*Mis à jour le 31/10/2026*
*Français*

# CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
# Instinct Meunier




## Gault&Millau

**LIVRE DES CHAMPAGNES 2026**

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**89/100**

Le nez expressif révèle des arômes fruités de clémentine, mangue et poire, complétés par des notes de fruits à coque. On percoit 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 que que temps.

## GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

**INTERNATIONAL CHALLENGE 2025**
**GILBERT & GAILLARD**

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**87 POINTS**

Belle couleur or pâle. Nez de fruits très mûrs, évoquant la pomme et la poire. Même profil en bouche, parfumée, gourmande, avec une légère touche de rusticité. Une cuvée originale, parfaite pour les volailles.



# CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
# Instinct Meunier




Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2025

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**90/100**

La robe de couleur paille révèle un nez très mûr, aux arômes de fruits jaunes, de chocolat avec une touche de caramel, réveillés par des notes d'épices chaleureuses (muscade, paprika fumé) et de cerise acidulée. La bouche n'est que douceur avec une matière aux tanins veloutés et aux bulles évanescentes. La gourmandise du meunier arrondit la finale qui évoque un coteaux-champenois plus qu'un champagne.

Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2024

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**89/100**

La papaye et le melon s'approprient l'aromatique de cette cuvée et donnent un style original. La poire et les agrumes apportent leur fraicheur à une matière délicate et ciselée, avant une finale tout en longueur qui évoque à nouveau le melon.

Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**15/20**

Réduit à l'ouverture, le nez devient très vite expressif et très appétent de mirabelles cuites, praliné, curry. La bouche est sphérique, tout de suite cadrée par des bulles toniques et un non dosage qui lui va bien. À découvrir à l'apéritif avec quelques légumes en tempura, façon japonaise, et une légère sauce teriyaki.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

## WINE ADVOCATE 2020

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**91 POINTS**

Fermenté en barrique et dégorgé sans dosage en janvier 2019, le Brut Nature Instinct Meunier se montre bien, mêlant des arômes de fruits jaunes du verger, de pomme rouge, de brioche et de camomille à des notes de pâtisserie fraîche, d'amandes grillées et de pierre à fusil frappée. Mi-corsé à corsé, vineux mais incisif, c'est un vin crayeux et racé avec beaucoup d'extrait sec structurant et une acidité piquante.
Commenté par William Kelley

*Update the 31/10/2026*
*English*

# CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
# Instinct Meunier




## Gault&Millau

**LIVRE DES CHAMPAGNES 2026**

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

**89/100**

The expressive nose reveals fruity aromas of clementine, mango and pear, complemented by notes of nuts. There are also woody hints of chocolate, caramel and coffee, with a floral touch of lilac and cherry.
On the palate, the fine bubbles give a soft attack. Its roundness is more reminiscent of a wine than a champagne, while retaining a lovely freshness. Enjoy it with a veal chop or cellar it for as long as you like.

## GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

**INTERNATIONAL CHALLENGE 2025**
**GILBERT & GAILLARD**
**INSTINCT MEUNIER**
brut nature
**87 POINTS**

Beautiful pale gold hue. Nose of very ripe fruits, evoking apple and pear. Same profile on the palate, which is fragrant, indulgent, with a slight touch of rusticity. An original cuvée, perfect for poultry.



# CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBIN
# Instinct Meunier




Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2025

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

90/100

The straw-colored robe reveals a very ripe nose, with aromas of yellow fruit, chocolate with a touch of caramel, awakened by notes of warm spices (nutmeg, smoked paprika) and tart cherry. The palate is all sweetness, with velvety tannins and evanescent bubbles. The sweetness of the meunier rounds out the finish, which is more reminiscent of a coteaux-champenois than a champagne.

Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2024

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

89/100

Papaya and melon take over the aromatics of this cuvée, giving it an original style. Pear and citrus fruits add their freshness to a delicate, chiselled body, before a long finish that once again evokes melon.

Gault&Millau

## LIVRE DES CHAMPAGNES 2023

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

15/20

Reduced on opening, the nose quickly becomes expressive and very appetizing, with cooked mirabelle plums, praline and curry. The palate is spherical, immediately framed by invigorating bubbles and a non-dosage that suits it well. Enjoy as an aperitif with Japanese-style tempura vegetables and a light teriyaki sauce.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

## WINE ADVOCATE 2020

**INSTINCT MEUNIER**
brut nature

91 POINTS

Barrel fermented and disgorged without dosage in January 2019, the NV Brut Nature Instinct Meunier is showing well, mingling aromas of yellow orchard fruit, red apple, brioche and chamomile with hints of fresh pastry, toasted almonds and struck flint. Medium to full-bodied, vinous but incisive, it's a chalky, racy wine with plenty of structuring dry extract and a tangy spine of acidity.
Reviewed by William Kelley