combination of ripe fruity aromas, yellow fruit and a fresh touch of lemon balm combined with a hint of sweet spices, green curry and cardamom. Loose on the palate, the dosage is right and the saline finish is superb. A classic but magical pairing with a fine sole meunière seasoned with a dash of lemon juice.

Gault&Millau

LIVRE DES CHAMPAGNES 2022

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

16/20

This Extra Brut has a complex, fruity nose, with notes of fermentation, fresh herbs and citrus zest. On the palate, the wine reveals all its finesse, like a very successful pear-peach sorbet, both fresh and lively. The grapes seem quite simply intact. Great drinkability and constant evolution in the glass.
A big favourite.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

WINE ADVOCATE 2020

LE TALUS DE SAINT PRIX
extra-brut

92 POINTS

Disgorged in March 2019 with 5.5 grams per liter dosage, the latest release of Jeaunaux-Robin's NV Extra Brut Le Talus de Saint Prix is showing well, revealing a delicate bouquet of citrus zest, crisp yellow apple, freshly baked bread, dried white flowers and wet stones. Medium to full-bodied, crisp and tensile, it's ripe but racy, with a tightly wound core, brisk acids and a pinpoint mousse, concluding with a precise, mineral finish. It's a blend of 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir and 10% Chardonnay.
Reviewed by William Kelley

